

Где маркетинг, а где настоящая польза

В понедельник, 17 марта, в Беларуси стартовал проект «Коллеги по Омеге». Об этом на пресс-конференции в Национальном пресс-центре рассказала заместитель начальника управления — начальник отдела координации поставок товаров на внутренний рынок управления координации поставок товаров на внутренний рынок и внешнеторговой деятельности концерна «Белгоспищепром» Елена Белонович.

Эксперт подчеркнула, что емкость бутилированных растительных масел в стране в 2021–2024 годах варьировалась от 57 до 58 тысяч тонн. При этом в торговых объектах на полках 60–70 процентов отведено подсолнечному маслу, 15–20 — оливковому и только 10 — рапсовому. Для популяризации последнего концерн «Белгоспищепром» запустил проект «Коллеги по Омеге», который направлен на то, чтобы донести до потребителей как можно больше информации о рапсе.

— Покупатели зачастую не знают, что рапсовое масло обладает такими ценными аминокислотами, как омега-3, омега-6, омега-9, и отдают предпочтение оливковому маслу, — уточнила Елена Белонович. — Мы долго разбирались, почему так. Оказывается, в свое время это был всего лишь грамотный пиар-ход. Маркетологи, когда в Европе было переизобилие оливкового масла, начали активно трубить о том, что оно имеет ценные качества. При этом рапсовое ничуть не уступает данному продукту.

Проект «Коллеги по Омеге» позволит людям больше узнать об этом продукте. Предприятия организуют в торговых объектах презентации и дегустации, на которых специалисты расскажут покупателям о масле. Торговые организации обеспечат широкую выкладку товара, предоставят дополнительные места продаж. Данный продукт выделят рекламным материалом, чтобы каждый легко и быстро сориентировался среди огромного количества масла. В объектах торговли, а также в местах массового пребывания людей будут транслироваться аудио- и видеоролики о полезности данного масла, в медицинских учреждениях будут распространять информационные листовки.

В Беларуси для изготовления рапсового масла разработаны передовые технологии производства, на предприятиях современное оборудование. Все это в целом позволяет выпускать хороший, качественный продукт, который контролируется на всех стадиях: от сбора семян до готового товара.

— Я считаю, что рапсовое масло — это золото нашей страны, — обозначила Елена Францевна. — Климатические условия благоприятны для выращивания данной культуры. В Беларуси производят бутилированное рапсовое масло четыре предприятия как государственной, так и частной формы собственности.

По словам спикера, сегодня производство рапсового масла в стране развивается динамично. Но при этом большинство покупателей зачастую не знает о полезных свойствах продукта. Так, например, рапс входит в топ-10 наиболее ценных продовольственных культур, в его семенах содержится до 50 процентов масел и до 28 процентов белка, что полезно для жизнедеятельности человека.

Оценит и стар и млад

Рапсовое масло подходит для регулярного использования всеми возрастными группами населения, рассказала заведующая лабораторией изучения статуса питания населения НИИ гигиены, токсикологии, эпидемиологии, вирусологии и микробиологии Наталья Цембуревич. Для людей пожилого возраста, например, его достаточно будет 20 граммов в сутки для поступления необходимых полиненасыщенных жирных кислот, токоферолов. Особую роль играет рапсовое масло и для поддержки иммунитета кормящих женщин и тех, кто только готовится родить.

По словам спикера, жиры и масла — необходимые компоненты рационального питания. В организме человека обязательно должен быть запас жира, несмо-



Рапсовое масло — наше золото...

...И оно нисколько не уступает оливковому по ценным аминокислотам, в чем можно лично убедиться каждому на проекте «Коллеги по Омеге»

тря на популярные веяния по снижению массы тела. Норма содержания жира — от 10 до 30 процентов от массы тела. Важно, чтобы этот баланс соблюдался, поддерживался и восполнялся.

— При соблюдении рекомендаций по потреблению жиров и масел следует учитывать их биологические свойства, которые в первую очередь определяются содержанием незаменимых аминокислот: омега-3, омега-6, омега-9, — подчеркнула эксперт. — Рапсовое выгодно отличается от таких видов масла, как, например, соевое или подсолнечное, по соотношению омега-3 и омега-6 жирных кислот. Оно приближается к оливковому и по

некоторым показателям даже превосходит его.

Также следует отметить, что рапсовое масло — источник токоферола, витамина группы Е. В нерафинированных маслах, в рапсовом в том числе, содержатся фитостерины, которые оказывают положительное влияние на организм. В свою очередь, полиненасыщенные жирные кислоты благоприятствуют обмену веществ, снижению уровня холестерина. Витамин Е — антиоксидант, он борется с процессами старения в организме.

— Министерство здравоохранения разработало рекомендации по оптимизации жирнокислотного состава питания детей в дошкольных учреждениях, — уточнила Наталья Владимировна. — Рекомендована замена подсолнечного масла на рапсовое. Также его советуют включать до 6 граммов в сутки в рацион детей раннего возраста — от года до трех лет.

Отдельно уделила внимание эксперт использованию рапсового масла при приготовлении пищи в домашних условиях. По ее словам, оно способно выдерживать высокие температуры:

— Наши исследования показали, что при длительном нагревании образование полиароматических углеводородов, которые считаются канцерогенными факторами, проходит в значительно меньшем количестве и при более длительных условиях его использования по сравнению, например, с соевым и подсолнечным маслом. Мы рекомендуем применять рапсовое масло для жарки картофеля, рыбы,

мяса при его использовании в домашних условиях.

Жесткие требования к качеству

То, что рафинированное дезодорированное рапсовое масло, а также смеси на его основе — полезные пищевые продукты, доказали клинические исследования, заявила начальник отдела технологий кондитерской и масложировой продукции РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» Валентина Бабодей.

По ее словам, до 2000 года Беларусь полностью зависела от импорта как семян масличных культур, так и растительного масла, которое поставлялось в основном из России и Украины. Но благодаря государственным программам по развитию масложировой отрасли в эту работу в части селекции активно включился Научно-практический центр по земледелию. На данный момент созданы десятки сортов озимого и ярового рапса, которые районированы и выращиваются во всех уголках нашей страны.

В свою очередь, Научно-практический центр по продовольствию разработал государственные стандарты на семена рапса, устанавливающие высокие требования по показателям качества и безопасности к семенам, а также государственный стандарт на рапсовое масло, в котором установлены жесткие требования для масла, предназначенного для непосредственного употребления в пищу, в том числе для детей.

— Ценность рапсового масла — в балансе жирных кислот, которые присутствуют данному продукту, не вырабатываются нашим организмом и, соответственно, должны поступать с пищей, — отметила Валентина Бабодей.

Существуют споры о том, какое же масло все-таки лучше: подсолнечное, оливковое, рапсовое? Многие отдают предпочтение первому, скорее всего, в силу традиций, которые складывались десятилетиями. Несколько лет назад Научно-практический центр по продовольствию совместно с РНПЦ кардиологии провел исследования по разработке научно доказанных рекомендаций по питанию различных групп населения на основе масложировых продуктов профилактического действия с использованием рапсового масла.

— В исследовании участвовали добровольцы — люди с избыточной и оптимальной массой тела, — рассказала спикер. — Установлено, что для людей с сердечно-сосудистыми заболеваниями, избыточной массой тела рапсовое масло обладает предупреждающим развитием патологии сердечно-сосудистой системы действием. Прием его здоровыми добровольцами оказал влияние на снижение общего холестерина липопротеинов в низкой плотности, это также свидетельствует о том, что рапсовое масло обладает антиатерогенным действием.

Валентина Бабодей добавила, что рапсовое масло широко применяется при изготовлении различных видов пищевой продукции. Это не только масложировая отрасль, но и кондитерская, производство мучных изделий. Например, в стране выпускают печенье повышенной пищевой ценности, которое предназначено для питания детей. В его состав входит как сливочное масло, так и рапсовое.

По словам специалиста, при рафинации и дезодорации из рапсового масла удаляется часть полезных веществ. Последнее научное исследование, которым в данный момент занимаются в НППЦ по продовольствию, направлено на то, чтобы при щадящих режимах получить из семян рапса масло с максимальным сохранением всех полезных веществ.

— К данной работе мы приступили в четвертом квартале 2024-го. В этом году мы должны ее закончить. По результатам планируем внести изменения в государственный стандарт, расширить область применения рапсового масла, установив показатели качественной безопасности для нерафинированного рапса, предназначенного для непосредственного употребления в пищу, — резюмировала Валентина Николаевна.

Сергей ГРУДНИЦКИЙ, «СГ»
grudnitskiy@sb.by

Фото автора и Александра КУЛЕВСКОГО



Оператор линии розлива ОАО «Бобруйский завод растительных масел» Владислав ОЛЕМСКИЙ.