




**СОЮЗНОЕ
ВЕЧЕ**



**Что подстегнет
жилищное строительство
в Беларуси**

В МАНИЮ
ПРЕДСЕДАТЕЛЯ
КОНЦЕРНА
"БЕЛГОСПИЩЕПРОМ"

«Застывшая» разработка



Ученые Могилевского государственного университета продовольствия разработали оригинальную технологию получения вещества, которое эффективно освобождает организм человека от тяжелых металлов и токсинов и дарит здоровье. Это ноу-хау могло бы экономить Беларуси сотни тысяч долларов. Но до сих пор никем не востребовано.

Речь о пектине – продукте растительного происхождения. В переводе с греческого "пектин" – значит, застывший. Несколько столетий назад французский химик выделил его из фруктового сока. Это вещество хорошо растворялось в воде и превращалось в желе.

"Застывшая" ... разработка

(Окончание.)

Начало на 1-й стр.)

Бесценное вещество

Именно поэтому пектин — практически незаменимый продукт для населения, проживающего на территориях, пострадавших после аварии на Чернобыльской АЭС. Как, впрочем, и для любого из нас, ведь наша экология далека от идеальной, да и воду мы пьем не из горючего источника. Словом, такое природное вещество, как пектин, нужно сегодня абсолютно всем.

Кроме того, пектин понижает уровень холестерина в крови, нормализует кишечную микрофлору, применяется в комплексном лечении ожирения и дает прекрасный результат.

Казалось бы, чего проще: съел яблоко или сгрыз сладкую сочную морковь — и получил необходимое организму количество пектина.

— Многие так и считают, — замечает ученый, — хотя на самом деле заблуждаются. Когда человек съедает яблоко или морковь, в организм поступает растворимый пектин, который содержится в соке и может оказывать полезное действие на наш организм. Однако основная масса пектина — примерно 75 процентов от общего содержания пектиновых веществ в продукте — находится в нерастворимой форме. И связывать радионуклиды, токсины и тяжелые металлы не может. Для этого его необходимо теревести в растворимую форму, что достигается тепловой обработкой плодов, овощей и т.д.

В каких же еще овощах и фруктах находится столь ценный продукт?

— Пектином богаты свекла, морковь, капуста, картофель, тыква, арбуз, корзинки подсолнечника, яблоки, лесные и садовые ягоды и цитрусовые, — перечисляет источник **член-корреспондент Национальной академии наук Беларуси, доктор технических наук профессор Зоя ВАСИЛЕНКО.** — Благодаря этому веществу в желудке и кишечнике связываются тяжелые металлы, радионуклиды, токсины, а затем выводятся из организма человека. Таким образом идет очищение.

Сколько нужно пектина?

Никто не станет спорить с тем, что похрустеть свежим яблоком приятно и полезно. Но больше всего пектина организм получит, если вы все-таки запечете эти плоды, сварите из них компот, а все дольки съедите, советует профессор Василенко. Даже в любимом многими борще при условии, что закладка проведена по рецептуре, тоже достаточно много пектина — в вареной свекле, моркови, капусте. И ведь что интересно, польза этих овощей заметно возрастает, если к вышеперечисленному списку добавить дольки яблок с кожурой и проварить вместе со всеми ингредиентами. Тогда пектин перейдет в растворимую форму и ока-

жет на наш организм свое полезное действие.

Но коль нам так просто "добыть" пектин из овощей и фруктов, выходит, и беспокоиться не о чем? Увы, но пектина мы все-таки потребляем мало, говорят ученые, потому и до нормы практически никто из нас неотягивает. Институтом питания Российской академии медицинских наук установлены суточные нормы потребления пектина для детей и взрослых, проживающих на загрязненных радионуклидами территориях, которые составляют 5—15 грамм.

— Бывая в санаториях, где отдыхали дети из этих районов, я всегда интересовалась, чем их кормят, как обеспечивают, с помощью каких продуктов выводят из организма радионуклиды? —

говорит профессор Василенко. — И обычно слышала в ответ: даем им по 1 штуке зефира или мармелада. Между тем в 50 граммах зефира содержится 0,6 грамма пектина. Что крайне недостаточно для оздоровления ребенка!

Оценили — и забыли

Технология получения пектина научным коллективом во главе с членом-корреспондентом НАН Беларуси Зоей Василенко была разработана в лабораторных условиях и апробирована в производственных. Очередь — за внедрением в пищевой и кондитерской отрасли. Вначале появилась технология получения яблочно-пектиновой пасты из яблочных выжимок. За ее выпуск активно взялось одно из предприятий Бобруйска. Пасту добавляли в пряники, конфеты, зефир, мармелад, ирис и карамель, которые производились на белорусских кондитерских фабриках. Продукция получалась не только вкусной, но и полезной, что не всегда можно сказать о сладостях.

Но затем завод перепрофилировали на выпуск другой продукции, и о выпуске пектиновой пасты из яблочного жомла благополучно забыли. Чуть позже ученые изготовили из нее порошок. Затем разработали более 50 рецептов блюд детского питания, которые были включены в сборник технологических карт для диетического питания.

// Когда страна ищет различные пути и способы экономии валюты, этой разработкой ученых, которая способна благоприятно повлиять на здоровье людей, как говорят, грех не воспользоваться. Странно, но мы почему-то не замечаем того, что лежит у нас под ногами. В данном случае не стремимся к импортозамещению, хотя внедрение именно этого научного проекта могло бы сэкономить государству сотни тысяч долларов. //

Профессор Василенко предлагала санаториям разработанные рецептуры, диетврачи вроде интересовались новинкой. Но дальше слов дело не шло...

Предпринимались и другие попытки. Ученые стучали в разные двери. Их вежливо выслушивали — и точка!

Проект на тысячи долларов

Когда страна ищет различные пути и способы экономии валюты, этой разработкой ученых, которая способна благоприятно повлиять на здоровье людей, как говорят, грех не воспользоваться. Странно, но мы почему-то не замечаем того, что лежит у нас под ногами. В данном случае не стремимся к импортозамещению, хотя внедрение именно этого научного проекта могло бы сэкономить государству сотни тысяч долларов.

А ведь после развала бывшего Союза выпуск пектина пытались организовать в Украине и России, но эта работа не увенчалась успехом, до сих пор производство растительного продукта не налажено ни в одной стране постсоветского пространства. В то же время предприятия,

где изготавливают пектин, стабильно и успешно работают в США, Германии, Дании, Чехии, Италии, Испании и Франции. Там ценный продукт производят из выжимок цитрусовых и яблок. Его выпуск — ноу-хау, поэтому практически всюду такие производства закрыты от чужих глаз. Ведь это весьма прибыльно и перспективно.

— Между тем сырьевая база в Беларуси для производства пектина обширна, — убеждена профессор Василенко. — Это яблочные и ягодные выжимки, свекловичный жом. Кстати, на юге России и Украины тоже есть много хозяйств, выращивающих яблоки, однако там плоды не содержат такого большого количества пектина, как белорусские. В Беларуси постоянно закладываются новые сады и ягодные плантации, чтобы производить больше сока. А вот выжимки будут, как и сейчас, оставаться неиспользованными, если не наладить их переработку. И наши разработки могли бы быть востребованы, — подытожила разговор профессор Василенко.

Наталья НЕВИДОМАЯ. "НГ"

