

## **НАУЧНАЯ И ИННОВАЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКОГО ЦЕНТРА НАЦИОНАЛЬНОЙ АКАДЕМИИ НАУК БЕЛАРУСИ ПО ПРОДОВОЛЬСТВУ В СФЕРЕ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ**

*З.В. Ловкис, И.М. Почицкая*

*РУП «Научно-практический центр*

*Национальной академии наук Беларуси по продовольствию»*

*e-mail: [info@belproduct.com](mailto: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 концентрация 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.

Создана и функционирует система достижения качества пищевых продуктов в составе:

- Национальный технический комитет по стандартизации «Продовольственное сырье и продукты его переработки» ТК ВУ 16;
- Республиканский контрольно-испытательный комплекс по качеству и безопасности продуктов питания ВУ/112 02.1.0.038.
- Центральные дегустационные комиссии (ЦДК) по основным группам пищевой продукции;
- Орган по сертификации пищевой и парфюмерно-косметической продукции ВУ / 112 038.01.

В Научно-практическом центре Национальной академии наук Беларуси по продовольствию создан и успешно функционирует Республиканский контрольно-испытательный комплекс по качеству и безопасности продуктов питания (РКИК) аккредитованный в Системе аккредитации Республики Беларусь на соответствие требованиям СТБ ИСО/МЭК 17025, включенный в перечень лабораторий Евразийского экономического Союза, созданных для решения спорных вопросов контроля качества и безопасности пищевых продуктов.

В состав комплекса входит ряд специализированных лабораторий, штат укомплектован квалифицированными специалистами, в том числе кандидатами наук.

Материальная база отвечает всем международным требованиям, предъявляемым к аккредитованным пищевым лабораториям и оснащена самым современным высокоточным аналитическим оборудованием, обеспечивающим

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.

Для защиты отечественного рынка от некачественной и фальсифицированной продукции лабораториями Республиканского контрольно-испытательного комплекса по качеству и безопасности продуктов питания было разработано 33 методики выполнения измерений на методы испытаний, гармонизированы с международными стандартами более 40 нормативных документа.

Сотрудники Научно-практический центра Национальной академии наук Беларуси по продовольствию 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» и др.). Была создана целая группа функциональных продуктов: плодоовощные консервы для беременных женщин, функциональные продукты для людей пожилого возраста, кондитерские изделия и пищевые концентраты профилактического и функционального назначения для больных сахарным диабетом, пастиломармеладные кондитерские изделия и конфеты со сбивными корпусами функционального назначения, кондитерские диетические изделия, торты и пирожные пониженной энергетической ценности, кондитерские изделия без сахара и пониженной сахароемкостью, обогащенные эссенциальными микронутриентами; галеты для общего и диетического питания, масложировые продукты и безалкогольные напитки для геродиетического и рационального питания и многих других.

Тесное взаимодействие технологических отделов, экспериментальных и исследовательских лабораторий, высококвалифицированных научных кадров направлено на постоянный контроль отечественных и зарубежных продуктов питания, создание новых видов конкурентоспособной продукции.

Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию, являясь ведущей научно-исследовательской и технологической организацией Республики Беларусь в пищевой промышленности, может предложить как отечественным, так и зарубежным предприятиям и организациям самый широкий спектр услуг по разработке новых видов продукции, технологий и оборудования, контролю качества пищевых продуктов и внедрению новых разработок во всех отраслях пищевой промышленности.