

Рапсовое масло в потребительской корзине

Беларусь входит в топ-10 мировых экспортеров рапсового масла, подчеркнул Александр Лукашенко 2 ноября 2024 года на торжественной церемонии чествования аграриев во время фестиваля-ярмарки «Дажынкі-2024» в городе Мосты. По его словам, белорусам нужно употреблять в пищу не оливковое масло, а рапсовое. Так поступает и сам Глава государства. «Призываю и вас», — добавил Президент.

Рапсовое масло стало предметом широкого изучения с 2000-х годов, когда Научно-практический центр НАН по продовольствию приступил к его детальному исследованию. Результаты показали, что продукт обладает ярко выраженным антиатерогенным действием, снижая уровень общего холестерина, и положительно влияет на обмен веществ у людей с избыточной массой тела. В то время как подсолнечное масло не продемонстрировало заметного позитивного эффекта.

Публично о пользе рапсового масла стали активно говорить последние пять лет. Как рассказали в «Белгоспищепроме», для защиты внутреннего рынка концерн на постоянной основе проводит мониторинг представленности растительного масла отечественного и импортного производства в торговых объектах, анализирует объемы розничных продаж и долю белорусских предприятий в розничном товарообороте организаций торговли. Так, емкость рынка бутилированных растительных масел Беларуси в 2021 — 2024 годах составила 57 — 58 тысяч тонн. В объектах торговли полка растительных масел распределена следующим образом: 60 — 70 процентов — подсолнечное масло, 15 — 20 процентов — оливковое и прочие масла (кунжутное, льняное, кукурузное и т. д.), 10 — 15 процентов — рапсовое масло отечественного производства, при этом покупательский спрос на него постепенно растет. Мощности только подведомственных «Белгоспищепрому» организаций масложировой отрасли позволяют обеспечить поставки рапсового масла на внутренний рынок в объеме до 20 тысяч тонн и представленность на полках в магазинах на уровне 10 — 15 процентов.

В Беларуси производством растительного масла занимаются около 90 организаций. Более 65 процентов мощностей сосредоточено на четырех предприятиях, имеющих технологию переработки «форпрессование—экстракция». Оставшиеся перерабатывают масличные культуры прессовым способом.

Потенциал для развития отечественной масложировой отрасли заключается в увеличении объемов выращивания рапса. Если в 2023-м после доработки мы получили 899 тысяч тонн сырья, то в прошлом году — уже 1 миллион 40 тысяч тонн. За последние годы нарастили объемы производства рапсового масла в два раза: с примерно 301 тысячи тонн в 2019 году до 609 тысяч тонн в 2023-м.

Нельзя отрицать и тот факт, что с учетом природно-климатических условий нашей страны рапс — основной источник получения растительных масел. В структуре валового сбора и переработки масличных культур ему принадлежит около 97 процентов. Изготовлением бутилированного рапсового масла занимаются Минский маргариновый завод, Бобруйский завод растительных масел, Гомельский жировой комбинат, «Агропродукт».

Витебский МЭЗ — одно из важнейших звеньев технологической цепочки производства рапсового масла в Беларуси. Эта культура занимает более 90 процентов в общем объеме переработки сырья на предприятии. Основными поставщиками последнего выступают хозяйства Витебской и Минской областей. В общей сложности ежегодно они отгружают на МЭЗ около 80 тысяч тонн рапса, из них 50 тысяч тонн — в рамках госзаказа.

По словам директора предприятия Сергея Баханкевича, ежемесячно МЭЗ производит 6 тысяч тонн шрота и около 4,5 тысячи тонн масла, которое для полного Сергея Грудницкий. Рапсовое масло в потребительской корзине

цикла переработки и выпуска конечного продукта для широкого круга потребителей поставляется на другие предприятия пищевой отрасли. Мощности загружены полностью, подчеркивает руководитель:

— Выпускаем продукцию отличного качества, что подтверждают многочисленные награды и сертификаты, а потому она востребована на внутреннем и внешнем рынке. Например, шрот практически полностью реализуем внутри Беларуси. Доля экспорта масла составляет 55 процентов. И это с учетом закрывшегося для нас из-за экономических санкций рынка европейских стран. Тем не менее работаем на Китай, Норвегию, вышли на рынок ОАЭ и начали осваивать страны Африки. Смотрим, как говорит Глава государства, в разные стороны, чтобы работать с максимальной эффективностью и отдачей.

Интерес к рапсовому маслу среди потребителей, отмечает Сергей Баханкевич, значительно вырос в последние годы. Это обусловлено заботой населения о своем здоровье и желанием видеть на своем столе полезный и экологически чистый продукт, убежден собеседник:

— Мода на здоровый образ жизни, несомненно, повлияла на состав продуктовой корзины населения, особенно молодежи. Рапсовое масло вошло в число фаворитов многих благодаря своим полезным свойствам. Продукт содержит целый комплекс витаминов, включая ценные для организма омега-3 и омега-6 жирные кислоты, что наряду с приемлемой ценой и делает его особенно привлекательным для потребителей. При этом по степени полезности не уступает элитному оливковому маслу, за что рапс и называют белорусской оливкой. Мы со своей стороны делаем все возможное, чтобы качество нашей продукции соответствовало самым высоким стандартам.

За качеством на всех этапах переработки маслосемян с момента поступления сырья на завод до отгрузки готового продукта пристально следят сотрудники лаборатории. Всегда на страже, улыбается начальник лаборатории Мария Ралович:

— Регламенты у нас строгие. Во-первых, разработана жесткая схема контроля входящего сырья и готовой продукции по широкому спектру показателей. Также действует контроль определения качества полуфабрикатов на этапе производства. Такой подход позволяет нам уверенно держать высокую планку качества и сохранять деловую репутацию, так как наше предприятие одно из старейших в стране.

Масло рапса имеет все причины занять достойное место в каждом доме. Следует подчеркнуть, что при выборе лучше всего отдать предпочтение продукту отечественного производства. Белорусское рапсовое масло полностью удовлетворяет современным международным требованиям, к производителям предъявляются строгие требования.

Особое внимание рапсовое масло заслуживает благодаря высокому содержанию полиненасыщенных жирных кислот. Его сбалансированный состав подразумевает наличие как омега-3, так и омега-6 кислот, что делает его продуктом, рекомендованным для всех групп населения.

Помимо жирных кислот рапсовое масло богато также витамином Е и фитостеринами, которые обладают атеросклеротическими свойствами, защищая организм от старения. Рапсовое масло можно употреблять беременным женщинам и кормящим матерям, так как оно нормализует работу организма и позитивно влияет на иммунную систему.

Заведующая лабораторией изучения статуса питания населения НИИ гигиены, токсикологии, эпидемиологии, вирусологии и микробиологии Республиканского центра гигиены, эпидемиологии и общественного здоровья Наталья Цемборович

Сергей Грудницкий. Рапсовое масло в потребительской корзине

подчеркивает, что жиры и масла жизненно необходимы для человека, а растительные масла — источник незаменимых жирных кислот, которые должны поступать с пищей. Рапсовое масло не только придает блюдам нежный вкус, но и благоприятно сказывается на обмене веществ, функционирует как мощный антиоксидант: снижает уровень холестерина и замедляет старение.

КАЛЬКУЛЯТОР

В среднем цена за бутылку рапсового масла ничем не отличается от его подсолнечного брата: в пересчете на литр получается около 6 рублей. При этом можно найти суперфуд и по более привлекательной цене. Например, 3,89 рубля за 0,85 литра или 4,49 рубля за 0,98 литра. Примечательно, что в магазинах трех торговых сетей страны мы нашли только отечественное рапсовое масло, в то время как подсолнечное и оливковое в основном импортируются из-за границы.