

АССОРТИМЕНТ И КАЧЕСТВО ЗЕРНОМУЧНЫХ ТОВАРОВ В КОНТЕКСТЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ БЕЛАРУСИ

Как мы уже отмечали в наших работах проблема продовольственной безопасности объективно стала занимать центральное место в ряду других проблем как в рамках отдельного государства, так и в рамках мирового сообщества.

Основными критериями оценки состояния продовольственной безопасности ФАО справедливо считают:

- объем переходящих запасов зерна в мире (остающийся на складском хранении до следующей уборки урожая);
- средний уровень производства зерна на душу населения.

Эти критерии применимы не только для оценки продовольственной безопасности в мире, они пригодны также для ее оценки по отдельным странам и даже по отдельным регионам страны.

Уровень производства зерна и объем его запасов выбраны в качестве основных критериев оценки продовольственной безопасности в связи с тем, что зерно служит не только основным сырьем в выработке хлебных продуктов, но играет важную роль в производстве других продуктов.

Наряду с этим, зерновые продукты в концепции здорового (рационального) питания занимают значительный удельный вес (40–42 % от всех продуктов). Объясняется это благоприятным химическим составом зерновых культур (они содержат в тех или иных соотношениях практически все 400 нутриентов, необходимых в питании человека), а также тем, что многие компоненты зерновых культур выполняют в организме человека регуляторные, защитные и профилактические функции (клетчатка, пектиновые вещества, витамины Е и группы В, макро- и микроэлементы).

Напряженная экологическая и экономическая ситуация в Беларуси, дисбаланс факторов питания, и прежде всего дефицит важнейших незаменимых факторов — белка, витами-

нов, минеральных веществ — привели в последние годы к ухудшению питания и здоровья населения республики.

Одним из путей решения проблемы улучшения качества жизни, поддержания здоровья, работоспособности и активного долголетия людей является создание экологически безопасных и конкурентоспособных продуктов питания — зерно- и хлебопродуктов с повышенным содержанием основных пищевых и биологически активных компонентов при наиболее полном сохранении полезных природных свойств сырья (зерна, муки и т.д.), обеспечивающих полноценное питание и адаптацию человека к неблагоприятным условиям проживания.

В решении указанных проблем можно выделить три тесно связанных аспекта: 1) количество и качество зерна как сырья для производства продуктов и кормов; 2) промышленная переработка зерна; 3) ассортимент и качество зерномучных товаров.

Характеризуя первый аспект, следует отметить, что существуют достаточно серьезные проблемы в количестве, структуре и качестве производимого зерна. Так, в среднем за 1996–2000 гг. валовой сбор зерна составил 5108,6 тыс. кг по сравнению с 6526,4 тыс. т за 1991–1995 гг., а производство зерна на душу населения за это время снизилось до 500 кг (в прошедшем пятилетии это составило 633 кг). Особенно заметный спад допущен в последние три года. Валовой сбор зерна в среднем за 1998–2000 гг. составил 4443,6 тыс. т, а производство зерна на душу населения — 436,6 кг.

Сложившаяся структура производства зерновых культур не позволяет решить проблему самообеспечения зерном (хотя для этого есть все необходимые объективные условия и крайне острая необходимость). В первую очередь повышение обеспеченности за счет собственного производства требует совершенствования структуры зерновых культур с учетом удовлетворения потребности по направлениям использования. Этому требованию должно соответствовать и изменение видового состава.

При повышении культуры земледелия и ответственности кадров, а также при поддержании паритета цен на зерновые

культуры производства зерна в необходимом объеме (8–10 млн т) вполне достижимо.

По нашим данным, которые согласуются с данными отечественных и зарубежных исследований и экспертов, резервы роста урожайности зерновых культур составляют 20–30 ц с га. Реализация только 30–40 % имеющихся резервов роста урожайности позволит обеспечить валовые сборы зерна примерно 8 млн т.

Однако решить проблему зерна следует лишь в тесной увязке с его качеством. Низкое качество зерна наносит республике серьезный ущерб. Имеющиеся многолетние данные (а также опыт ближайших соседей) убедительно доказывают, что в республике можно получать достаточно высокое качество зерна.

Вторым аспектом зерновой проблемы является достаточно низкая эффективность переработки зерна и слабое использование его потенциала. Необходимо, во-первых, полнее использовать потенциал зерна за счет вовлечения таких его ценных частей, как отруби и зародыш. Во-вторых, переработкой зерна можно получать сахаристые продукты и натуральные пищевые добавки.

Большинство развитых стран решает задачу обеспечения населения сахаристыми веществами за счет зерна (получение сахаристых веществ из зерна, примерно на 40 % дешевле, чем из свеклы). Так, в США в общем балансе потребления сахаристых веществ сахар из зерна занимает около 65 %.

Вторым важным направлением переработки зерна является получение сухой клейковины, которая является самым эффективным улучшителем хлебопекарных свойств муки.

Наконец, переработкой крахмала можно получить биоразрушаемые пленочные материалы (что и делает ряд стран, в том числе Россия) и тем самым существенно улучшить экологию.

Третий аспект — ассортимент и качество зерномучных товаров. Острой проблемой для республики является не оптимальный ассортимент вырабатываемых продуктов и низкое их качество (косвенным свидетельством этого является то, что более 50 % вырабатываемых муки, крупы используются на корм скоту).

Проблему улучшения качества продуктов питания на зерновой основе следует реализовывать по двум направлениям: во-первых, путем обогащения муки, хлеба и других изделий жизненно важными незаменимыми веществами; во-вторых, путем создания широкого ассортимента зерно- и хлебопродуктов нового поколения — функциональных продуктов.

Только комплексное использование всех отмеченных факторов и активная поддержка государства (следует принять во внимание, что по привлекательности для иностранных инвесторов сельское хозяйство и перерабатывающая промышленность занимают последнее место) позволяют обеспечить продовольственную безопасность республики.

*И.Н. Фурс,
Е.В. Коляда
БГЭУ (Минск)*

ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ И УЛУЧШИТЕЛИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ

Прогресс в пищевой промышленности в настоящее время немыслим без специальных пищевых улучшителей и добавок, придающих продуктам антиоксидантные свойства, оригинальный вкус и аромат и т.д. Поэтому важнейшим направлением развития пищевой технологии является создание способов производства экологически безопасных пищевых продуктов на основе натурального (пищевого) сырья, производимого в Беларуси; разработка принципиально новых пищевых веществ с высокими функциональными свойствами, в том числе пищевых добавок и улучшителей.

На современном этапе совершенствуется ассортимент хлебобулочных изделий, обладающих стабильным и улучшенным качеством, а также лечебными и профилактическими свойствами. Поэтому возникает необходимость изыскивать новые виды сырья натуральных добавок и улучшителей. Решение этой задачи должно включать гибкую систему регули-