

ПИЩЕВАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ: ПРОИЗВОДСТВО И СОХРАНЕНИЕ ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

ПЕРСПЕКТИВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ СОТРУДНИЧЕСТВА В ОБЛАСТИ УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Е.М. Моргунова, И.М. Почицкая

***РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси
по продовольствию»***

e-mail: info@belproduct.com

Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию является лидером и крупнейшим научно-исследовательским учреждением Беларуси, осуществляющим научное сопровождение и реализацию практических разработок более чем для 25 перерабатывающих отраслей пищевой промышленности страны.

Основной целью деятельности Научно-практического центра Национальной академии наук Беларуси по продовольствию является координация научных исследований, направленных на решение актуальных задач по созданию конкурентоспособных продуктов питания для различных групп населения, разработка новых инновационных технологий и проектов, научное сопровождение развития отраслей пищевой промышленности и контроль качества продуктов питания.

Сотрудники центра выполняют научные исследования в рамках республиканских и государственных научно-исследовательских программ и программ прикладного характера («Агропромкомплекс – возрождение и развитие села», «Импортозамещение», «Фитопрепараты. Развитие сырьевой базы и переработки лекарственных и пряно-ароматических растений», «Рациональное питание», «Инновационные биотехнологии», «Инновационные технологии в АПК», «Детское питание», «Пожилые люди», программ Плана НИОК(Т)Р, финансируемых из средств инновационного фонда концерна «Белгоспищепром» и др.), программ Союзного государства Беларуси и России «Отходы» и «Инновационное развитие производства картофеля и топинамбура».

Специалистами разработан ассортимент многообразных высококачественных продуктов питания функционального, профилактического и специального назначения, в т.ч. для детей, беременных женщин, кормящих матерей, людей пожилого возраста, людей, страдающих сахарным диабетом, целиакией и фенилкетонурией.

Основными критериями конкурентоспособности пищевых продуктов должны быть стабильно высокое качество, натуральность и полезность.

На базе Научно-практического центра Национальной академии наук Беларуси по продовольствию успешно функционирует Республиканский контрольно-испытательный центр по качеству и безопасности продуктов питания, материальная база которого отвечает всем международным требованиям, предъявляемым к аккредитованным пищевым лабораториям и оснащена самым современ-

ным высокоточным аналитическим оборудованием. Современное измерительное оборудование обеспечивает контроль пищевой продукции по органолептическим, физико-химическим, микробиологическим, токсикологическим и радиометрическим показателям, определение потенциально опасных загрязнителей пищевых продуктов на соответствие требований Технических регламентов ЕЭС, санитарно-гигиеническим требованиям безопасности и национальным нормативным документам.

Вносим предложения по совместному Белорусско-Прибалтийскому сотрудничеству в целях разработки продуктов питания с точки зрения оценки рисков влияния на здоровье человека, включающей следующие направления:

1. Оценка рисков

1.1 Выявление вредных компонентов пищевых продуктов

1.2 Выявление опасных для здоровья продуктов

1.3 Разработка и внедрение в лабораторную практику высокочувствительных методов контроля контаминантов пищевых продуктов.

2. Оценка сенсорных характеристик, витаминно-минеральной насыщенности, пищевой и энергетической ценности пищевых продуктов

2.1 Создание многоуровневой системы аналитических методов исследований, обеспечивающих контроль показателей качества, идентификации и подлинности, основанной на современных аналитических технологиях.

2.2 Внедрение методологии сенсорного анализа в практику создания пищевых продуктов.

3. Совершенствование законодательно-нормативной базы технического нормирования, стандартизации в части выявленных рисков.

3.1 Проведение корректировки существующей законодательно-нормативной базы и актуализация перечня вредных компонентов и ужесточение предельно допустимых уровней.

3.2 Гармонизация законодательства Беларуси и ЕС.

4. Создание пищевых продуктов обеспечивающих физиологическую потребность различных групп населения, от младенчества до старости.

4.1 Разработка технологий создания продуктов питания с заданными потребительскими свойствами, удовлетворяющих физиологические потребности различных возрастных категорий населения с использованием отечественного сырья.

5. Формирование политики рационального пищевого поведения населения и профилактики рисков.

5.1 Государственное содействие поддержки производителей продукции с натуральными компонентами;

5.2 Проведение обязательных информационно-просветительных мероприятий по формированию рационального пищевого поведения у населения и своевременного информированию о тех или иных рисках в питании;

5.3 Создание мотивации для организаций, реализующих в торговой сети продукты питания с целью увеличения ассортимента продуктов здорового питания.