

# Есть, чтобы долго жить

## РУП «Институт мясо-молочной промышленности»: заботимся о вашем здоровье



Директор института, кандидат экономических наук, доцент Гордей Гусаков

В конце августа в РУП «Институт мясо-молочной промышленности» прошел международный форум «Инновационные технологии и оборудование для молочной промышленности», ежегодное традиционное мероприятие, организуемое институтом совместно с компанией Kieselmann при поддержке Национальной академии наук Беларуси и Министерства сельского хозяйства и продовольствия. Форум выступил площадкой для обмена опытом, обсуждения практических вопросов представителей молочных предприятий и поиска эффективных решений.

Специалисты проанализировали ситуацию на рынке молока и молочной продукции в Беларуси, России и Казахстане, тенденции и ключевые факторы развития молочной промышленности в мире, основные потребительские тренды. Особое внимание было уделено технологическим аспектам функционирования молокоперерабатывающих предприятий, в частности автоматизации производства, внедрению инструментов для улучшения качественных характеристик продукции, совершенствованию инфраструктуры.

Значительный интерес вызвали результаты исследований, направленных на разработку функциональных и специализированных продуктов питания, например, для спортсменов и людей с повышенными физическими нагрузками, учащейся молодежи. Их создание возможно только после изучения особенностей влияния основных макро- и микронутриентов на обмен веществ организма и последующей корректировки состава продукта путем обогащения дополнительными компонентами, такими как витамины, минералы, белки. Однако некоторым категориям населения необо-

димо ограничивать потребление отдельных нутриентов в рационе, что требует от ученых разработки особенных технологических решений.

Екатерина Беспалова, заведующий отраслевой лабораторией биохимии, микробиологии и технологических процессов переработки молока, кандидат технических наук, доцент, осветила вопросы, связанные с развитием указанного направления в мире и в Беларуси. По ее мнению, особую значимость приобретает вопрос формирования разнообразной продовольственной среды, способной обеспечить сбалансированное и здоровое питание населения. Стремление современного потребителя к профилактике заболеваний предопределяет его выбор. Наблюдается рост спроса на продукты,

**РУП «Институт мясо-молочной промышленности» – ведущая научная организация, специализирующаяся на комплексных фундаментальных и прикладных исследованиях в области переработки мяса и молока для получения широкого ассортимента продукции в соответствии с потребностями различных категорий населения**

направленные на улучшение состояния кожи, работы мозга, ЖКТ, устойчивость к стрессам, депрессиям и утомляемости. Согласно потребительским тенденциям, значительный процент людей интересуется ферментацией в молочных продуктах. Екатерина Владимировна отмечает, что сохраняющийся многолетний тренд на продукты с повышенным содержанием белка, безусловно, свидетельствует о необходимости развития новых и масштабирования существующих производств молочных белковых ингредиентов.

Беспокойство потребителей о сохранении и укреплении здоровья подпитывает растущую потребность в продуктах для поддержания иммунитета, например, на основе бычьего лактоферрина, иммуноглобулина. В институте запланирована разработка способов и режимов концентрирования лактоферрина в молочном сырье. Это и производство биологически активных добавок, компонентов детского и спортивного питания, создание продуктов, способствующих улучшению микрофлоры кишечника, повышению уровня сывороточного ферритина и гематокрита, снижению количества заболеваний дыхательных путей. Кроме того, синергетический эффект взаимодействия бычьего

УНП 100098867

лактоферрина с другими функциональными ингредиентами может стать ключевой областью инноваций.

Потребители демонстрируют готовность идти на компромисс в своих предпочтениях ради полезной пищи, а разработчики и производители – в перестройке ассортиментного ряда и технологических особенностей изготовления продукции. Примером выступает линейка молочных продуктов без добавления сахара, производство которой активно развивается на отечественных предприятиях на основе полученных учеными института результатов исследований и нормативного сопровождения. Это мороженое, жидкие и сухие смеси для мороженого, творожные продукты. В рецептурных вариантах линейки содержание сахаров снижено на 30% либо они заменены на подсластители с низкой калорийностью и гликемическим индексом. Из большого разнообразия подсластителей для молочных продуктов рекомендованы наиболее безвредные для организма человека сахароспирты, такие как сорбит, мальтит и прочие.



Специалисты обсудили тенденции и ключевые факторы развития молочной промышленности

Результаты исследований института стали основой для изменения государственных стандартов на мороженое, творожные массы и сырки. До недавнего времени производители были ограничены жесткими рамками нормативов. Сегодня нормируемое значение массовой доли сахарозы для пломбира и сливочного мороженого со сниженным содержанием сахара – не более 9,8%, для молочного мороженого – не более 10,1%. Ранее – не менее 14% и 14,5% соответственно.

Наиболее динамично в стране развивается производство безлактозных и низколактозных молочных изделий. Помимо кефира, мороженого, молока (в том числе сухого), сливок, сметаны, творога, сливочного масла, в результате исследований, проводимых по подпрограмме «Инновационные биотехнологии» ГП «Научно-технологический и технопарк» на 2021–2025 годы, учеными института создана уникальная технология производства безлактозных сыров, успешно освоенная ОАО «Молочный Мир». На завершающей стадии разработки межгосударственных стандартов на

питьевое молоко и кисломолочные низколактозные и безлактозные продукты для различных возрастных групп, в том числе детей дошкольного и школьного возраста.

Заведующий лабораторией технологий сыроделия и маслоделия, кандидат технических наук, доцент Людмила Богданова обратила внимание на рост производства в стране как мягких сыров, так и созревающих с участием плесневой микрофлоры, также разрабатываются новые виды полутвердых и твердых.



Сыр, изготовленный с использованием заквасочных культур РУП «Институт мясо-молочной промышленности»

**Институт ведет научное сопровождение предприятий и участвует в продвижении новейших технологий. Реализовано немало проектов, направленных на разработку продуктов функционального назначения, в том числе для детского питания, вовлечение в переработку вторичного мясного и молочного сырья, актуализацию нормативной базы, касающейся качества и безопасности продукции**

Отечественный рынок молочных продуктов динамично развивается и характеризуется увеличением производства сырья, внедрением инновационных технологических решений его переработки, расширением выпускаемого ассортимента. Дальнейшие перспективы обусловлены трендами на здоровое питание, устойчивым движением в сторону персонализированного потребления. ■

**www.instmmp.by**  
**e-mail: info@instmmp.by**  
**220075, г. Минск, пр. Партизанский, 172,**  
**тел./факс: +375 (17) 373-38-52**