

III конгресс «НАУКА, ПИТАНИЕ И ЗДОРОВЬЕ»

24 – 25 июня 2021 г. в Минске состоялся III международный конгресс «Наука, питание и здоровье», организатором которого выступил Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию.

Цель конгресса – обсуждение проблемы питания и здоровья человека, поиск эффективных путей обеспечения и повышения качества пищевой продукции, приоритетное развитие научных исследований в области создания продуктов питания; развитие технологий производства, направленных на повышение качества пищевой продукции и продвижение принципов здорового питания в интеграционном формировании Евразийского экономического союза (ЕАЭС).



Владимир Гусаков

Открыл пленарное заседание **председатель Президиума НАН Беларуси, заслуженный деятель науки РБ, академик НАН Беларуси, доктор экономических наук, профессор Владимир Гусаков**. Он выразил уверенность в том, что конгресс станет эффективной площадкой для международного сотрудничества, обмена мнениями и выработки обоснованных научных решений. В рамках нынешнего конгресса будет комплексно рассмотрена проблема питания и здоровья человека, а также возможности продвижения принципов здорового питания в интеграционном формировании ЕАЭС.

С приветственными словами к участникам конгресса выступили заместитель министра сельского хозяйства и продовольствия **Алексей Богданов**, председатель концерна «Белгоспищепром» **Анатолий Бубен**, первый заместитель председателя

Госстандарта **Дмитрий Барташевич**, начальник главного управления Минздрава **Алексей Щербинский**.

Зенон Ловкис, заслуженный деятель науки РБ, член-корр. НАН Беларуси, д.т.н., профессор, генеральный директор РУП «НПЦ НАНБ по продовольствию» рассказал о роли Центра в развитии взаимодействия науки и производства в пищевой промышленности Республики Беларусь. В частности, он отметил: «Все те идеи ученых, которые прозвучат сегодня, уверен, скоро будут приняты на производстве. Мир стремительно развивается, и мы не должны от-



Зенон Ловкис

ставать. Например, еще пять лет назад мы не знали, что такое электродиализ. В настоящее время же эта технология успешно внедрена не только на молочных предприятиях, но и там, где происходит отделение сахара, выделение белка определенной группы, жиров. Около 15 лет назад сложно было представить, что возможно произвести березовый сок без добавления сахара. Сегодня же этот продукт белорусского производства знаменит». «Материалы форума на ближайшие два года, до следующего конгресса, станут путеводителем, согласно которому мы будем двигаться дальше в плане создания продуктов питания, в том числе оздоровительного и персонализированного. Все это для нас важно. Думаю, этот конгресс даст импульс для реализации следующих шагов», — добавил Зенон Ловкис.



Алексей Богданов

Алексей Богданов

в своем выступлении подчеркнул, что в глобальном рейтинге продовольственной безопасности в 2020 году Республика Беларусь поднялась с 36 на 23 место среди 113 государств. Республика обеспечивает потребность внутреннего рынка в молоке и молочных продуктах на 240,8%, мясе — на 132,8%, яйце — на 128,4%, картофеле — на 111%, овощах и бахчевых культурах — на 107,3%. Доля экспортных поставок белорусской молочной и мясной продукции в настоящее время составляет 60 и 30% соответственно. Продукция поставляется в 116 стран мира. Наша страна входит в первую пятерку стран — экспортеров молочных продуктов и в мировом рейтинге занимает третью позицию по экспорту масла (после Новой Зеландии и ЕС), молочной сыворотки сухой и продуктов на ее основе (после ЕС и США), четвертую позицию по экспорту сыра (после ЕС, США, Новой Зеландии).

Благодаря совместной работе ученых и производителей перерабатывающей отрасли разработаны и внедрены новые современные технологии, созданы новые виды конкурентоспособной продукции. Так, **ГП «Белтехнолеб» (дочернее предприятие НПЦ по продовольствию)** совместно с хлебопекарными организациями проведена работа по 28 заданиям государственных и отраслевых научно-технических программ. Разработано 36 технологий производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, 12 методов лабораторных исследований в области хлебопечения. В сегменте детского питания созданы технологии молочных продуктов для детей раннего возраста — адаптированные смеси, продукты молочные низколактозные

и безлактозные, гипоаллергенные, напитки сухие молочные витаминизированные, предназначенные для питания детей от 1 года и старше.

Отраслевым Институтом мясо-молочной промышленности (дочернее предприятие НПЦ по продовольствию) создан ряд современных импортозамещающих технологий. Наиболее яркие примеры — это сыры длительного созревания элитных сортов, сыры с голубой плесенью «Рокфорти» (аналог известного сыра «Рокфор»), сыр «Масдамер» с пропионовокислыми бактериями (типа «Маасдам») и др. Благодаря внедрению разработанной Минсельхозпродом совместно с институтом с 2007 года Программы переработки сыворотки, Республика Беларусь занимает лидирующую позицию в мире, перерабатывая 97% ресурса сыворотки.

Перспективными направлениями научной, научно-технической и инновационной деятельности в настоящее время являются: разработка технологий производства специализированных хлебобулочных изделий для детского питания, обогащенных и безглютеновых батончиков злаковых на основе продуктов переработки зерна, мучных кондитерских изделий повышенной пищевой ценности на основе продуктов переработки зерна ржи; исследование влияния физико-химических показателей на качество готовых изделий, совершенствование технологических параметров производства продукции животного происхождения для обеспечения ее сохранности в процессе хранения и продления сроков годности; изучение технологических особенностей производства и формирование ассортимента мясных продуктов с пониженной калорийностью для детей дошкольного и школьного возраста из баранины и мяса птицы, а также молочных биопродуктов функциональной направленности.

В заключении своего выступления **заместитель министра сельского хозяйства и продовольствия РБ Алексей Игоревич** призвал белорусских ученых активнее работать с белорусскими производителями продуктов питания для укрепления здоровья нации и повышения экспортного потенциала страны. Пожелал новых креативных идей и здорового исследовательского любопытства.



Участники конгресса

Первый заместитель председателя Госстандарта Дмитрий Барташевич в своем выступлении отметил, что благодаря целенаправленной государственной политике и поддержке, вкладу науки, сельскохозяйственного и производственного сектора, потребителей в нашей стране обеспечена полная продовольственная безопасность и ежегодный экспорт продуктов питания. Для того чтобы эти достижения укреплялись, необходимо постоянно совершенствовать нормативно-техническую базу в соответствии с международными требованиями и тенденциями развития. «В рамках ЕАЭС почти четверть принятых единых технических регламентов касается пищевой продукции. На различных стадиях разработки и принятия находятся изменения в Технические регламенты Таможенного союза (ЕАЭС) на пищевую продукцию в части установления требований к шоколаду и шоколадным изделиям, маркировке, а также на мясную продукцию. Разработку некоторых из них возглавила наша страна. Мы аргументированно доказали актуальность наших инициатив для повышения уровня выпускаемой продукции на основе усиления ее качественных и идентификационных характеристик, натуральности, а также информирования потребителей».

На национальном уровне предусмотрен ряд мероприятий в рамках программы «Качество 2021 – 2025», утвержденной на уровне Правительства. По словам **Дмитрия Барташевича**, их реализация позволит придать новые точки роста качеству и конкурентоспособности продукции отечественных изготовителей.

Ключевым звеном в обеспечении научно-технической основы для выпуска белорусских продуктов, отвечающих актуальным запросам рынка, является НПЦ НАНБ по продовольствию. Результаты фундаментальных и прикладных научных исследований, проводимых Центром в области плодоовощной, пищенконцентратной, масложировой, кондитерской продукции, напитков и детского питания, формируют новые требования, которые отражаются в стан-

дартах и тем самым создают то стабильное качество, высокие потребительские характеристики и конкурентоспособность, которыми славится отечественная индустрия.

Говоря о фонде стандартов, **Дмитрий Барташевич** подчеркнул, что в настоящее время в области сельского хозяйства и продовольствия действует около 3 тыс. государственных стандартов. В 2021 г. будет разработано более 40 стандартов и изменений к ним на молочную продукцию, в том числе для питания детей, мясную, рыбную, хлебобулочную продукцию, зерно и продукты его переработки, а также на методы контроля обязательных показателей в пищевой продукции. Белорусские организации сегодня не только активно применяют современные технические регламенты ЕАЭС и стандарты, но и являются их разработчиками, задавая тон рынку и продвигая имидж высокого качества отечественной пищевой индустрии. Как показала практика, эта работа требует передовых знаний, а также огромных усилий и целеустремленности. Конечно, это непросто сегодня, когда скорость вывода новых продуктов на рынок многократно увеличилась. Поэтому нам всем вместе – науке, инженерному сообществу, промышленности и бизнесу – предстоит предпринять меры по повышению темпов актуализации и внедрения новых требований вне зависимости от уровня площадки, на которой они разрабатываются. Современные стандарты – это способ лидерства на рынке и цивилизованный инструмент его защиты от небезопасной и некачественной продукции.

Отдельное внимание на конгрессе было уделено вопросам развития органического производства, которые актуальны как в Беларуси, так и на всей европейской площадке. **Директор БелГИМ Валерий Гуревич** отметил, что Советом ЕАЭС одобрен проект дорожной карты по формированию общего рынка органической сельскохозяйственной продукции в рамках ЕАЭС. «Мероприятия дорожной карты направлены на устранение препятствий во взаимной торговле посредством гармонизации требований законодательства стран ЕАЭС к производству, сертификации и маркировке органического сельскохозяйственного производства и органической продукции», – пояснил он.

Татьяна Савенкова, президент Союза производителей пищевых ингредиентов РФ, директор НИИ качества, безопасности и технологий специализированных пищевых продуктов ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова», д.т.н., профессор, выступила с докладом на тему «Тренды в сфере пищевых ингредиентов. Интеграция технологий и практика



Дмитрий Барташевич



Татьяна Савенкова

инноваций как ключ к добавленной физиологической эффективности специализированных пищевых продуктов». (Читайте подробнее на стр. 18.)

На пленарном заседании также был затронут широкий круг актуальных для современного общества проблем, таких как организация и обмен опытом по оценке и прогнозированию качества и безопасности пищевой продукции на уровне ЕАЭС; обсуждение научных достижений в области создания инновационных технологий продуктов питания; реализация научных исследований в сфере производства и обращения безопасного и качественного продовольствия как основы питания и здоровья человека; проведен анализ и обсуждение современных тенденций в области достижения и управления качеством и безопасностью продовольственного сырья и пищевой продукции на международном, региональном и национальном уровнях; осуществлен обмен опытом по популяризации отечественных разработок пищевой продукции в сфере здо-

рового питания, в том числе со сниженным содержанием жира, сахара, соли, а также специализированной, функциональной и обогащенной пищевой продукции.

25 июня в рамках III международного конгресса «Наука, питание и здоровье» были проведены четыре секционных заседания на базе РУП «НПЦ НАНБ по продовольствию», РУП «НПЦ гигиены», РУП «Институт мясо-молочной промышленности».

Учитывая высокую эффективность и результативность конгресса в координации усилий по выработке единых концептуальных подходов на международном уровне по решению проблем взаимосвязи питания и здоровья, управлению качеством и безопасностью пищевой продукции, созданию продуктов функционального назначения с учетом региональных особенностей в питании различных групп населения, наращиванию экспортного потенциала, участники конгресса предлагают считать целесообразным регулярное проведение данного мероприятия (не реже чем раз в два года) на площадке стран-участниц ЕАЭС. По итогам проведения конгресса «Наука, питание и здоровье» принята соответствующая резолюция.

Подготовила Людмила Овсянникова



Л. Овсянникова, З. Ловкис, А. Иванец, Л. Колосовская, Е. Рощина

МЕЖДУНАРОДНЫЙ СИМПОЗИУМ ХЛЕБОПЕКОВ

10 – 11

ноября 2021 года,
г. Минск

Симпозиум – одно из основных мероприятий **Международного хлебного салона**, проводимого в рамках 27-й Международной специализированной оптовой выставки-ярмарки «ПРОДЭКСПО» с 9 по 12 ноября 2021 г. пр. Победителей, 14.

ОРГАНИЗАТОР: ИЧУП «Овсянникова и К» – издатель научного, производственно-практического журнала «Пекарь&Кондитер». УНП 192590904
Тел.: +375 (17) 259-18-29, +375 (29) 111-89-88. e-mail: bcmagazine@list.ru. www.bcmagazine.by.

В ПРОГРАММЕ СИМПОЗИУМА:

- ◆ самые актуальные отраслевые вопросы и проблемы развития хлебопечения в республике и за рубежом, пути их решения; диалог с ритейлом;
- ◆ результаты активной работы и достижения отраслевых ассоциаций и союзов пекарей зарубежных стран;
- ◆ ремесленный хлеб – осознанная реальность;
- ◆ выставка фирм-производителей и поставщиков оборудования, упаковки, сырья и ингредиентов и др.;
- ◆ инновационные научные исследования и опыт их внедрения в производство;
- ◆ пути сохранения свежести хлебобулочных изделий;
- ◆ вопросы в области стандартизации и технического нормирования;
- ◆ современные разработки технологий и оборудования; новинки сырья и ингредиентов;
- ◆ роль служб маркетинга на хлебопекарном предприятии – рекомендации отраслевых экспертов.

Заявки на участие принимаются до 20 октября 2021 года.