

Под знаком высшего качества

Вклад научных исследований отечественных ученых в широкий ассортимент производимых белорусскими предприятиями продуктов.

С каждым годом наша страна все больше укрепляет свои позиции на мировой арене как производитель качественной сельхозпродукции и продовольствия. Это означает, что Беларусь не только полностью обеспечивает себя, но и занимает лидирующие позиции в рейтингах экспортеров по отдельным видам продукции. Немалая заслуга в достижении таких результатов принадлежит ученым-агряриям организаций Национальной академии наук Беларуси. Одна из них – РУП "Институт мяско-молочной промышленности" – вносит значительный вклад в обеспечении продовольственной безопасности страны. Рассказываем, как именно отечественная наука помогает предприятиям производить качественные, вкусные и, главное, полезные продукты, которые ценятся не только в Беларуси, но и далеко за ее пределами.

Быть и оставаться лидером

Между словами "белорусское" и "качественное" знак равенства уже давно ставят не только в нашей стране, но и далеко за ее пределами. А все потому, что в создании продуктов из мяса и молока задействованы не только агрярии и производственники, но и ученые. Во многом благодаря такому тандему наша страна в последние десятилетия последовательно и уверенно вышла на лидирующие позиции в мировом рейтинге по уровню самообеспеченности продуктами питания и одновременно заняла ведущие строки как экспортер качественной сельскохозяйственной продукции и продовольствия.

Сегодня достижения пищевой промышленности, отмечает директор РУП "Институт мяско-молочной промышленности" кандидат экономических наук, доцент Гордей Гусаков, во многом опираются на огромное количество научно-исследовательских работ:

– Задача ученых – поставить на научную основу процесс переработки исходного сырья, обеспечить высокий уровень качества и безопасности, разработку новых технологий и видов продуктов для мясной и молочной отрасли.

На протяжении многих лет Институт мяско-молочной промышленности работает над решением актуальных проблем отрасли.

– Сфера деятельности института широка и охватывает значительный круг вопросов. Большое внимание уделяется прогнозированию развития отрасли, созданию инновационных продуктов на основе принципов здорового питания, в том числе детских и функциональных, обоснованию режимов технологических процессов. Ученые также занимаются разработкой современных ресурсосберегающих технологий производства, новых видов мясных и молочных продуктов общего и специального назначения, работой над технической и нормативной документацией и многим другим. Исследования отечественных ученых, проводимые в рамках реализуемых научных программ, позволяют обеспечивать высокое качество и натуральность наших продуктов питания, – уверен Гордей Владимирович.

Для самых маленьких

По словам заведующего отделом технологий мясных продуктов кандидата сельскохозяйственных наук Светланы Гордынец, из года в год предпочтения потребителей становятся все более персонализированными. Это обуславливает необходимость проведения исследований, основной задачей которых является расширение ассортимента функциональных и специализированных продуктов для удовлетворения потребностей всех категорий населения.

Вера Михайлова. Под знаком высшего качества

Особое внимание уделяется развитию индустрии детского питания, разработке новых и совершенствованию традиционных технологий производства, расширению его ассортимента. Именно сотрудниками института были разработаны колбасные вареные изделия для питания детей с повышенным индексом массы тела, содержащие не более 170 ккал на 100 г, тогда как в традиционных продуктах калорийность значительно выше – 246 ккал на 100 г. Кроме этого, продукт обогащен витаминами группы В и имеет пониженное содержание соли.

– Снижение калорийности достигается путем подбора сырья, что обеспечивает снижение квоты жиров животного происхождения на 30%, при этом содержание белка в разработанных рецептурах составляет не менее 12,5%, – отмечает Светлана Гордынец.

Колбасы и мясные полуфабрикаты с пониженным содержанием поваренной соли – еще одна разработка специалистов института. И самое интересное, что разработанные продукты по своим вкусовым характеристикам невозможно отличить от традиционных. Как удалось добиться такого результата?

– Мы действительно сумели сохранить в таких продуктах привычную соленость и хорошую органолептику, – подтверждает Светлана Гордынец. – Этого удалось достичь за счет использования фитокомплексов. Данные составы подобраны таким образом, чтобы не только выполнять роль вкусовой добавки, но и корректировать порог солевой чувствительности, что будет способствовать уменьшению количества потребления соли человеком.

Возможно, скоро на прилавках появятся и отечественные сыры с пониженным содержанием поваренной соли – работа по их созданию активно ведется белорусскими учеными в настоящее время.

Акцент на здоровье и долголетие

Еще одно важное направление, в котором трудятся наши ученые, – снижение содержания сахара в продуктах питания.

– Избыточное количество сахара может привести к развитию диабета, ожирению и другим проблемам в организме. Проводится работа по созданию широкой линейки продуктов со сниженной калорийностью и количеством углеводов. Так, планомерно идет снижение содержания сахара в творожках, йогуртах, коктейлях. Нашими специалистами разработан ассортимент продуктов со сниженной калорийностью, что достигается путем уменьшения содержания жира, сахаров на 30% или с заменой сахара на подсластители, в первую очередь сахароспирты, которые имеют низкую калорийность и гликемический индекс, а также ферментативным гидролизом лактозы, – говорит заместитель директора по научной работе кандидат ветеринарных наук, доцент Елена Степанова. – Установленные по результатам этих исследований требования к молочным продуктам с заменой сахара на современные низкокалорийные подсластители стали основой для введения изменений в национальные стандарты на мороженое, массы и сырки творожные.

До недавнего времени производители мороженого были поставлены в жесткие рамки нормативными документами. Калорийность самого популярного вида мороженого – пломбира без начинки – составляла от 230 ккал на 100 граммов продукта.

– Благодаря исследованиям наших ученых в Республике Беларусь введено в действие изменение стандарта на мороженое, где учтена тенденция снижения сахара. Сегодня это не более 9,8 % для пломбира и сливочного мороженого со сниженным содержанием сахара, и не более 10,1 % – молочного мороженого со сниженным содержанием сахара, – резюмирует специалист.

Вера Михайлова. Под знаком высшего качества

Продукты особого назначения

Еще одно важное направление работы наших ученых – создание продуктов для людей с непереносимостью лактозы.

– Существуют отдельные категории населения, для которых употребление молочных продуктов имеет ограничение в связи с непереносимостью лактозы. Нами созданы новые рецептуры и технологии получения целого спектра безлактозных и низколактозных продуктов: цельномолочные (молоко питьевое, сливки), кисломолочные (йогурт, сметана, творог, кефир), мороженое, сыр, – отмечает заведующая отраслевой лабораторией биохимии, микробиологии и технологических процессов переработки молока кандидат технических наук, доцент Екатерина Беспалова.

На финальной стадии находится разработка межгосударственных стандартов на молоко питьевое и продукты кисломолочные низколактозные и безлактозные, которые смогут употреблять как взрослые, так и дети. Екатерина Беспалова уверяет, что по своим питательным свойствам безлактозные молочные продукты абсолютно не отличаются от классических, но, в отличие от них, подходят абсолютно всем, не вызывая негативных симптомов нарушения работы желудочно-кишечного тракта.

– Употребление такой продукции позволит людям с непереносимостью лактозы получать практически весь комплекс полезных нутриентов молока и молочных продуктов, включая незаменимые аминокислоты, витамины и микроэлементы, – отмечает Екатерина Беспалова.

Развитие гастрономического ассортимента приводит к повышенному потреблению углеводов, что снижает количество белков в рационе и как следствие нарушает баланс пищевой и энергетической ценности. Одна из последних разработок наших ученых – мороженое с протеином. Поскольку основная целевая группа потребителей – люди, активно занимающиеся спортом, то и количество жира в нем минимальное – не более 7,5%. А вот белка – не менее 5,9% по сравнению с обычным стандартом до 4%.

Институт мясо-молочной промышленности – единственный в стране производитель заквасок для молокоперерабатывающей отрасли.

– В институте осуществляется промышленный выпуск широкого ассортимента концентрированных сухих и замороженных заквасок для творога, кисломолочных напитков, сметаны, сыров (мягких, полутвердых, твердых), продуктов функциональной направленности и других, – отмечает первый заместитель директора кандидат технических наук, доцент Наталья Фурик.

Активное развитие в ассортиментном перечне выпускаемой институтом продукции за последние два года получило направление заквасок для населения, применение которых позволяет потребителям самостоятельно готовить любимые всеми кисломолочные продукты в домашних условиях: творог, йогурт, биоийогурт, простоквашу и биопродукт. Для этого потребуется только молоко и закваска, приобрести которую можно в торговых сетях.

– Деятельность Института мясо-молочной промышленности является примером эффективного сочетания науки и практики, здесь создаются новые перспективные технологии, внедрение которых на отечественных предприятиях способствует получению конкурентоспособной продукции, пользующейся высоким спросом на внутреннем и внешнем рынках.

Уважаемые коллеги-ученые, работники сельского хозяйства, перерабатывающей промышленности!

Вера Михайлова. Под знаком высшего качества

От имени коллектива РУП "Институт мясо-молочной промышленности" и от себя искренне поздравляю всех вас с профессиональным праздником – Днем работников сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности АПК!

В этот праздничный день хочется сказать огромное спасибо аграриям, производителям и ученым, которые ежедневно работают над тем, чтобы обеспечить население нашей страны свежими, вкусными, полезными и качественными продуктами. Добросовестно выполняя свои обязанности, проявляя высокий профессионализм, ответственность и трудолюбие, все мы без исключения работаем на общую цель!

Пусть наша страна процветает и развивается, преобразуется и становится лучше с каждым днем! Пусть усилия каждого ее жителя всегда будут увенчаны впечатляющими результатами, пусть каждому улыбается удача, осуществляются планы и мечты. Здоровья, счастья, благополучия!

Директор РУП "Институт мясо-молочной промышленности" кандидат экономических наук, доцент Гордей Гусаков.

Одна из последних разработок ученых – мороженое с протеином. Поскольку основную целевую группу потребителей составляют люди, активно занимающиеся спортом, то и количество жира в нем минимальное – не более 7,5%. А вот белка – не менее 5,9% по сравнению с обычным стандартом до 4%.

Запросы потребителей становятся все более персонализированными, и для удовлетворения их в институте постоянно ведется работа по расширению ассортимента. К примеру, разработаны продукты для профилактики йододефицита. Большое значение придается также обогащению функциональных продуктов пребиотиками.