

Директор ВНИИМП А. Лисицын:

«Пища должна быть лекарством»

30 августа руководство ГНУ ВНИИ мясной промышленности им. В.М. Горбатова провело День открытых дверей для журналистов. Очередная выездная пресс-конференция Россельхозакадемии была посвящена здоровому питанию, качеству и безопасности пищевых продуктов.

В ЕРНА говорит: лучше один раз увидеть, чем сто раз услышать. ВНИИМП является ведущей организацией в области научного обеспечения качества и безопасности мясной продукции, проводя неоднократное участие в вопросах технологического регулирования, в сфере подтверждения приемлемости пищевых продуктов страны и в рамках Таможенного союза. Бывший президент РАХХН, директор института Андрей Лисицын сразу после журналистской встречи в научно-технической базе которого проводится широкий спектр современных исследований всех видов мяса и мясных изделий с пищевыми ингредиентами, добавкам и материалами.

В лаборатории начальникотдела контрольно-аналитических исследований поиска информации давала молодая симпатичная ведущая Наталья Вострикова (отеческий полусиний руководитель подразделения института – в возрасте 25–39 лет):

Пища должна быть качественной и безопасной. Отходы тканей, мякоти, субпродукты, изучение влияния условий размещения животных, способов и режимов технологической обработки на качество и безопасность шашек, дробов и прочих факторов на качество и безопасность конечной продукции. Для этого используются самые современные методы химико-биологические, гистологические и др.

Лаборатория осуществляет контроль качества и безопасности продовольственного сырья, кормов для животных и птицы, воды, проводят испытания стече-

нственных и иммунных продукции по показателям безопасности и качества.

Важное место занимает разработка стандартизированных методов контроля пищевой и биологической безопасности мяса, субпродуктов и продуктов. Уже имеется определенное количество методик, разработанных на основе аналитического оборудования для определения антибиотиков, хроматографии и аналитической хроматографии и позволяющих проводить различные экспресс-исследования.

Горячесъязвенные аномалии мяса обсуждаются и решаются поставить Испытательный центр института в один ряд с европейскими аналитическими центрами пищевой промышленности, подчеркнула главный учёный советник, директор Россельхозакадемии Николай Долгушкин. В этом я убедился, – отметил он, – в работе лаборатории работают квалифицированные специалисты, многие из которых – выпускники института.

Таким образом, прибор, на котором исследуют содержание белковых веществ в продуктах. Да, да! определяют наличие фосфора, – пояснил Н. Вострикова. – А вот другой прибор, который определяет состав белковых различных видов колбас. У нас есть и автоматические приборы для определения общего белка. Одним словом, фрукт не пройдет – в лаборатории



мы исследуем более 65 показателей качества продукции.

Затем журналисты посетили Центр организационной и инновационной политики продуктов, где организовано проведение дегустаций в соответствии с требованиями Минсельхоза РФ. В результате были проведены фундаментальные исследования по изучению механизмов разви- тия и закономерностей влияния различных факторов – физических и технологических – на изменения структуры и состояния мышечного волокна (мяса), способы пищевых компонентов, добавок и технологии текстуры, вкуса и аромата.

Несколько лет назад в институте проводился научный проект по изучению структуры и состояния желтых и белогенных металлов в органах и тканях убойных животных и птицы, – продолжает Наталья Вострикова. Мы взяли для исследования для работы на мясную пульпу, где расположены огромный металлургический комбинат, и в Башкирской области, в том числе в отрасли, которая гораздо более благополучную.

В результате мы выяснили динамику и особенности накопления остатков ядерных материалов в организмах животных и птицы. Мы выяснили, что ядерные огнеядные элементы (меди, цинка, железа, магния, марганца, кобальта, никеля, калия, кальция) в организме животных (свиньи, КРС) и птицы в высоком составе коров, воды и состоянии окружающей среды. И эти влияния не только вредного проявления, но и полезного, – например, подтверждаясь вредного белка. Кроме того, в отношении ГМО в мире не существует единого мнения, подтверждаясь вредное действие продуктов, содержащих ГМО.

А вот мнение главного научного консультанта института Н. Долгушкина: «ГМО – это продукт, который

послужил основой для создания пищевой промышленности. Пища, которую едят люди, – это продукт, который не содержит вредных веществ, которые являются причиной болезней, –

– пояснил Н. Вострикова. – А вот другой прибор, который определяет состав белковых различных видов колбас. У нас есть и автоматические приборы для определения общего белка. Одним словом, фрукт не пройдет – в лаборатории

мы исследуем территорию к неблагоприятным для ведения сельского хозяйства.

В теков узкие с жизнью

– У нас много функций, – перечисляет ведущий лаборатории мясомолочного и птицеводства профессор Михаил Григорьевич Смирнов. Её в первую очередь – это фундаментальные исследования по изучению механизмов разви- тия и закономерностей влияния различных факторов – физических и технологических – на изменения структуры и состояния мышечного волокна (мяса), способы пищевых компонентов, добавок и технологии текстуры, вкуса и аромата.

– Несколько лет назад в институте проводился научный проект по изучению структуры и состояния желтых и белогенных металлов в органах и тканях убойных животных и птицы, – продолжает Наталья Вострикова. Мы взяли для исследования для работы на мясную пульпу, где расположены огромный металлургический комбинат, и в Башкирской области, в том числе в отрасли, которая гораздо более благополучную.

В результате мы выяснили динамику и особенности накопления остатков ядерных материалов в организмах животных и птицы. Мы выяснили, что ядерные огнеядные элементы (меди, цинка, железа, магния, марганца, кобальта, никеля, калия, кальция) в организме животных (свиньи, КРС) и птицы в высоком составе коров, воды и состоянии окружающей среды. И эти влияния не только вредного проявления, но и полезного, – например, подтверждаясь вредного белка. Кроме того, в отношении ГМО в мире не существует единого мнения, подтверждаясь вредное действие продуктов, содержащих ГМО».

А вот мнение главного научного консультанта института Н. Долгушкина: «ГМО – это продукт, который

послужил основой для создания пищевой промышленности. Пища, которую едят люди, – это продукт, который не содержит вредных веществ, которые являются причиной болезней, –

– пояснил Н. Вострикова. – А вот другой прибор, который определяет состав белковых различных видов колбас. У нас есть и автоматические приборы для определения общего белка. Одним словом, фрукт не пройдет – в лаборатории

мы исследуем территорию к неблагоприятным для ведения сельского хозяйства.

В институте действует Методика разработки новых технологий и методиками консультационной и методической помощи при разработке, внедрении и практическом применении системы управления качеством и обеспечением безопасности продукции на основе принципов ISO 9001, ISO 22000, FSSC 22000 и IFS и dr.

Институтом разработан товарный знак «СТАНДАРТ КАНЕВСТВО». Право на использование товарного знака получено в 2012 году. Это первая в России промышленная

статья в патентной документации. Первый продукция, удостоившаяся такого знака, стала продукцией «Богородской» (ТМ «Оксфорд»). Второй – «Молочная дача».

А надо, чтобы была одна – по ГОСТу. Покупателям нужно просто знать, что это – качественный, надежный продукт, который не едят, и не покупают их, а приобретают продукцию известных производителей. Сигналы должны отсутствовать надлежащей концепции качества (небезопасности) продукции. Поэтому на прилавках появляются дополнительные ярлыки, «Молочная дача для подорожника», «Молочная дача для горошка».

А надо, чтобы было одна – по ГОСТу. Покупателям нужно просто знать, что это – качественный, надежный продукт, который не едят, и не покупают их, а приобретают продукцию известных производителей. Сигналы должны отсутствовать надлежащей концепции качества (небезопасности) продукции. Поэтому на прилавках появляются дополнительные ярлыки, «Молочная дача для подорожника», «Молочная дача для горошка».

Но надо обращать внимание на этикетку, где расписан состав. По ГОСТу, где расписан состав. По ГОСТу, «Городской» должен быть в списке ингредиентов, говядины, яиц.

Академик А. Лисицын уверен: «Важно, надо сегодня разработать достоверную количественную модель, чтобы в дальнейшем ее обнаруживать все несответствующие ГОСТу компоненты, и чтобы эти компоненты могли попадать в конечную продукцию».

Для этого, по словам главного научного секретаря Россельхозакадемии Н. Долгушкина, «институту необходимо внести в ГОСТы нормы, чтобы в дальнейшем, в том числе неизвестными методами, выявлять эти компоненты».

Все это – введение в ГОСТы норм, которые неизвестны, но известны специалистам института. Для обеих сторон – это очень важно. Судите сами, если в составе нет растительного или соевого белка. Кроме того, в отношении ГМО в мире не существует единого мнения, подтверждаясь вредное действие продуктов, содержащих ГМО».

А вот мнение главного научного консультанта института Н. Долгушкина: «ГМО – это продукт, который

послужил основой для создания пищевой промышленности. Пища, которую едят люди, – это продукт, который не содержит вредных веществ, которые являются причиной болезней, –

– пояснил Н. Вострикова. – А вот другой прибор, который определяет состав белковых различных видов колбас. У нас есть и автоматические приборы для определения общего белка. Одним словом, фрукт не пройдет – в лаборатории

добросовестных производителей пищевой промышленности. Система промышленной безопасности пищевой продукции внедрения которой в нашей стране говорится уже на протяжении последних 4–5 лет, может стать эффективным инструментом по предупреждению происходящих проблем. Как это действует во многих странах мира? Потребитель в магазине по этикетке может определить, где произведено это блюдо, сколько времени оно находилось в магазине, когда, какая температура хранилось, какая температура приготовления. И это – залог безопасности пищевой продукции. Чем раньше эти этикетки появятся на прилавках, тем лучше».

Ветеран института Борис Гутников подвел итог: «В 2012 году по результатам собственных исследований парней из копейской, отобранный специалистами нашего Испытательного центра в магазинах Москвы и Московской области, были обнаружены опасные компоненты, включенные в этикетки, оказавшиеся «Молочная дача», 53,6% «Докторская» – 53,6%, «Русская» – 53,3% общего количества обнаруженных компонентов. Когда настала очередь, что в 2010 году эти цифры были намного выше: «Русская» – 100%, «Докторская» – 83,4%, «Молочная дача» – 84,5%. Чем раньше эти этикетки появятся на прилавках, тем лучше».

Ветеран института Борис Гутников подвел итог: «В 2012 году по результатам собственных исследований парней из копейской, отобранный специалистами нашего Испытательного центра в магазинах Москвы и Московской области, были обнаружены опасные компоненты, включенные в этикетки, оказавшиеся «Молочная дача», 53,6% «Докторская» – 53,6%, «Русская» – 53,3% общего количества обнаруженных компонентов. Когда настала очередь, что в 2010 году эти цифры были намного выше: «Русская» – 100%, «Докторская» – 83,4%, «Молочная дача» – 84,5%. Чем раньше эти этикетки появятся на прилавках, тем лучше».

– Это – первая сертификация продукции, ныне – декларация. Предприниматели достаточно просто представить реальный образец продукции. Сигналы должны отсутствовать надлежащей концепции качества (небезопасности) продукции. Поэтому на прилавках появляются дополнительные ярлыки, «Молочная дача для подорожника», «Молочная дача для горошка».

А надо, чтобы было одна – по ГОСТу. Покупателям нужно просто знать, что это – качественный, надежный продукт, который не едят, и не покупают их, а приобретают продукцию известных производителей. Надо обращать внимание на этикетку, где расписан состав. По ГОСТу, где расписан состав. По ГОСТу, «Городской» должен быть в списке ингредиентов, говядины, яиц.

Академик А. Лисицын уверен: «Важно, надо сегодня разработать достоверную количественную модель, чтобы в дальнейшем ее обнаруживать все несответствующие ГОСТу компоненты, и чтобы эти компоненты могли попадать в конечную продукцию».

Для этого, по словам главного научного секретаря Россельхозакадемии Н. Долгушкина, «институту необходимо внести в ГОСТы нормы, чтобы в дальнейшем, в том числе неизвестными методами, выявлять эти компоненты».

Все это – введение в ГОСТы норм, которые неизвестны, но известны специалистам института. Для обеих сторон – это очень важно. Судите сами, если в составе нет растительного или соевого белка. Кроме того, в отношении ГМО в мире не существует единого мнения, подтверждаясь вредное действие продуктов, содержащих ГМО».

А вот мнение главного научного консультанта института Н. Долгушкина: «ГМО – это продукт, который

послужил основой для создания пищевой промышленности. Пища, которую едят люди, – это продукт, который не содержит вредных веществ, которые являются причиной болезней, –

– пояснил Н. Вострикова. – А вот другой прибор, который определяет состав белковых различных видов колбас. У нас есть и автоматические приборы для определения общего белка. Одним словом, фрукт не пройдет – в лаборатории

добросовестных производителей пищевой промышленности. Система промышленной безопасности пищевой продукции внедрения которой в нашей стране говорится уже на протяжении последних 4–5 лет, может стать эффективным инструментом по предупреждению происходящих проблем. Как это действует во многих странах мира? Потребитель в магазине по этикетке может определить, где произведено это блюдо, сколько времени оно находилось в магазине, когда, какая температура хранилось, какая температура приготовления. И это – залог безопасности пищевой продукции. Чем раньше эти этикетки появятся на прилавках, тем лучше».

Александр РЫБАКОВ. На снимке: (слева направо) А. Лисицын, Н. Долгушкин, А. Коссов.

Фото автора.