

## Золотой продукт с высоким экспортным потенциалом

За последние пять лет в Беларуси объем производства рапсового масла увеличился в 1,4 раза

На пресс-конференции «Высококачественный отечественный продукт — рапсовое масло. Отличные потребительские свойства и польза для здоровья», которая прошла 21 августа в Национальном пресс-центре, рассказали не только о производстве этого продукта, но и его полезных свойствах.

Работа масложировых предприятий страны направлена на максимально возможное обеспечение отечественным рапсовым маслом внутреннего рынка. Начальник управления по производству продуктов питания концерна «Белгоспищепром» Юлия Алехно обозначила экспортный потенциал наших производителей:

— В Беларуси погодно-климатические условия позволяют выращивать рапс отличного качества. Также принято несколько государственных программ, обеспечивающих необходимые производственные мощности. Наше рапсовое масло пользуется спросом и на внешнем рынке: в этом году концерном «Белгоспищепром» около 60 тысяч тонн отправлено на экспорт. Основные покупатели — страны Европы, а недавно возобновились поставки в Израиль. Белорусские предприятия работают над расширением географии экспорта.

Если в 2019 году в республике производилось около 417 тысяч тонн, то уже в 2023-м эта цифра достигла 578 тысяч, что только подтверждает рост популярности рапсового масла среди населения. Это незаменимый источник жирных кислот, его компоненты необходимы организму для полноценного развития.

Заведующая лабораторией изучения статуса питания населения НИИ гигиены, токсикологии, эпидемиологии, вирусологии и микробиологии Республиканского центра гигиены, эпидемиологии и общественного здоровья Наталья Цембаревич обратила внимание, что масло — незаменимый источник витамина Е и ряда фитостероинов, оказывающих атеросклеротическое действие и препятствующих старению. Продукт рекомендован беременным женщинам и молодым кормящим мамам, а еще детям разных возрастов:

— Для малышей от одного года до трех ежедневная норма — шесть граммов в сутки, — отметила специалист. — Для ребят дошкольного и младшего школьного возраста рекомендуется частичное введение в рацион питания безэруковых и низкоэруковых сортов рафинированного рапсового масла. Это продукты с содержанием эруковой кислоты не более 2 процентов. Причем целесообразно добавлять в рацион различные виды растительных масел, ведь ни одно из них по жирнокислотному составу не бывает идеальным.

Еще одно важное преимущество рапсового масла — его устойчивость при нагревании. Это способствует более низкому выделению вредных веществ и канцерогенов, которые, как правило, образуются при температуре выше 80 градусов у других видов масел. Специалисты рекомендуют применять именно рапсовое при жарке мяса, рыбы и овощей. Продукт активно используют отечественные масложировые предприятия. Например, для маргаринов, спредов, майонезной продукции. Все это с легкостью можно найти в белорусских магазинах.

Научный сотрудник отдела технологий кондитерской и масложировой продукции Научно-практического центра НАН Беларуси по продовольствию Анна Пчельникова утверждает, что отечественный производитель делает только рафинированное и дезодорированное рапсовое масло:

Источник: "Сельская газета" – 2024-08-22

— Именно оно пригодно для тепловой кулинарной обработки, его можно добавлять и в салат. Всем известно, что на нерафинированных маслах в связи с большим количеством сопутствующих веществ, например фосфолипидов, жарить что-либо нельзя. Отечественное рапсовое масло соответствует всем современным международным стандартам. У нас установлены более жесткие требования по содержанию эруковой кислоты. Особенно в маслах, которые используются в продукции для детей.