

ТЕХНОЛОГИЯ УСПЕХА

Не перестаешь удивляться, как далеко простирается фантазия наших производителей, которые кормят нас своими «изобретениями» с модифицированными соей и крахмалом, усилителями вкуса, консервантами, всевозможными добавками и красителями, то есть сплошной «химией» в ярких, кричащих упаковках. Это продукты с длительными сроками хранения и, что тоже немаловажно для переработчиков, низкой себестоимостью. Производить и продавать их (втридорога), несомненно, выгодно. А вот стоит ли употреблять в пищу... Тут, думаю, комментарии излишни.

По информации специалистов облсельхозуправления департамента аграрной политики и природопользования Орловской области, на территории нашего региона работает 185 перерабатывающих предприятий разных форм собственности, которые используют в производстве натуральное сырье. Их мощности позволяют перерабатывать 600 тыс. тонн молока, 600 тыс. тонн зерна, 33 тыс. тонн мяса, 1,2 млн. тонн сахарной свеклы и т.д. Но на сегодняшний день по ряду причин предприятия загружены на одну треть. Если учесть, что они испытывают большие трудности с реализацией натуральной продукции с небольшим сроком хранения, то нетрудно догадаться: в большинстве случаев потребитель вынужден довольствоваться привозной «химией».

О продовольственной безопасности региона, качестве питания населения и о подготовке специалистов в области инновационных технологий пищевых производств шла речь на межрегиональном семинаре, состоявшемся недавно в стенах ОрелГТУ при участии специалистов департамента аграрной политики.

Заведующая кафедрой «Технология и товароведение продуктов питания» ОрелГТУ доктор технических наук, профессор Т.Н. Иванова подчеркнула, что большинство специалистов, работающих на предприятиях

перерабатывающей и пищевой промышленности нашего региона, — выпускники ОрелГТУ, с высоким уровнем не только теоретической, но и практической подготовки (кафедра располагает специальными технологическими, научно-исследовательскими лабораториями).

Однако, по словам Т.Н. Ивановой, в последние годы кафедра испытывает трудности с прохождением студентами производственной практики на предприятиях.

— Молочный комбинат «Орловский» более чем на 60 процентов укомплектован нашими выпускниками, — отметила Т.Н. Иванова. — Но если еще год-два назад руководство предприятия было заинтересовано в подготовке наших студентов, то теперь, по понятным причинам, все изменилось.

По словам Т.Н. Ивановой, охотно берут на практику студентов Болховский консервный завод, Колпнянский сыродельный завод, Верховский молочноконсервный завод. Большой интерес к подготовке будущих специалистов-технологов, студентов ОрелГТУ, проявляют соседи: Железногорский молзавод, Борисовский консервные завод (г. Белгород) и т.д.

Учебный процесс, так же, как и производство, требует инновационных подходов.

На семинаре активно обсуждался вопрос возможности совместных разработок новых продуктов питания, которые бы отличались оригинальностью технологии повышенной пищевой ценностью, профилактическими свойствами.

Кафедрой разработано более 50 инновационных продуктов питания, имеются патенты на внедрение их в производство. Это натуральные конфитюры для кондитерской и молочной промышленности (исходное сырье — морковь и свекла), плодоовощные соусы для консервного производства, серия сиропов на основе крупяных экстрактов и яблочного сока,

диабетические продукты, в том числе из молочной сыворотки, йогурты с женьшенем...

Пока большинство патентов остается не востребовано. Это понятно: у специалистов-технологов орловских предприятий есть свои разработки, в том числе очень удачные. И все же переработке не грех было бы теснее работать с наукой. Хотя бы для того, чтобы, к примеру, запустить в производство натуральные заменители молока из проросших зерен гречихи, сои, разработанные учеными кафедры и ВНИИ ЗБК. Стоит ли говорить о том, как такие продукты необходимы детям-аллергикам, страдающим непереносимостью компонентов молока. А ведь в составе соевого, гречневого «молока» сосредоточен огромный ресурс: в нем содержатся полноценные белки, которые легко усваиваются, богатый витаминный состав.

На суд руководителей, специалистов предприятий перерабатывающей и пищевой промышленности были представлены и другие интересные разработки ученых. Некоторые новые продукты технологов заинтересовали. Будем надеяться, что в скором времени биоюгурты, натуральные соки и сыры потеснят с прилавков их жалкие аналоги.

Наталья Зарубина.

**Зарубина, Н. Технология успеха / Н. Зарубина // Орловская правда.
— 2007. - № 65**