



ЗДОРОВЬЕ НАЦИИ — В НАДЕЖНЫХ РУКАХ

Белорусский научно-исследовательский институт пищевых продуктов был создан 20 лет назад. В 2006 г. он преобразован в Научно-практический центр НАН Беларуси по продовольствию. Имея за плечами совсем небольшой «стаж» работы, сегодня это флагман белорусской науки в области пищевой промышленности, гарант качества и безопасности продуктов питания, попадающих на стол белорусов. Молодое и динамично развивающееся учреждение уверенно входит в число лучших организаций Национальной академии наук Беларуси, семикратно занесено на Доску почета НАН Беларуси за наилучшие результаты в научной, научно-технической, инновационной, производственной, социальной деятельности, а в 2018 г. – на Республиканскую доску Почета. За достижения в области качества по результатам работы за 2017 и 2020 гг. Центр – лауреат Премии Правительства Республики Беларусь. Генеральный директор З.В. Ловкис в 2019 г. отмечен высокой правительственной наградой – орденом Почета, четверо сотрудников награждены медалью за трудовые заслуги. В зоне внимания Центра качество пищевой продукции на всех стадиях ее производства – от поля до прилавка. Разрабатываются стандарты и технологическая документация, новые задания и программы, создаются новые технологии и оборудование для пищевой промышленности, проводятся испытания продуктов, их сертификация, дегустация и мониторинг в торговых сетях.

Ежегодно проходят защиты диссертаций, появляются новые достижения у аспирантов, назначаются Президентские стипендии, кадровый состав пополняется молодыми и талантливыми исследователями. Для решения стратегических вопросов при участии Центра по продовольствию созданы Межведомственный координационный совет по проблемам питания при Академии наук и кластер «Республиканский центр технологий здорового питания», разработаны такие основополагающие документы, как Концепция государственной политики в области здорового питания населения, Стратегия повышения качества и безопасности пищевой продукции в Республике Беларусь до 2030 г. Их реализация направлена на профилактику неинфекционных заболеваний, связанных с пищевыми нарушениями, подготовку программ государственного мониторинга качества и безопасности пищевых продуктов на основе проведения испытаний и др. С уверенностью можно сказать, что в современных условиях здоровье нации находится в руках пищевиков, поскольку только правильное питание способно обеспечить необходимое качество жизни населения в Беларуси. И решению этой архиважной задачи будет способствовать деятельность НПЦ по продовольствию, работа его высокопрофессионального, инициативного и заинтересованного в хороших результатах коллектива.

КЛЮЧ К РЕШЕНИЮ ПРОБЛЕМЫ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ



Как свидетельствуют авторитетные медицинские исследования, питание является значимым инструментом влияния на физическое и психическое здоровье человека, предупреждение развития заболеваний, увеличение продолжительности жизни. О том, какого уровня достигла отечественная пищевая промышленность и какова роль в этом белорусской науки, рассказывает генеральный директор НПЦ НАН Беларуси по продовольствию член-корреспондент **Зенон Ловкис**.

– **Зенон Валентинович, на авторитетном уровне заявлено, что одна из самых важных задач государственной политики в области пищевой безопасности – обеспечение населения республики качественным продовольствием – в нашей стране достигнута. За счет чего этого удалось добиться?**

– В первую очередь за счет принятия обширного перечня законодательных и нормативных правовых актов, регулирующих данную сферу, к примеру базовых законов «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и «О качестве и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов

для жизни и здоровья человека», санитарных норм и правил, гигиенических нормативов, гармонизированных с Едиными санитарно-эпидемиологическими требованиями и техническими регламентами ЕАЭС. Причем национальные документы постоянно совершенствуются и в отношении условий производства, и по части самой продукции. При обеспечении ее безопасности в республике применяется функциональная модель анализа риска, которую научные организации используют при обосновании санитарных мер. На страже интересов населения стоит также хорошо развитая в нашей стране система лабораторного контроля, насчитывающая 121 санитарно-гигиеническую и радиологическую лабораторию, 127 микробиологических. Их инструментальное оснащение позволяет исследовать 100% нормируемых гигиенических показателей безопасности продукции, установленных техническими регламентами ЕАЭС и национальными нормами. Постоянно разрабатываются и осваиваются новые технологии и продукты питания, а также методы контроля и методики измерений. В лабораторную практику внедрены все имеющиеся стандарты ISO, разрабатываются параметры измерений, подтверждающих соответствие продукции требованиям Таможенного союза и Евразийского экономического союза, на основе которых в последующем разрабатываются межгосударственные стандарты.

– **Каковы позиции нашей страны в продовольственном сегменте?**

– Анализ уровня самообеспечения сельскохозяйственной продукцией республики показал удовлетворительную динамику роста. По ее основным видам в стране достигнуто стабильное состояние продовольственной безопасности. Это подтверждают и устойчивые позиции Беларуси в международном рейтинге по выпуску и торговле продовольствием. Так, поднявшись на 25-е место в мире по объемам производства молока и молокопродуктов, она заняла 8-ю строчку по их экспорту, а по мясу,

сахару и рапсовому маслу входит в первую 20-ку стран-экспортеров. К концу 2021 г. планируется повысить урожайность зерновых культур и их производство на 9,3% по сравнению с 2015 г., а поставки агропродукции и продовольствия за рубеж намерено увеличить в 1,5 раза. В то же время не по всем видам продовольствия достигнуто нормативное среднедушевое потребление. Отмечаются некоторая зависимость от импорта по рыбе и фруктам, недостаток молочной, мясной и плодоовощной продукции соответствующего качества для выпуска детского питания, незначительные объемы функционального питания для конкретных категорий людей по профессиональной занятости, возрасту, состоянию здоровья и др. Таким образом, несмотря на удовлетворительное обеспечение Беларуси продовольственными ресурсами, одной из приоритетных государственных задач остается принятие более эффективных мер по совершенствованию методов контроля и повышению конкурентоспособности пищевых продуктов.

– Решающая роль в этой сфере принадлежит научному сопровождению отрасли. Какие методологические и научные подходы выработаны в республике в области питания?

– Структура этого рынка динамично изменяется. С ростом потребительского сознания и информированности населения о свойствах продуктов, их роли в поддержании и сохранении здоровья на первый план выдвигаются вопросы правильного, полезного и сбалансированного питания. Нужны продукты высокой пищевой ценности, в том числе обладающие диетическим профилактическим действием. Для их изготовления требуются и совершенно новые технологии, такие как нано-, био- и аддитивные, а также моделирование процессов и оборудования,

позволяющие добиться оптимальных результатов в сжатые сроки. Самые передовые методы и способы проведения исследований с пищевыми средами успешно применяются в НПЦ по продовольствию. При нашем непосредственном участии в республике созданы десятки современных высокоэффективных производств, сотни новых видов продуктов питания, разработаны и введены в действие национальные и межгосударственные стандарты, нормативные и законодательные акты, позволившие существенно укрепить позиции отечественных производителей на мировом рынке. Как показывает практика, наибольшую результативность дают исследования, проводимые в тесном взаимодействии с производством, для чего на базе НПЦ по продовольствию создан кластер «Республиканский центр технологий здорового питания». Его основная цель – развитие индустрии полноценных, качественных и безопасных продуктов, поддерживающих здоровье нации.

– Известно, что своеобразным маркером развитости пищевой промышленности является производство детского питания, поскольку в отношении его существуют особые стандарты. Достигнут ли в нашей стране необходимый уровень продовольственной безопасности по таким продуктам?

– Для его определения в республике разработаны критерии и индикаторы, дифференцированные по возрастным категориям детей и объектам оценки – садам, школам, домашним хозяйствам, что позволяет учитывать потенциальную экономическую доступность детских продуктов в разных группах населения. С помощью таких параметров устанавливается емкость внутреннего рынка и конкурентоспособность продукции. Сотрудники центра проанализировали качественную и ассортиментную структуру детского питания на внутреннем



рынке и предложили отечественным предприятиям пищевой промышленности рекомендации, направленные на повышение самообеспеченности страны продуктами данного сегмента, улучшение их качества, достижение устойчивых конкурентных позиций производителей. Ну а что касается непосредственно продуктов для детей, то при их создании мы руководствуемся непреложным правилом: они должны делаться из самого лучшего сырья. К примеру, для подрастающего поколения, нуждающегося в рациональном питании, в Центре разработана технология производства новых продуктов из мяса птицы, обогащенных биологически ценными функциональными ингредиентами. Они изготавливаются из охлажденного филе цыплят-бройлеров, выращенных по прогрессивной технологии без применения антибиотиков, стимуляторов откорма и гормональных препаратов, без красителей, усилителей вкуса и аромата, консервантов, фосфатов, сои, ГМО и жгучих специй.

Значительным экспортным потенциалом для рынка стран ЕАЭС обладают также новые сухие молочные продукты, созданные на основе козьего молока с лактоферрином, с пониженным содержанием белка. Его массовая доля не превышает 10%, а содержание фенилаланина – не больше 500 мг/100 г, что соответствует международным требованиям, предъявляемым к данной группе продуктов, необходимых детям с ограничениями по потреблению белка, в том числе больным фенилкетонурией. Отдельное направление исследований составляют секреты изготовления консервированной продукции для дошкольников и школьников. Впервые нашими сотрудниками разработана технология производства детского питания на основе фруктов и овощей в мягкой упаковке типа пауч, отличающейся высокой степенью защиты и обеспечивающей сохранность витаминов. На суд юных потребителей представлена широкая линейка соковой продукции, в том числе морсов, на основе различных овощей, ягод и фруктов – яблок, персика, черной смородины, томата, моркови, перца сладкого, свеклы, кабачка и др., которая содержит сахара только природного происхождения. Строжайшим требованиям безопасности сырья для детского питания отвечают созданные в Центре консервы из овощей и соусы из них, при изготовлении которых используется только высочайшее сырье, уменьшено количество соли, понижена кислотность, отсутствуют красители, ароматизаторы, подсластители и другие вредные добавки. Не обошли своим вниманием ученые Центра и такую важную проблему, как обе-



спечение подрастающего поколения витаминами и минеральными веществами. Был проведен мониторинг, установивший выраженный дефицит витаминов В1, В2, РР, А, минеральных веществ – кальция и фосфора. Восполнить их недостаток было решено с помощью вкусной продукции – шоколадной и мармеладной – с добавкой в нее витаминных и витаминно-минеральных премиксов. Введенные в состав мармелада, они способствуют нормальному функционированию иммунной и нервной системы, поддержанию нормального зрения, состояния костей, кожи и слизистых оболочек, обеспечивают усвояемость железа и энергетический обмен в организме. Решена в Центре и задача по расширению ассортимента сухих завтраков для детей. Они обогащены натуральным фруктовым, ягодным, овощным сырьем и семенами льна, содержат около 10 г белка, что составляет почти 20% от суточной нормы потребления дошкольниками и до 17% – для школьников, омега-3 ПНЖК, а также сахара только естественного происхождения. В довесок к завтракам предложены новые виды чайных напитков, представляющих собой сложные композиции. Их основу составляют 15 полезных пряно-ароматических растений – плоды шиповника, черной смородины, черники, цветки бузины, календулы, липы, ромашки, яблоки сушеные, лист крапивы, Melissa, чабрец, мята и другие ингредиенты, разрешенные к применению в детском питании. Такие фиточаи укрепляют иммунитет, повышают тонус, улучшают аппетит и усвоение пищи.

– **Какие научные исследования в области качества, безопасности пищевой продукции, развития технологий здорового питания проводятся в НПЦ НАН Беларуси по продовольствию? Какие инновационные технологии созданы?**

– Начну с того, что многие проекты, реализованные центром, обладают научной новизной, по-настоящему инновационны и могут быть представлены с префиксом «Разработано впервые в Республике Беларусь». В частности, в молочной отрасли созданы праймеры микроорганизмов и штаммов для заквасочных культур, а на основе последних – технологии производства замороженных концентрированных заквасок с комплексом мезофильных и термофильных микроорганизмов СЫР-7, СЫР-8, СЫР-9, обеспечивающих нарастание активной кислотности при изготовлении полутвердых сычужных сыров; заквасок «ОПТИМА» для стабилизации заквасочной микрофлоры при производстве творога и сыров голландской группы; термофильных микроорганизмов для изготовления йогурта и сыров типа сулугуни; замороженных концентрированных заквасок бифидобактерий и поливидовых заквасок для биопродуктов. Особый интерес и у промышленников, и у потребителей вызывают новые биологически ценные молочные продукты функциональной направленности. Мы расширили их перечень за счет привлечения нетрадиционного сырья, в частности овечьего молока, и будем производить творог, йогурт, мягкие сыры и др. Учитывая запросы людей, страдающих сахарным диабетом и непереносимостью лактозы, было принято решение создать вареные сгущенные молочные консервы с пониженным количеством сахара и лактозы и позиционировать их для питания всех возрастных групп населения как гипоаллергенный продукт. Более полезными стали и джемы, приготавливаемые по ускоренной технологии. 30-минутная экономия времени на их производство позволяет выпускать на существующих мощностях продукции больше на 20–30% и на столько же уменьшать расход пара. Продукт характеризуется высоким уровнем фруктовой части и сохраняет окраску исходного сырья. Разработана и внедрена на Толочинском консервном заводе технология расфасовки соков в упаковку из материалов IPI, снижающих почти в 10 раз температурную нагрузку и сохраняющих термостабильный витамин С до 75–80%. Много интересных предложений для кондитерской отрасли. Это новые виды шоколада и конфет, имеющие в составе кальция, витамин D, пищевое волокно, инулин и белок в количестве не менее 15% от суточной потребности. Шоколад характеризуется сниженным на 5–14%

содержанием сахара по сравнению с обычным молочным шоколадом, конфеты изготовлены на сливочном масле с добавлением бетулинсодержащего экстракта бересты взамен консервантов. Впервые в Республике Беларусь появилась кондитерка для питания при интенсивных физических нагрузках: подсолнечная паста с добавлением концентрата сывороточного белка, жележный мармелад с гидролизированным коллагеном, зефир с добавлением обоих ингредиентов. Эти продукты отличаются высоким содержанием белка и ценным аминокислотным профилем. Усовершенствована технология производства вафель, для их изготовления впервые использованы ферментные препараты протеолитического действия и ксиланаза, что снизило технологические потери на 3,6–4,5% и увеличило выход готовой продукции. Впервые в Республике Беларусь разработан ассортимент и внедрена на СП ОАО «Спартак» технология изготовления батончиков с использованием сушеных фруктов, зерновых хлопьев, яблочных пищевых волокон, что позволяет включать их в рационы питания различных групп населения.

Отдельно хочется отметить оригинальные железные изделия – морковный, тыквенный и томатный мармелады, приготовленные с добавлением одноименного овощного сырья и растворимого пищевого волокна олигофруктозы. Овощи также стали основой еще одной инновационной разработки – формованных замороженных морковных, свекольных, капустных и картофельных котлет. Они чрезвычайно полезны: 100 г продукта обеспечивает потребности организма в витамине В2 – до 26,1%, в витамине С – до 11,3%, клетчатке – до 5%, в β-каротине – до 100% от рекомендуемой суточной нормы потребления. Под патронажем Центра налажен выпуск специализированных экструзионных и хлебобулочных изделий для питания беременных и кормящих женщин без добавления соли, сахара или со сниженным их количеством, без консервантов, синтетических красителей, ароматизаторов, кондитерских жиров, маргаринов, в составе только разрешенные в детском питании пищевые добавки. Такой хлеб поистине уникален: имеет средний или низкий гликемический индекс, содержит пищевые волокна для поддержания функций кишечника, обогащен кальцием для поддержания нормального состояния костей, зубов и витаминами группы В.

– **Насколько я понимаю, этот перечень инновационных продуктов, созданных в Центре по продовольствию, чрезвычайно широк и его можно продолжить. Давайте остановимся на тех параметрах питания, какие нынче в приоритете.**

– Правильное употребление пищи, пищевых и биологически активных компонентов лежит в основе научной теории питания, которая в свою очередь базируется на ряде концепций: рационального, адекватного, оптимального, функционального и, как апофеоз, персонализированного питания. На первой концепции основаны физиологические нормы потребления необходимых компонентов, рационы для здоровых и больных, разработка функциональных, специализированных и персонализированных рационов и продуктов питания. Теория адекватного питания дополнена новыми знаниями о механизмах усвояемости пищевых веществ, а также о роли пищевых волокон, микрофлоры кишечника, гормонов и гормоноподобных веществ, вырабатываемых в органах пищеварения и образующихся из пищи. Суть оптимального питания – в переводе рекомендуемых норм физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах с групповых значений на индивидуальный уровень. В основе функционального питания лежит новый взгляд на продукты как на средство профилактики и лечения некоторых заболеваний. Это стало возможно в результате расшифровки химического состава пищевых продуктов и выявления корреляционных зависимостей между содержанием в них отдельных нутриентов и биологически активных веществ, а также состоянием здоровья людей. Для групп населения, у которых возникли различные нарушения, разрабатывается специализированное питание: спортивное, диетическое лечебное, диетическое профилактическое, детское.

– Какие возможности открывают научные разработки по проблемам питания?

– Концепция персонализированного питания, активно развивающаяся в последнее время, поднимает вопрос о том, что здоровая диета для одного человека может быть неадекватной для другого, что в значительной степени обусловлено генетическими различиями между людьми. Поэтому предлагаются методы и решения, позволяющие решить эти проблемы и предпринять соответствующие шаги. Индивидуальный подход к питанию основан на идее о том, что персональные рекомендации или внесение изменений в рацион могут значительно улучшить здоровье и снизить риск таких заболеваний, как ожирение, диабет 2-го типа, заболевания сердечно-сосудистой системы.

Отрасль персонифицированного питания делится на три сегмента: питание, активные инструменты измерения, или диагностика, и услуги. Первый включает функциональные пищевые продукты

питания и напитки, диетические добавки – витамины, травы и растительные вещества, минералы, белки и аминокислоты, жирные кислоты, пробиотики, волокна и специальные углеводы, а также пребиотики, каротиноиды, глюкозамин и т.д. Инструменты активного измерения – одна из самых новых областей персонализированного питания, к которой в последнее время растет интерес. В этот сегмент входят приложения, комплекты для тестирования, носимые и другие подобные устройства, которые используются для улучшения самочувствия и ведения здорового образа жизни. Сегмент услуг включает поставщиков графиков питания и режимов упражнений, услуг по планированию питания, медицинских услуг приема пищи и компаний по доставке еды. Это лишь небольшой список разработок, ведущихся в мире, в области контроля индивидуального рациона человека, в котором активно себя позиционирует диагностическая лаборатория «Функциональное питание», образованная на базе Центра по продовольствию. Основной ее задачей является научное обоснование создания новых видов продуктов с учетом индивидуальных особенностей человека и методологии персонифицированного питания. На базе лаборатории проводятся исследования по оценке эффективности разработок в НПЦ по продовольствию, в том числе специализированных пищевых продуктов, междисциплинарные изыскания в области питания с участием учреждений здравоохранения и образования. Оказываются услуги и населению, в том числе консультации по вопросам правильного питания и составлению индивидуальных рационов как для здоровых людей, так и лиц с хронической патологией.

В ближайшей перспективе работа Центра будет направлена на научное обоснование подбора оптимального соотношения микро- макронутриентов с учетом индивидуальных особенностей человека, создание персонифицированного питания и новых пищевых продуктов функционального и оздоровительного действия. Планируются также исследования по части совершенствования производственных процессов за счет применения биотехнологических и биохимических операций, нестандартных методов обработки сырья, разработка высокочувствительных методов контроля и управления качеством пищевых продуктов, создание инновационной умной упаковки и др. Так что с уверенностью можно сказать, что продовольственная корзина наших соотечественников будет неуклонно пополняться полезной и функциональной едой, сулящей белорусам силы и здоровье. ■

СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА



Дмитрий Зайченко,
заместитель генерального
директора
по инновационной
работе НПЦ НАН Беларуси
по продовольствию

В Беларуси насчитывается порядка 900 больных фенилкетонурией, из них около 300 детей. Это генетическое заболевание, характеризующееся дефицитом фенилаланин-4-гидроксилазы, которая участвует в превращении фенилаланина в тирозин. В крови и тканях значительно увеличивается содержание фенилаланина, что оказывает токсическое влияние на мозг, недостаток тирозина ведет к поражению нервной системы. Дети, страдающие таким недугом, практически не могут употреблять те продукты, в которых содержится белок, и поэтому рацион их питания, помимо специализированных смесей, состоит из низкобелковых и безбелковых продуктов, в состав которых входит мальтодекстрин и различные виды крахмала (макаронны, каши, заменители молока, кисели, кондитерские изделия, напитки и др.).

До недавнего времени на рынке Республики Беларусь ассортимент продуктов для питания детей и взрослых с дефицитом фенилаланин-гидроксилазы был представлен в основном импортным ассортиментом, доступным в специализированных торговых точках в ограниченном ассортименте, что свидетельствовало об актуальности и важности разработки и производства отечественного питания для данной категории больных. Необходимость решения этой задачи была отражена в ряде документов, в частности: письме Администрации Президента Республики Беларусь о необходимости принятия соответствующих мер; поручении Совета министров о выработке согласованных подходов по решению этой проблемы на базе опыта других стран, в протоколе рабочей встречи в Министерстве антимонопольного регулирования и торговли Республики Беларусь по вопросу

обеспечения продуктами питания больных фенилкетонурией.

Учитывая серьезность ситуации, Научно-практический центр НАН Беларуси по продовольствию выступил с инициативой организовать мини-производство по выпуску низкобелковых продуктов питания на своих площадях. В рамках отраслевой научно-практической программы «Детское питание. Качество и безопасность» специалистами Центра было сформулировано задание, касающееся разработки специализированных пищевых продуктов со сниженным содержанием фенилаланина. При его реализации были созданы макаронные изделия, сухие смеси для приготовления картофельного пюре и клецек, для выпечки печенья и кексов, низкобелковые гранулированные кукурузные и гречневые крупы, сухие продукты «Каша кукурузная с яблоком» и «Каша гречневая с изюмом».

Еще одной актуальной задачей, стоящей перед Центром, стала разработка детской воды. Согласно данным контролирующих служб почти половина такой воды не соответствовала заявляемым требова-



ниям именно к этому продукту. Кроме того, на рынке присутствует псевдодетская вода, бутилированная в тару с цветными картинками и мультперсонажами на этикетке, вводящими потребителей в заблуждение относительно своего качества и предназначения. Поэтому в рамках упомянутой программы была разработана технология производства детской питьевой воды, отвечающей современным требованиям к данному виду продукции.

НПЦ по продовольствию за счет собственных средств был осуществлен комплекс проектно-изыскательских

работ и предприняты усилия по реконструкции складских помещений, имеющих на опытном производстве в г. Марьина Горка, под цех по выпуску специализированных продуктов. Для закупки основного технологического оборудования, необходимого для их изготовления, были выделены бюджетные средства.

Строительные, монтажные и пуско-наладочные работы закончены в 3-м квартале 2020 г., и цех был торжественно открыт Председателем Президиума Национальной академии наук Беларуси В.Г. Гусаковым при участии председателя Белорусского республиканского общественного объединения помощи детям, больным фенилкетонурией «Будущее без границ» Юлией Артюх. Кроме продуктов питания для людей, страдающих фенилкетонурией, здесь по документации, разработанной Центром, производится бутилированная питьевая детская вода, предназначенная для употребления детьми, приготовления пищи и восстановления сухих продуктов для питания детей. ■



СИЛА — В ПАРТНЕРСТВЕ

Научно-практический центр НАН Беларуси по продовольствию зарекомендовал себя как надежный поставщик научно-технической продукции и услуг. Формированию стабильных связей с внешними партнерами придается большое значение, для их укрепления предпринимаются системные меры. Стратегия взаимодействия основана на индивидуальном отношении к потребителям наряду с курированием текущей работы с ними на всех этапах: от предварительных переговоров до заключения контракта. Алгоритм действий в этом направлении предполагает создание базы данных клиентов, выделение групп потенциальных заказчиков продукции; обратную связь с ними; информирование о новых разработках; контроль над ходом выполнения

договоров; оценку эффективности проведенных мероприятий. В ходе такого мониторинга анализируются результаты ожиданий потребителей, причины их убытия и пополнения. Для расширения клиентской базы сведения о предприятии распространяются через информационные и тематические каталоги, рекламные буклеты, при личном общении. Но все же отправной точкой стабильного партнерства является высокое качество и своевременность оказываемых услуг.

Сфера интересов Центра постоянно расширяется, увеличивается ассортимент продукции, растут объемы производства при сокращении издержек. Залогом подобного развития является грамотный и оперативный менеджмент закупок, приобретение качественного современного испытательного оборудования и модернизация уже

имеющегося. Дополнительную ценность услугам, предоставляемым НПЦ, придает разработка товарного знака «Система достижения качества пищевой продукции», который при желании могут использовать предприятия для нанесения на свои виды товаров.

Тесные контакты налажены и с торговыми сетями. Для обсуждения и решения вопросов, возникающих в процессе совместной деятельности, потребители продукции и услуг, предприятия-партнеры, органы госконтроля и регулирования, представители местной власти приглашаются на рабочие встречи и согласительные совещания. Для них организовываются посещения производств и новых участков, проводятся дегустации, Дни качества, тренинги и обучающие семинары, курсы повышения квалификации, которые позволяют изучить и применить на практике новые формы и методы работы. Совместно с персоналом сотрудничающих компаний осуществляются мониторинг качества и безопасности продукции в торговых сетях республики, а также мероприятия по продвижению научно-технических разработок НПЦ по продовольствию. К тому же Центр непосредственно участвует в перевооружении и реконструкции предприятий, пользующихся его услугами. Это консалтинг, расширение ассортимента ряда, создание новых видов оборудования, подготовка нормативно-правовой документа-



ции и т.д. Такая работа дает хорошие результаты: 80% продукции НПЦ через партнеров поступает на внутренний рынок страны, 20% – на внешний.

Около 85% клиентов Центра сотрудничают с ним уже более 15 лет. К числу постоянных потребителей относятся: КСУП «Брилево» и «Восход»; ОАО «Мозырьсоль», «Савушкин продукт», «Красный пищевик», «Минский завод виноградных вин», «Пинский винодельческий завод», «Гамма Вкуса», «Гродненский ЛВЗ», «Витебский ЛВЗ Придвинье»; ОДО «Фирма АБС»; РУП «Брестский ЛВЗ Белалко», «Гомельский ЛВЗ», «Толочинский консервный завод»; «Холдинг «Минск Кристалл групп»; СОАО «Коммунарка», «Слуцкий уксусный завод»; ЗАО «Минский завод игристых вин»; УП «Иловское»; СООО «Завод Бульбашь» и др.

А вот как отзываются о деятельности Центра некоторые предприятия-партнеры.

Руководство «Белвнешрыбторг» благодарит РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» «за оказание практической помощи в достижении значительных результатов в области поддержания качества и безопасности пищевой продукции, оказываемых услуг и выполняемых работ, внедрения инновационных методов установления соответствия продовольственной безопасности сырья и пищевой продукции международным требованиям, применения современных методов менеджмента качества».

Коллектив ООО «Милтекс» признателен сотрудникам НПЦ по продовольствию за их профессиональный подход и оперативность на всех этапах взаимодействия. Директор предпри-



ятия С.И. Мисюкевич отмечает: «Во время проведения испытаний и оформления деклараций о соответствии мы всегда получали компетентные и подробные консультации по всем вопросам, все работы были выполнены качественно и оперативно. Надеемся, что наши сложившиеся в процессе работы добрые взаимоотношения послужат основой для дальнейшего плодотворного сотрудничества в области поддержания высокого качества продукции».

Государственный комитет по стандартизации отмечает, что на протяжении ряда лет специалисты Научно-практического центра по продовольствию ведут исследования в области создания, внедрения и контроля качества и безопасности пищевых продуктов. Разработан ряд стандартизированных методик, позволяющих определять подлинность продуктов питания и выявлять фальсификаты, отслеживается правовое регулирование данных вопросов, в том числе связанных с гармонизацией национальных норм безопасности пищевой продукции с международными стандартами и нормами ЕАЭС.

Концерн «Белгоспищепром» выражает уверенность

в том, что «Центр способен решать проблемы пищевой промышленности, обеспечивать научно-технологическое развитие и модернизацию предприятий, создавать и развивать высокотехнологичные направления. Работы, которые в нем выполняются, всегда актуальны и востребованы».

ООО «Беллакт-Столица» благодарны РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» за высокий профессионализм и методическую и технологическую помощь в проведении научных исследований по разработке и продвижению инновационных видов продукции на потребительский рынок.

Таким образом, серьезные партнерские отношения, сложившиеся у НПЦ по продовольствию с органами государственного управления и отечественными предприятиями, подтверждают высокую квалификацию коллектива и его компетенции, гарантирующие дальнейшее развитие учреждения и его экономический рост. ■

Подготовила Ирина ЕМЕЛЬЯНОВИЧ