

Рапс: от роста до масла

С 17 марта по 20 апреля в нашей стране проходит месячник рапсового масла – полезного и питательного продукта, который часто называют жидким золотом. Расскажем о рапсе, о том, как его выращивают и как потом перерабатывают маслосемена.

Радостное поле

Вряд ли найдется у нас в области человек, который знает о рапсе больше, чем заведующий отделом крестоцветных культур Витебского зонального института сельского хозяйства Национальной академии наук Беларуси кандидат сельскохозяйственных наук Анна Счастливая. Более того, она буквально влюблена в эту капризную и вместе с тем очень прибыльную культуру, которой занимается с 2010 года.

Как рассказала Анна Александровна, рапс занимает в области немногим более 80 тысяч гектаров, причем озимый в три раза больше, чем яровой, – почти 60 тысяч. Ставка на озимый рапс не случайна – он урожайнее и масличнее. Но как культуры пищевого назначения, тот и другой являются безэруковыми и низкоглюкозинолатными (эруковая кислота и высокое содержание глюкозинолатов для организма не полезны).

Добиться соответствующего качества маслосемян удалось благодаря отечественной селекционной работе.

«Мамой белорусского рапса» Анна Счастливая называет селекционера из Научно-практического центра Национальной академии наук Беларуси по земледелию Ядвигу Пилук, которая создала около 40 сортов крестоцветных культур.

Селекционный отбор велся в первую очередь по морозоустойчивости, что особенно актуально для Витебщины с ее зоной рискованного земледелия.

– Зимы, даже бесснежную, рапс переносит хорошо, – поясняет Анна Александровна, – но критическим для культуры становится март с резкими перепадами дневных и ночных температур. В 2010 и 2013 годах, когда было много снега, до трети посевов озимого рапса погибло от выпревания и вымокания. Ныне рапс перезимовал очень хорошо, что показали проверки в начале марта, а как перенесет капризы мартовской погоды, говорить еще рано. С одной стороны, теплая зима – плюс для культуры, с другой – это увеличивает риск поражения болезнями и вредителями.

Рапс – растение требовательное и, по словам Анны Счастливой, умное. Если не хватает влаги или питательных веществ, цветки сбрасывает, оставляя ровно столько, сколько сможет «прокормить». Вот почему при закладке урожая очень важно обеспечить питание и защиту от вредителей, производя до четырех обработок за сезон, иначе может быть уничтожено до 70 процентов цветков. В тех хозяйствах, где умеют считать деньги, на затраты идут, стараются приобретать необходимую технику и удобрения, строго соблюдать технологию. Соответственно, получают и урожай, и прибыль.

К плюсам рапса специалисты относят также то, что это идеальный предшественник для зерновых культур и отличный медонос. Озимый рапс начинает цвести с мая и захватывает июнь. Потом наступает время цветения ярового рапса. Желтое цветущее поле привлекает пчел. Утверждают, что одна пчелосемья собирает в сутки с гектара до 700–800 граммов нектара. Рапсовый мед по цвету практически белый, нежной консистенции, считается одним из наиболее ценных и полезных сортов меда. А еще он просто вкусный!

– Все сорта рапса, которыми мы занимаемся, районированы и созданы специально для северной зоны, – говорит Анна Счастливая. – Но селекция на этом не останавливается. Проводятся экологические испытания нового сорта «Родник» с повышенным содержанием олеиновой кислоты, и в скором времени начнется его выращивание на сельскохозяйственных угодьях. Это будет чуть ли не витебская оливка!

Золотая капля

Первичной переработкой маслосемян рапса занимается Витебский масложэкстракционный завод.

– В сутки мы перерабатываем 405 тонн маслосемян, – рассказывает директор МЭЗ Сергей Баханкевич. – В год в соответствии с производственными мощностями нам требуется 130 тысяч тонн сырья. Необходимое оборудование для переработки имеется, технологический процесс отработан, основная сложность заключается в закупке такого большого количества маслосемян. Около 32 тысяч тонн их поставляют в счет госзаказа Витебская область, 18 тысяч – Минская, 80 тысяч закупаем в других регионах, в том числе в Российской Федерации.

Производство рапсового масла безотходное. После отжима маслосемян остается шрот, который является ценным белковым кормом и идет на кормление скота. В хозяйствах, в том числе фермерских, это давно оценили и закупают шрот для общественного поголовья.

На МЭЗе получают неочищенное нерафинированное рапсовое масло, которое для дальнейшей обработки поставляют на Минский маргариновый завод, Гомельский жировой комбинат и Бобруйский завод растительных масел.

Как проинформировала начальник производственной лаборатории и отдела технического контроля Минского маргаринового завода Татьяна Куприянец, здесь масло проходит полный цикл рафинации, включая дезодорацию. Из него удаляются нежировые примеси и сопутствующие вещества, производится отбеливание. Если изначально у рапсового масла коричневато-зеленый цвет, то после отбеливания оно становится янтарно-прозрачным. Еще одним технологическим приемом является вымораживание, что придает маслу блеск.

– Дезодорация, являясь заключительным производственным процессом, позволяет под воздействием высоких температур удалить ароматические вещества, свойственные рапсовому маслу, – рассказывает Татьяна Романовна. – Масло фактически обезличивается, приобретает нейтральный вкус, что немаловажно для потребителя и дальнейшего использования его в производстве майонеза, маргарина, соуса. Для тех, кто хочет вкуса, мы выпускаем, например, рапсовое масло с ароматом прованских трав.

На Минском маргариновом заводе, бренд которого – «Золотая капля» – знаком всем, с рапсовым маслом работают около 20 лет. Для его производства необходимо сложное технологическое оборудование, в технологическом процессе существуют свои тонкости. Однако овчинка стоит выделки.

– Пользу рапсового масла давно оценили в мире, – говорит Татьяна Куприянец. – И меня, как профессионала, очень радует, что в Беларуси также понимают полезность этого продукта.

Свое и полезное

В рейтинге наиболее полезных и вкусных растительных масел первые места занимают оливковое и льняное, затем – рапсовое и только потом традиционное для нас подсолнечное.

Нина Писаренко. Рапс: от ростка до масла

– Чем полезно рапсовое масло и можно ли его считать альтернативой привычным маслам? – спрашиваю у врача-гигиениста Витебского зонального центра гигиены и эпидемиологии Людмилы Камлёнок.

– Можно вполне. Анализ рапсового масла показывает, что массовая доля олеиновой кислоты (омега-9) в нем составляет 51–70 процентов, линолевой (омега-6) – 15–30, линоленовой (омега-3) – 5–14 процентов. В оливковом масле цифры выглядят соответственно: 56–83 процента; 3,3–20; 0,4–1,5 процента. Состав масел во многом схож, недаром рапсовое масло еще называют «русским оливковым».

– Насколько важны для нашего организма ненасыщенные жирные кислоты, которыми богато рапсовое масло?

– Они участвуют в строительстве клеточных мембран, снижают риск сердечно-сосудистых заболеваний и атеросклероза, регулируют уровень «плохого» холестерина в крови, оказывают противовоспалительное действие, помогают при нарушении обмена веществ. Сам организм такие жирные кислоты не производит, поэтому человек должен получать их с пищей. В частности, ежедневное употребление 10–15 граммов рапсового масла (одна столовая ложка) обеспечивает суточную потребность организма в жирных кислотах омега-3.

– Какие полезные вещества есть еще в рапсовом масле?

– Их немало. Это каротиноиды, токоферолы (витамин Е), витамины А и D, витамины группы В в значительных количествах. Богато рапсовое масло такими микроэлементами, как кальций, медь, марганец, магний, цинк.

– Для приготовления каких блюд годится рапсовое масло?

– Можно заправлять им салаты, готовить на нем вторые блюда, добавлять в консервацию и выпечку. Рапсовое масло подходит для жарки, особенно во фритюре, поскольку не дымит. Оно хорошо хранится и при этом долго сохраняет прозрачность, не приобретает неприятного запаха под воздействием воздуха.