

СТРАТЭГІЧНЫ ПРАДУКТ

Такое рознае малако... Каму якое падыходзіць?

Беларусь у ліку сусветных лідараў па вытворчасці малака на душу насельніцтва: узровень самазабеспячэння гэтым прадуктам у нашай краіне — больш за 260 %. Асартымент малочнай прамысловасці складае больш за 1800 найменняў прадукцыі: што датычыцца «малочкі», беларускія харчавікі гатовы прапанаваць спажывцу ўсё, чаго толькі душа жадае.

У нашым дзяцінстве малако было адно. Адрознівалася яно пакаваннем, і варыянтаў было два: у бутэльцы ці ў пакеце. Сёння асартымент пітнага малака велізарны: безлактознае, з павышаным утрыманнем бялку, малако А2, для дзіцячага харчавання, з розным працэнтам тлустасці і рознымі тэмпературнымі апрацоўкамі... Чаму ў наш час узнікла неабходнасць у такой дэталізацыі? І як не згубіцца ў гэтым моры прапановы?



СТАР. 13

СТРАТЭГІЧНЫ ПРАДУКТ

Нічога, акрамя...

— Такая дэталізацыя — вынік развітой малочнай вытворчасці і спажывецкага попыту, — адзначае загадчыца сектара стандартызацыі і нарміравання малочнай галіны РУП «Інстытут мяса-малочнай прамысловасці» **Алена ВАЙЦЯХОВІЧ**. — Малако спрадвеку — аснова харчавання беларусаў, і сёння яго віды і асартыментныя групы на прылаўках магазінаў мы лічым дзясяткамі, пачынаючы са спажывецкай упакоўкі (бутэлькі, пакеты і г. д.) і заканчваючы тэхналогіямі вырабу. Пітнае малако на прадпрыемстве можа вырабляцца з цэльнага, нармалізаванага або абястлушчанага. Цэльнае малако — тое, якое сельгасвытворца атрымлівае ад каровы. На малочнай вытворчасці гэту сыравіну падвргаюць тэмпературнай апрацоўцы ў залежнасці ад наймення прадукту, які жадаюць атрымаць, і разліваюць у спажывецкую ўпакоўку. Абястлушчанае малако — прадукт перапрацоўкі цэльнага шляхам яго сепарыравання: з дапамогай гэтай тэхналогіі аддзяляецца тлушч, і ў абястлушчаным малаку яго застаецца не больш за 0,5 %. А вось нармалізаванае малако змяшчае ў сваім складзе пэўны тлушч і бялок. На прадпрыемстве яго атрымліваюць двума спосабамі: або мы да цэльнага малака дадаём абястлушчанае, зніжаючы масавую долю тлушчу, або вяршкі, каб тлустасць павялічыць. У абодвух выпадках вынік будзе называцца «нармалізаванае малако». І яшчэ адзін нюанс. Згодна з дзеючым заканадаўствам, калі аднаўляюць сухое малако, то на ўпакоўцы павінна быць так і напісана — «адноўленае малако». Вытворца не можа напісаць, што яно пітнае — гэта будзе парушэннем.

— **Пітнае малако на прылаўках таксама адрозніваецца масавай доляй тлушчу.**

— Згодна з патрабаваннямі заканадаўства, пітнае малако можа быць у дыяпазоне ад абястлушчанага (то-бок, не больш за 0,5 % тлушчу) да 9,9 % тлустасці ўключна (вяршкі пачынаюцца ад 10 % тлустасці). Сёння самая высокая тлустасць пітнага малака, якую мы бачым на прылаўках, — 6 %. Але, калі вытворца выпускаць пітнае малако 9,9 % тлустасці, гэта не парушыць заканадаўства.

— **А якім бывае малако ў залежнасці ад тэрмічнай апрацоўкі?**

— Пастэрызаванае, ультрапастэрызаванае, стэрылізаванае і адтопленае. Пастэрызацыя адбываецца пры тэмпературы ад 63°C да 95°C. Ультрапастэрызацыя і стэрылізацыя вельмі падобныя: малако апрацоўваецца пры тэмпературы звыш



100°C, адрозніваецца толькі час вытрымкі прадукту пры гэтай тэмпературы. Пры стэрылізацыі вытрымка большая, а ўльтрапастэрызацыя адбываецца практычна імгненна — не больш за 4 секунды пры 140°C. Адтопліванне — яшчэ адзін тэхналагічны працэс, калі малако доўга вытрымліваецца пры высокай тэмпературы да атрымання спецыфічных уласцівасцяў гатовага прадукту: крэмавага колеру, карамельнага смаку і густаватай кансістэнцыі. Па сутнасці, у выніку адтоплівання адбываецца карамелізацыя малочнага цукру (лактозы).

Часам спажывец бачыць вялікія тэрміны прыдатнасці малака і — асабліва пажылое насельніцтва, якое прычыла, што малако скісае за 72 гадзіны, — пачынае падазраваць, што вытворца дадаў у прадукт нейкую «хімічную частку». Ды не! Проста сёння, па-першае, не выкарыстоўваецца нізкая тэмпература пастэрызацыі (63°), а па-другое, у апошнія 15 гадоў на малочных вытворчасцях адкрытых працэсаў практычна няма. Палепшыўся санітарна-гігіенічны стан ферм, стаў больш сучасным упаковачны матэрыял. Што да пакавання, то найбольш танны яго варыянт — плёнка, яна мае высокую пранікальнасць святла і вільгаці, і, адпаведна, тэрмін прыдатнасці такога малака будзе ніжэйшы. Калі ж ультрапастэрызаванае або стэрылізаванае малако разліта ў асептычных умовах у сучаснае пакаванне, тэрміны прыдатнасці могуць даходзіць да 6 месяцаў пры захоўванні нават пры плюсовых тэмпературах. Такое малако ідэальна для дачнікаў, для сем'яў з дзецьмі ў паездках. Ніякай «хіміі» ў пітным малаце няма: паводле заканадаўства нашай краіны, ва ўпакоўцы з надпісам «Малако пітнае» можа быць толькі малако.

— **Існуе меркаванне, што пры зніжэнні тлустасці ў малако дадаецца ўсякага роду «хімія», каб прадукт меў звыклы смак і кансістэнцыю. Ці так гэта?**

— Не. Паўтаруся: заканадаўча (гэта замацавана ў тэхнічным рэгламенце

Мытнага саюза ТР МС 033/2013 «Аб бяспецы малака і малочнай прадукцыі», асноўным дакуменце для малочнікаў) пітным малаком называецца прадукт, у якім, акрамя малака, больш нічога няма. Як і ў пітных вяршках. Калі на пакаванні не напісана, што прадукт узбагачаны чымсьці (бялкамі, прабіётыкамі, вітамінамі і г. д.), значыць, упакоўка ўтрымлівае толькі малако. У залежнасці ад тлустасці, сезона і кармоў кароў пітнае малако па колеры можа быць ад белага да светла-крэмавага. Абястлушчанае малако, у якім практычна адсутнічае малочны тлушч, мае белы колер з сіняватым адценнем, у яго слаба выяўлены малочны смак: менавіта тлушч надае сметанкавасць. Але ў ім няма ніякіх дадатковых хімічных элементаў: гэта забаронена.

— **Дык колькі відаў малака сёння выпускаецца?**

— Глядзіце самі. У залежнасці ад сыравіны пітнае малако можа вырабляцца з цэльнага, нармалізаванага, абястлушчанага. У залежнасці ад віду тэрмічнай апрацоўкі і тэмпературы захоўвання яно бывае пастэрызаванае, адтопленае, стэрылізаванае і ультрапастэрызаванае. Ультрапастэрызаванае пітнае малако можа быць з асептычным і без асептычнага разліву. У залежнасці ад масавай долі тлушчу — ад абястлушчанага да 9,9 %. Прадукт мае разнавіднасці і ў залежнасці ад прызначэння: для дзіцячага харчавання, спецыялізаванага харчавання (безлактознае і нізкалактознае). Пітнае малако можа быць яшчэ і ўзбагачаным, а кампанентаў узбагачэння мноства: бялкі, вітаміны, комплексы вітамінаў і мінералаў, прабіётыкі (инулін, лактулоза і інш.), харчовыя валокны і г. д. Акрамя таго, яно адрозніваецца ўпакоўкай і аб'ёмам.

Тэорыя выбару

Адрозніваецца сёння пітнае малако і па «спажывецкіх групах»: ва ўмовах жорсткай канкурэнцыі вытворцы арыентуюцца на пакупніцкія перавагі. Напрыклад, асартыментная група малака з павышаным утрыманнем бялку — і ад-

каз на модную тэндэнцыю ў дыеталогіі, і аб'ектыўнае запатрабаванне: такое малако неабходна спартсменам або людзям, якія працуюць на пэўных вытворчасцях.

— Згодна з дзяржстандартам СТБ 1746-2017 «Малако пітнае. Агульныя тэхнічныя ўмовы», у пітным малаку бялку павінна ўтрымлівацца не менш за 2,6 % (для стандартызаванага прадукту). Калі неабходна атрымаць малако з павышаным утрыманнем бялку, вытворца павялічвае яго працэнтнае ўтрыманне вышэй за ўстаноўленае: 3,5, 4 % і г. д. Але нават у стандартызаваным малаку працэнт бялку ў нашай краіне высокі.

— **Ці нарміруецца бялок у дзіцячым малаку?**

— Бялок у малаку для дзіцячых жорстка нарміруецца: вялікая колькасць гэтага элемента негатыўна ўплывае на дзіцячы арганізм (на работу нырак). У цэлым, да пітнага малака для дзіцячага харчавання прымяняюцца больш жорсткія патрабаванні, чым да малака для дарослага насельніцтва. Так, у залежнасці ад фізіялагічных патрэб дзіцячага арганізма ад нараджэння да 3 гадоў, дашкольнага (ад 3 да 6 гадоў) і школьнага (ад 6 да 18 гадоў) узросту ўстаноўлены патрабаванні да ўтрымання тлушчаў, бялкоў і вугляводаў у пітным малаку для дзіцячага харчавання. Больш жорсткія патрабаванні датычацца мікрабалагічных паказчыкаў гатовага прадукту для дзіцячага харчавання, а таксама да яго вытворчасці.

— **Цяпер у модзе малако «А2». Што гэта такое?**

— Адна з нашых актуальных распрацовак — лінейка прадукцыі на аснове малака «А2», унікальнасць якога абумоўлена складам бялковай фракцыі. Гэта малако атрымана ад спецыяльна адабраных кароў з пацверджаным CSN-гена-тыпам А2А2 і з адсутнасцю ў ім утрымання β-казеіну тыпу А1. Такі бялковы склад малака забяспечвае зніжэнне алергеннасці і лягчэйшую засваеннасць. Першымі ў Беларусі вытворчасць лінейкі такіх прадуктаў у канцы 2021 года пачалі на ААТ «Лунінецкі малочны завод»,

а сёння на прылаўках магазінаў ёсць таксама пітнае малако «А2» ААТ «Слуцкі сыраробны камбінат». Пітнае малако «А2» сапраўды крыху менш алергенае і лягчэй засвойваецца. Хоць па факце гэта найперш адзін з трэндаў. Але калі спажывец хоча мець такі прадукт, ён яго атрымлівае.

— **Безлактознае малако — таксама даніна модзе?**

— Гэта хутчэй аб'ектыўная неабходнасць. Паводле афіцыйнай статыстыкі Міністэрства аховы здароўя, каля 15—18 % насельніцтва нашай краіны маюць лактазную недастатковасць, і гэты працэнт, на жаль, з кожным годам крыху павялічваецца. Арганізм такіх людзей не засвойвае лактозу (малочны цукар). Але і гэтым людзям важна ўжываць малако, у першую чаргу як крыніцу бялку і кальцыю. Мы распрацавалі не толькі безлактознае і нізкалактознае пітнае малако, але цэлую лінейку безлактозных і нізкалактозных малочных прадуктаў, у тым ліку тварог, смятану, вяршкі, кефір, ёгурт, масла сметанковае, марожанае, сыр.

— **Яшчэ адзін трэнд — казінае малако. Калі па-раўноўваць яго з каровіным, у чым яго плюсы?**

— Казінае і каровіна малако — практычна аналагі па тлушча-бялкова-вугляводным складзе. Лічыцца, што казінае малако, зноў жа, менш алергенае. Хоць калі ў чалавека алергія на каровіна малако, то, хутчэй за ўсё, алергічную рэакцыю выкліча і малако казінае. Іншая справа, што казінае малако лягчэй засвойваецца, асабліва дзіцячым арганізмам. Міцэлы тлушчу — «тлушчавыя шарыкі» — у казіным малаку вельмі дробныя, і гэтым абумоўлена лепшая засваеннасць.

Развенчваем міфы

— **Можна сустрэць меркаванне: сапраўднае малако — гэта сырадой у бабуль у вёсцы, а магазіннае — высокатэхналагічны, а не экалагічны прадукт...**

— Свежавыдаенае малако, безумоўна, карыснае. На працягу дзвюх гадзін яно практычна стэрыльнае: у ім адсутнічае патагенная мікрафлора. Але пры ўмове, што ў бабулі здаровая жывёла і што разліта малако ў чыстую ёмістасць. Пры набыцці малака з рук вам даводзіцца спадзявацца на добрасумленнасць прадаўца. Між тым размова ідзе аб бяспецы для здароўя. Невыпадкова сёння ў Беларусі забаронена ў вытворчых умовах вырабляць які-небудзь малочны прадукт з сырага малака, якое не прайшло тэрмічную апрацоўку.

— **Што пры гэтым губляецца?**

— Некалькі стадый тэрмічнай апрацоўкі, зразумела, руйнуюць нейкую частку вітамінаў і мінералаў. Для гэтага і існуе ўзбагачэнне — вытворца пры

неабходнасці можа дадаць вітаміны і мікраэлемэнты, каб давесці іх утрыманне ў гатовым прадукце да натыўнага стану ў сырым малаку або ўзбагаціць малако звыш гэтага ўзроўню. Абагачанае пітнае малако змяшчае ад 15 да 50 % сутачнай нормы таго ці іншага вітаміна або мікраэлемента, канкрэтнае ўтрыманне паказана на ўпакоўцы.

— **Яшчэ адзін міф аб малаку: гэта прадукт для дзяцей, даросламу ён не патрэбен...**

— Малако — паўнаватасны прадукт харчавання, а не напой, гэта важна ўлічваць. Прычым адзін з самых збалансаваных прадуктаў па колькасці шырокага спектра нутрыентаў. Пастаўляе ў наш арганізм лёгказасваляльны кальцый, ад якога залежыць правільнае развіццё і функцыянаванне касцявой структуры. Апошнім часам харчовыя звычкі нашага насельніцтва, і асабліва маладога пакалення, на жаль, зведзілі змены. І гэта негатыўна адбіваецца на росце захворванняў апорна-рухальнага апарату. Падкрэслію: малако неабходна не толькі дзецям — дарослым, і асабліва пажылыя людзі, маюць патрэбу ў тым жа кальцыі, што «вымываецца» з цягам часу. Не п'яце малако — гатуецца з ім супы, кашы, соусы, дадавайце ў каву. Акрамя кальцыю, вы атрымаеце паўнаватасны малочны бялок, значную дозу вітамінаў і мінералаў, у тым ліку вітамін В₁₂ (а гэта, апроч іншага, яшчэ і антыдэпрэсэнт), магній для сэрца і цынк для імунітэту.

— **На што вы раілі б звярнуць увагу пакупніку пры выбары малака ў краме?**

— Першае правіла: чытаем упакоўку. Беларускія вытворцы вельмі добра сумленныя, патрабаванні заканадаўства выконваюць скрупулёзна. На ўпакоўку выносіцца ўся інфармацыя: найменне з улікам тэрмаапрацоўкі прадукту, склад, масавая доля тлушчу і г. д. Вытворца абавязкова паказвае для спажывецкага рэжым захоўвання прадукту, у тым ліку і ў распячатанай упакоўцы, тэрміны прыдатнасці. Ёсць і такі нюанс. Калі вытворца разлівае цэльнае пітнае малако, на ўпакоўцы мы ўбачым працэнт тлустасці «ад і да» (дапусцім, у дыяпазоне 4—6 %). Справа ў тым, што гэты працэнт у зыходным малаку вар'іруецца ў залежнасці ад пары года, рацыёну жывёлы, канкрэтнай гаспадаркі. Але ўверсе ўпакоўкі спажывец можа ўбачыць дакладны працэнт тлустасці, які быў у той дзень, калі менавіта ў гэтую ўпакоўку было разліта менавіта гэта малако. Бо ў выпадку з пітным малаком пакупнік плаціць менавіта за тлушч: чым тлустейшае, тым даражэйшае. І таму ён павінен ведаць дакладны працэнт тлустасці прадукту, які набытае.

Аляксандра АНЦЭЛЕВІЧ.