

Белорусский хамон, деликатесы

Институт,
гарантирующий
качество наших
продуктов

ММ

На главной отечественной продовольственной выставке «Белагро-2024» запланирована демонстрация белорусскими производителями новинок продуктов питания по самым разным направлениям. Однако новшества были бы невозможны без конструктивного сотрудничества представителей науки и производства.

Чтобы убедиться в этом, за несколько дней до старта «Белагро» журналисты «Вечерки» побывали на РУП «Институт мясо-молочной промышленности». И вот что узнали.

Блеск и вкус белого золота

Институт мясо-молочной промышленности — одна из организаций аграрного профиля Национальной академии наук Беларуси. Его деятельность направлена главным образом на обеспечение населения качественной и безопасной пищевой продукцией. И это не просто красивые слова.

Директор института кандидат экономических наук Гордей Гусаков констатирует, что продовольственная безопасность нашей страны по молочным и мясным продуктам (да и не только по ним) обеспечена. Более того, Беларусь за последние десятилетия совершила колоссальный прорыв, став одним из ведущих мировых поставщиков продовольствия, а по отдельным группам молочных продуктов она входит в тройку лидеров мирового рейтинга государств-экспортеров.

Однако руководитель академической научной организации считает, что важной и еще не до конца решенной задачей для наших производителей является расширение ассортимента выпускаемой продукции. В первую очередь за счет выпуска специализированных и функциональных продуктов для отдельных групп населения и с учетом их потребностей. Гордей Гусаков также подчеркивает необходимость создания и внедрения в производство новых продуктов, способных вызвать интерес и удовлетворить запросы зарубежных партнеров. Примером такой разработки является линейка низколактозных и безлактозных продуктов.

— В Беларуси, например, есть люди, практикующие либо жесткое вегетарианство, либо отказ от определенного вида белков или жиров в силу разных объективных обстоятельств и причин, в том числе связанных с состоянием здоровья, — отмечает директор института. — В частности, все больше становится граждан, организм которых не переносит лактозу (по некоторым данным, в нашей стране это до 20 % населения). Им безлактозная молочная продукция попросту жизненно необходима. Установлено также, что чем южнее страна и жарче климат, тем актуальнее эта проблема.

Неудивительно, что белорусские предприятия, которые внедряют у себя технологии выпуска низколактозных или безлактозных продуктов, занимают свою нишу не только на внутреннем рынке. Скажем больше. Они смогут уверенно чувствовать себя на рынках других стран, например в Азии, где белорусская молочная продукция достаточно широко известна, а непереносимость лактозы у населения еще более выражена.

Одновременно Гордей Гусаков подчеркивает тот факт, что молоко — весьма сложный,

по-своему уникальный продукт, который неслучайно называют белым золотом.

— Для того чтобы стать серьезным игроком на мировом рынке молочных продуктов, нашей стране пришлось пройти очень непростой путь, начиная от модернизации молочно-товарных комплексов и наращивания поголовья до внедрения современных и инновационных технологий переработки молочного сырья в широкий ассортимент готовой продукции. Все это стало возможным благодаря реализуемым госпрограммам в сфере АПК, — говорит он.

Отдельно Гордей Гусаков остановился на вопросах, связанных с развитием биотехнологий, анализируя опыт страны в целом и института в частности:

— Прорывные научные исследования белорусских учёных в области биотехнологий и создание современных биотехнологических производств свидетельствуют о значительных успехах в реализации данного направления в стране.

В институте налажено уникальное производство заквасок. Это результат многолетней научной работы, позволившей создать технологию изготовления и сформировать коллекцию микроорганизмов, признанную национальным достоянием. Свои закваски помимо использования на внутреннем рынке отечественными переработчиками также экспортируют. Следует отметить: наличие подобного производства характерно не для всех стран, что еще раз подчеркивает высокий уровень развития биотехнологического направления в Республике Беларусь.

Закваски, делающие молоко уникальным

Знаменитый представитель российской медицинской науки И.И. Мечников в 1908 году опубликовал статью «Несколько слов о кислом молоке». Ученый утверждал, что кисломолочные продукты благотворно влияют на микрофлору кишечника и улучшают пищеварение. Описываемый в статье продукт, известный сегодня как Мечниковская простокваша, более 100 лет назад был получен на основе так называемой болгарской палочки и термофильного стрептококка. В наше же время молокоперерабатывающие предприятия при производстве кисломолочных продуктов используют закваски, которые содержат куда больше различных микроорганизмов.

— Безусловно, одним из ключевых ингредиентов для производства ферментированных молочных продуктов сегодня

являются закваски молочнокислых бактерий, формирующие характерный уникальный вкус сыров, творога и творожных изделий, сметаны, кисломолочных напитков, — говорит Наталья Фурик, первый заместитель директора института, один из ведущих специалистов страны именно в этой области.

В частности, уже в этом году в институте созданы две линейки заквасок на основе нового вида молочнокислых бактерий, предназначенных для производства сыров. Речь идет о микроорганизмах, которые способствуют ускорению их созревания и формированию яркого вкуса.

— Думаю, они займут достойную нишу среди производимой нами продукции, — констатирует Наталья Николаевна. — Кстати, сегодня институт производит более 50 видов сухих и замороженных заквасок для разных групп продуктов, выпускаемых нашими молокоперерабатывающими предприятиями. В этом перечне есть и 5 видов сухих заквасок, которые могут быть использованы для приготовления творога, йогурта, биойогурта, простокваши в домашних условиях.

Почему бы хозяйкам не попробовать поэкспериментировать на кухне? Детям это точно понравится.



рыбные чипсы, из баранины...



Жёсткий стандарт — гарантия качества

Заместитель директора по качеству и инновационной работе Екатерина Шегидевич со своей стороны напоминает: перед отечественными предприятиями стоят задачи, связанные с увеличением объемов производства, расширением ассортимента выпускаемой продукции в соответствии с изменяющимися требованиями отечественных и зарубежных потребителей, а также с диверсификацией рынков сбыта. И в этой связи обращает внимание на то, что специалистами института разработан ряд государственных стандартов, устанавливающих параметры качества сырья, готовой мясной и молочной продукции. По ее словам, зачастую они являются значительно



более жесткими по сравнению с международными.

— Сегодня мы можем смело утверждать, что институт таким образом вносит вклад в формирование высокого уровня качества выпускаемой отечественными предприятиями продукции, — резюмирует Екатерина Дмитриевна. — К примеру, одним из результатов нашей работы по созданию сладких низкокалорийных молочных продуктов стало внесение изменения в государственный стандарт, что позволило предприятиям освоить выпуск мороженого с заменой сахара на подсластители. Таким образом удалось удовлетворить потребности и улучшить качество питания людей, страдающих сахарным диабетом либо сознательно ограничивающих потребление сахара.

Вкусные новации

Большое внимание в институте уделяется разработке инновационных продуктов, в том числе за счет вовлечения в переработку нетрадиционных для нашей страны видов сырья.

Елена Степанова, заместитель директора по научной работе, в качестве примера назвала продукцию из козьего и овечьего молока, деликатесы из баранины, мяса страуса, кролика, промысловых животных. По ее мнению, есть смысл обратить особое внимание и



на белорусский хамон, а также полуфабрикаты с увеличенным сроком созревания. Кроме того, в текущем году ученые института разработали рецептуры конфет из сухого молока. Этот продукт чрезвычайно популярен на азиатском рынке.

— Еще одной из последних наших новинок стали рыбные чипсы, — отмечает Елена Анатольевна. — Получился не просто



вкусный продукт, у него есть еще и ряд уникальных достоинств. Во-первых, чипсы из рыбы низкокалорийные. Во-вторых, изготавливаются из натурального сырья, при этом сохраняют все полезные составляющие, обладают нежным вкусом и удивительным ароматом. В-третьих, имеют высокую пищевую и биологическую ценность, характерную для всех качественных рыбных продуктов.



С последними разработками специалистов Института мясо-молочной промышленности можно ознакомиться уже на этой неделе на выставке «Белагро». Не за горами появление того же космического мороженого и иных уникальных продуктов на полках отечественных магазинов. Следите за нашими публикациями.

Космическая история

Апрель у нас прошел под знаком полета первого космонавта из независимой Беларуси Марины Василевской. На масштабной пресс-конференции вскоре после ее возвращения на Землю и приуроченной ко Дню космонавтики говорилось о проведении на борту МКС биотехнологических экспериментов, направленных «на хранение образцов пробиотических штаммов молочнокислых организмов и бифидобактерий в условиях космоса». О чем шла речь, читателям «Вечёрки» пояснила заведующая отделом биотехнологий Института мясо-молочной промышленности Наталья Жабанос. Этот белорусский академический институт совместно с Институтом медико-биологических проблем Российской академии наук реализует проект под кратким названием «Проксибиотик».

— Его основной задачей является создание комбинации закваски с пробиотическими микроорганизмами, а в перспективе — сухого молочного продукта, способного стать основой для приготовления живых ферментированных биопродуктов в условиях космоса и обеспечить с их помощью поддержание микробиоты (определенного набора полезных бактерий). — **Прим. авт.)** желудочно-кишечного тракта космонавтов в экспедициях, — говорит Наталья Константиновна.

Иными словами, наши ученые работают над тем, чтобы российские, белорусские и иные участники космических полетов могли в экстремальных условиях невесомости питаться «живыми» и полезными ферментированными продуктами, отчасти чувствуя себя как дома.

И первые шаги для решения этой задачи были сделаны участниками недавней, ставшей уже легендарной экспедиции, в которой принимали участие Марина Василевская и уроженец Беларуси российский космонавт Олег Новицкий.

— Были получены данные о воздействии условий орбитального космического полета на микроорганизмы-пробиотики, — не скрывает удовлетворения Наталья Жабанос. — Первые результаты проведенных уже после полета исследований позволили определить штаммовый состав комбинаций микроорганизмов с наиболее стабильными характеристиками. В итоге были разработаны уникальные комбинации и технологии сухих заквасок «ПроксиМилк».

После целого ряда исследований специалисты белорусского института создали принципиально новый продукт — мороженое с комплексом пробиотиков, стабильность полезных свойств которых проверена в условиях космоса.

— Проведение биотехнологических экспериментов в условиях Международной космической станции является важной вехой в истории как нашего института, так и белорусской науки в целом, — констатирует заведующая отделом биотехнологий Института мясо-молочной промышленности. — Не сомневаюсь, что полученные результаты найдут применение при создании абсолютно новых технологий в самом ближайшем будущем.

