



НАРОДНАЯ ГАЗЕТА



www.ng.by

Серада, 14 снежня 2011 г. № 237 (5652), кошт у розніцу 750 руб.

Газета для Вас і Вашай сям'і Выдаецца з 2 кастрычніка 1990 г.

2 **Какая професія самая небяспечная**

10 **Чем ценна клюква**

11 **Что нужно учесть, выбіраючы**



Почему в Беларуси до сих пор нет своего производства пектина?

Этот вопрос «Народная газета» адресует правительству, от которого зависит принятие решения о выпуске импортзамещающего отечественного пектина. Ведь для этого, казалось бы, в стране все есть. Оригинальную технологию получения этого вещества разработали ученые Могилевского государственного университета продовольствия под руководством члена корреспондента Национальной академии наук Беларуси, доктора технических наук, профессора Зои Василенко. И яблоки, свекла, морковь, капуста, в которых содержится пектин, у нас произрастают. И все же Беларусь до сих пор для промышленного производства зефира, мармелада и печенья закупает пектин за границей. А тем временем соседи-россияне

За морем телушка – полушка...

Берегите себя для тех, кому вы дороги!

«Народная газета» совместно

«НГ» ИССЛЕДУЕТ ПРОБЛЕМУ

За морем телушка – полушка...



(Окончание. Начало на 1-й стр.)
О разработке могилевских ученых, как и о пользе пектина — он эффективно освобождает организм человека от тяжелых металлов и токсинов, «НГ» уже писала («Застывшая... разработка», № 214 за 10.11.2011). Но удивительная вещь: когда журналист «НГ» обратился за комментарием в ведомство, которые больше других должны быть заинтересованы в том, чтобы не тратить драгоценную валюту, а производить пектин на собственной территории, в ответ услышала лишь слова о невозможности наладить такое производство по тем или другим причинам. Как в известном выражении: кто хочет что-нибудь сделать — ищет способ, кто не хочет ничего делать — находит причину. Судите сами.

Почему «плачет» мармелад
Возможность строительства соответствующего производства в Беларуси уже не раз обсуждалась и всесторонне изучалась. Ведь для его производства у нас есть неплохая сырьевая база — яблоки. Причем нужны для него не столько сами яблоки, сколько отходы производства — яблочные выжимки, которые остаются после переработки плодов на консервных и винодельческих предприятиях. Наложить производство ценного продукта из отходов — весьма заманчивая перспектива. Ведь мировой рынок пектина составляет около 30 тысяч тонн в год, а в числе основных производителей — Германия, Аргентина, Бразилия, Китай.

Надо сказать, что пектином белорусские ученые начали заниматься еще в конце 1980-х — начале 1990-х годов. «Первой разработкой была яблочнопектиновая паста, — вспоминает заместитель начальника отдела технологий кондитерской, пищекоцентрализованной, масложировой продукции НПЦ НАН Беларуси по продовольствию Лейна ФИЛАТОВА. — Она использовалась в производстве яблочного мармелада, который помнят люди старшего поколения, и других кондитерских изделий — пряников, зефира, ириса, карамели. Но такой мармелад «плакал», то есть плохо держал форму, зефир имел неэстетичный цвет, в результате производство было прекращено, и яблочнопектиновую пасту перестали выпускать. Кроме того, технологический процесс производства пасты предусматривал использование сернистого ангидрида, и люди на производстве вынуж-

терские изделия в 3–5 раз выше, чем обычного цитрусового пектина», — вспоминает он.
И было решено закупать в Европе цитрусовый пектин, который обладает высокой желирующей способностью. В основном его делают из лимонных и апельсиновых выжимок, реже — из мандариновых. По сравнению с яблоками в цитрусовых содержание пектина гораздо выше: для получения тонны пектина необходимо переработать яблочных выжимок в 3–4 раза больше, чем цитрусовых.
Голая экономика
Однако наука не стоит на месте, и ученым Могилевского государственного университета продовольствия удалось усовершенствовать свои разработки. Специалисты признают, что при хороших результатах это ноу-хау может быть довольно перспективным. Однако стоит ли Беларуси строить собственное предприятие по производству пекти-

Таким образом, каждый год на закупку пектина наша страна тратит около 2,5 млн долларов. Строительство же собственного завода по выпуску пектина по ориентировочным подсчетам обойдется не менее чем в 15 млн евро.
«Это сложное производство, нуждающееся в очистных сооружениях, и поэтому очень дорогое», — замечает специалист. Соответствующее оборудование в Беларуси не выпускается, потребуется закупать еще и патент, потому что технологии производства пектина у всех производителей засекречены. По самым оптимистичным подсчетам при хорошей рентабельности этот инвестиционный проект окупится не раньше чем через 10–12 лет.
Туманные перспективы
Несмотря на то что яблок в нашей стране вроде бы в изобилии, не исключено, что их может не хватить для загрузки предприятия по выпуску пектина.
«Производство яблочного пектина должно осуществляться только из определенных сортов яблок, в основном кислых, как антоновка, — говорит Александр Орехов. — Поэтому могут возникнуть вопросы с сырьем».

сая тонн. Из этого объема можно получить ориентировочно около 300 тонн пектина.
«Вопрос еще в том, как сохранить яблочные выжимки, которые остаются в винодельческом и консервном производстве, — замечает главный специалист сектора научно-исследовательской работы и сертификации управления научнотехнического развития, капитального строительства и инвестиций концерна Ирина ЖАРОВА. — Ведь в завальных ямах они начинают бродить, снижаются содержание пектина».
Выжимки — продукт скоропортящийся, а везти их на завод по производству пектина придется со всех концов страны. Чтобы они сохранили свое качество, их необходимо высушить сразу же после отжима сока. Соответственно, для этого перерабатывающие предприятия должны обзавестись сушилками. «Но переработка яблок у нас идет всего 2–3 месяца, какова же тогда будет эффективность использования этих сушилок?» — задается логичным вопросом специалист.
Кроме того, появилась информация, что наши соседи по Таможенному союзу, россияне, также намерены в ближайшее время наладить производство ценного вещества. Это тоже не прибавляет экспортных перспектив нашему производству. Как видно, у специалистов по поводу строительства собственного производства возникает пока больше вопросов, чем ответов.
Алена ПОКАЛО, «НГ»

Каждый год на закупку пектина наша страна тратит около 2,5 млн долларов. Строительство же собственного завода по выпуску пектина по ориентировочным подсчетам обойдется не менее чем в 15 млн евро.

дены были работать в респираторах, отмечались случаи плохого самочувствия».
Начальник управления координации и развития сахарной и кондитерской отраслей концерна «Белгоспищепром» Валентин КОМАНДИРОВ рассказал, что ставился и вопрос о производстве пектина из свекловичного жома. «Мы долго изучали и обсуждали эту возможность и пришли к выводу, что овчинка выделки не стоит: пектин получается низкого качества и его расход на конди-

на — вопрос открытый. Ведь все решает экономика...
Как объяснил начальник управления координации и развития алкогольной, плодОВОЩНОЙ и крахмалопаточной отраслей концерна «Белгоспищепром» Александр ОРЕХОВ, один килограмм яблочного пектина на мировых рынках стоит 10 долларов, цитрусового — 16, потребность же Беларуси в этом виде сырья составляет порядка 200 тонн в год для кондитерской отрасли и еще около 50 тонн для мелиссы.