

ИХ ИНТЕРЕС – КАЧЕСТВЕННЫЕ ПРОДУКТЫ

В отделе технологий продукции из корнеклубнеплодов НПЦ НАН Беларусь по продовольствию с этого года еще два президентских стипендиата. Поощрены младшие научные сотрудники центра Юлия ШИМАНОВСКАЯ и Мария ЯКОВЛЕВА.

– Как получилось, что выбрали степень агрария-исследователя, попали в НПЦ по продовольствию?

Ю. Шимановская: – Родом я из Могилева. Там окончила Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий. Полученная специализация была связана с технологией хлебопекарного, макаронного, кондитерского производства и пищеконцентратов. Отучившись в магистратуре родного вуза, попала по распределению в филиал НПЦ по продовольствию в Марьиной Горке. Затем стала аспиранткой центра. Здесь закрепилась, поскольку как раз в это время на опытном производстве осуществлялось внедрение линейки продуктов для больных фенилкетонурией и целиакией. Рада, что удалось поучаствовать в столь значимой работе. Она продолжается. Надеюсь, что удастся стать как минимум кандидатом наук...

М. Яковлева: – Как и коллега, отучилась в Могилеве, в том же вузе, только на другом факультете – по специальности «Технология хранения и переработки животного сырья». По распределению попала в научно-исследовательскую лабораторию сахарного производства НПЦ по продовольствию, о чем ничуть не жалею. Позже поступила в магистратуру БГАТУ. Окончив ее, перешла на полную ставку в центре. Следующая цель – защита кандидатской диссертации...

– С детства мечтали стать учеными?

Ю. Шимановская: – Это было в чем-то спонтанным решением, но время показало, что выбор сделала верный.

М. Яковлева: – В науку попала неслучайно – учеба давалась легко, старалась. Потом подумала: а почему бы и не пойти дальше по пути исследователя?

– Есть ощущение, что НПЦ по продовольствию – то место, где хочется остаться работать надолго?

Ю. Шимановская: – Безусловно! Мне повезло поработать в практическом производстве. Теперь уже можно углубляться в проблематику с научной точки зрения.

М. Яковлева: – Подкупает возможность постоянно заниматься разным – и руками поработать, и посидеть-покорпеть над статьей, и заняться опытами. Такая сменяемость ритма позволяет не впадать в рутину.

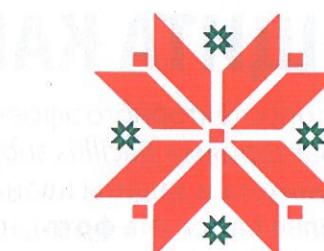
– Планируете ли в ближайшей и более отдаленной перспективе заняться какими-то новыми направлениями исследований?

Ю. Шимановская: – Интересно будет поработать над современными подходами в создании снэковой продукции, учитывая ее популярность. Хотим попробовать так сказать «экспандировать» пельмени, созданные на основе овощных добавок, без добавления масла. Получим полезные для организма продукты с высокой пищевой ценностью, что актуально для здоровья нации в целом.

Сегодня нужно задействовать больше качественного натурального сырья. Оно в республике есть, но его недостаточно для удовлетворения растущих потребно-

стей. Нужно больше проектов, целью которых будет создание импортозамещающих продуктов. Широкое воздействование именно местных видов сырья – тот путь, по которому мы продолжим идти.

М. Яковлева: – Есть большой интерес поработать над созданием технологии получения натуральных сиропов и топ-



2024 - Год
качества

питания. Вместе с производственниками мы, ученые, достигли определенных успехов, но надо идти вперед. Также важно постоянно отслеживать востребованность тех или иных товарных позиций, усиливать рекламную, маркетинго-

Научная визитка

Представляем собеседниц Юлия Александровна уже успела внести свой вклад в разработку и внедрение технологии производства мучных композитных смесей специализированного назначения, выпуск импортозамещающих, социально значимых низкобелковых пищевых продуктов для питания людей с дефицитом фенилаланингидроксилазы. Полученные с участием молодо-



го исследователя результаты опубликованы в отечественных научных изданиях, их практическая значимость подтверждена актом о внедрении на опытном производстве НПЦ по продовольствию в Марьиной Горке.

Ее коллега удостоена президентской стипендии за обоснование параметров процесса электромембранных деминерализации полуфабрикатов сахарного производства. Мария Романовна также поучаствовала в разработке и внедрении новой эффективной технологии получения белого сахара, позволяющей увеличить выход готового продукта, снизить цветность промежуточных продуктов и расход известнякового камня на очистку. На счету молодого ученого – разработка рекомендаций по применению электромембранных процессов в технологии свеклосахарного производства с целью корректировки состава и потребительских свойств продуктов. С применением разработанных рекомендаций на ОАО «Городейский сахарный комбинат» проведены производственные испытания и выработана опытная партия сахара. Публикации в отечественных и зарубежных научных изданиях, а также патент на изобретение подтверждают практическую значимость проделанной исследовательской работы.

пингов из промежуточных продуктов сахарного производства, например свеклосахарного сиропа.

Сейчас в лаборатории изучается содержание в промежуточных и побочных продуктах свеклосахарного производства бетаина – полезного компонента сахарной свеклы, используемого при производстве лекарственных средств и пищевых добавок, косметических средств, продуктов спортивного питания. В перспективе не исключено создание технологии производства продуктов с повышенным содержанием бетаина, но пока нужно провести серьезные научные исследования.

– В Год качества что станет вашим ориентиром?

М. Яковлева: – Прежде всего, нужно постоянно поддерживать на высоком уровне имидж белорусских продуктов

Мелиорация, травосеяние – этим тесно связанным направлениям в АПК Беларусь следует уделять особое внимание. По мнению зав. отделом многолетних трав НПЦ НАН Беларусь по земледелию Елены Клыги, сегодня в центре, являющемся флагманом в области селекции данных культур, накоплен достаточный опыт и созданы перспективные сорта, чтобы практики могли смело делать ставку не только на выращивание зерновых, но и на травы.

ПОСТАВИТЬ НА ТРАВЫ

«В 2023 году по всей стране на пашне имелось 922 тыс. га многолетних трав, – рассказала учений.

– Из них 42% – это бобовые и 35% – бобово-злаковые травостои. Остальная часть клина – злаковые травостои в чистом виде. Если говорим о луговых угодьях, то в Беларусь 76% – улучшенные.

Чтобы эффективно сохранять почвенное плодородие, и это доказано наукой, в нашей стране аграрии должны стремиться к показателю на пашне не менее чем в 1 млн га под многолетними травами. На протяжении последних 5–10 лет удается удерживать показатель в 900 тыс. га с лишним».

Почему сложно достигнуть показателя в 1 млн га? Ученые обращают внимание, что существенную роль тут играет кислотность почвы: многолетние травы, прежде всего бобовые, очень чувствительны к этому фактору. Влияет и уровень заливания грунтовых вод. Например, если имеем гибридный клевер, который выдерживает уровень в 30–50 см от поверхности почвы, то для популярной теперь в практическом производстве люцерны лучше, чтобы уровень залегания грунтовых вод был не выше 1 м. Она же требует pH по кислотности – 6–7,5. При этом нужно учитывать содержание подвижных форм алюминия.

«Мы ориентированы на создание сортов многолетних трав как бобовых, так и злаковых видов: люцерны, клевера лугового, клевера ползучего и других, – проинформировала Е. Клыга. – Они предназначены как для укосного, так и пастбищного использования. Стремимся, чтобы были конкурентоспособны в травосмесях, формировали высокую кормовую и семенную продуктивность. Создаем также фертильные межродовые и межвидовые гибриды злаковых и многолетних трав. Новые сорта обязательно сопровождаем технологиями».

Порой в хозяйствах не удается сразу убирать всю кормовую площадь, и поэтому и зеленый, и сырьевая «конвейер» должен включать несколько групп сортов трав, разных по времени созревания. «Таким образом реально «ловить» нужное качество заготавливаемых кормов, прежде всего с точки зрения содержания белка, если говорить о бобовых», – акцентировала Е. Клыга.

Ученые также предлагают практикам обратить внимание на такую культуру, как житняк. Ее использование позволит даже в условиях изменения климата, погодных катаклизмов получать в достатке качественные корма.

В целом с 2008 по 2023 годы в отделе многолетних трав НПЦ по земледелию районировано 14 сортов многолетних бобовых трав – от классического клевера до эспарцета и донника, а также 11 сортов многолетних злаковых трав. В последнее время, и этого требует ситуация в практическом производстве, ученые делают особый акцент на люцерну – в плане селекции, технологического обеспечения.



Материалы полосы подготовила Инна ГАРМЕЛЬ, фото автора, «Навука»