



Пресс-конференция «Здоровое питание. Качество и безопасность продовольствия» (ПОСТ-РЕЛИЗ)

30 августа 2013 года во Всероссийском научно-исследовательском институте мясной промышленности (ВНИИМП) им. В.М. Горбатова состоялась

пресс-конференция «Здоровое питание. Качество и безопасность продовольствия», на которой выступили вице-президент Россельхозакадемии, академик, директор ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Лисицын А.Б., д.э.н. главный ученый секретарь Россельхозакадемии Долгушкин Н.К., академик Россельхозакадемии, директор ГНУ ГОСНИИ хлебопекарной промышленности Косован А.П., д.т.н., директор ГНУ ВНИИ молочной промышленности Харитонов Д.В.

Организатором пресс-конференции выступила Россельхозакадемия.

В ходе пресс-конференции Лисицын Андрей Борисович выступил с докладом о здоровом питании, качестве пищевых продуктов и их безопасности. Он дал определение термина здоровое питание как сочетание продуктов питания и пищевых ингредиентов, обеспечивающих при постоянном их употреблении рост, полноценное развитие и нормальное функционирование организма человека и способствующее профилактике заболеваний, укреплению здоровья и активному долголетию.

Далее отметил, что порядка 80% всех заболеваний людей связано в той или иной степени с питанием и заговорил о значении потребления мяса для организма человека.

Говоря о создании функциональных продуктов, Андрей Борисович выделил два направления.

Первое - это прижизненное формирование сельскохозяйственного сырья с заданными функционально-технологическими свойствами, то есть сырье получается уже с определенным составом.

Второе - конструирование заданного состава продуктов функционального питания с использованием принципов обогащения (продукты, дополнительно обогащенные функциональными ингредиентами с целью предотвращения или корректировки их дефицита) и элиминации (продукты, в которых технологически понижено содержание вредных для здоровья компонентов).

Здоровое питание неразрывно связано с качеством продуктов и их безопасностью.

ГОСТ на докторскую колбасу от 2011 года четко предусматривает, что в данном сорте колбасы не должно быть никаких растительных белков и добавок. В ней должны быть свинина, говядина, яйцо куриное, молоко сухое, соль, специи и нитрит натрия как фиксатор окраски.

Однако на сегодняшний день на одном предприятии могут производиться десятки видов докторских колбас. Такого быть не должно. По результатам исследований, проведенных во ВНИИ мясной промышленности, за 2012 год в торговых точках Москвы и Московской области более 50 % проверенной «Докторской» было фальсифицировано. То есть в ней нашли компоненты, которых быть там не должно: растительный белок, крахмал, каррагинан и др.

Чтобы избежать фальсификатов, надо создать систему контроля от «поля до прилавка». Дело в том, что все, что у нас есть в воде, почве в обязательном порядке будет в зерне, кормах, потом в животном и его мясе, и как результат - в готовой переработанной продукции.

Если мы сумеем проследить: в каком состоянии поле (что туда вносилось - гербициды, пестициды), какие вакцины получало животное, в общем - все, что применяется в процессе производства сельхозпродукции, мы сможем создать комплексную систему управления качеством, которая существует сегодня во всем мире.

Далее он отметил, что в России с 1 июля текущего года действует «Технический регламент о безопасности пищевой продукции». И данная концепция там прописана, однако пока ни одно предприятие этому регламенту еще не следует.

ВНИИМП сегодня должен разработать достаточное количество методик, которые позволили бы обнаруживать все несоответствующие ГОСТу компоненты, и чтобы ими могли пользоваться контролирующие органы.

Качеством институт занимается повседневно. В 2011 году зарегистрирован знак «Стандарт качества». Он применяется сейчас на двух предприятиях мясной отрасли. Как он присваивается? Инициатива получения этого знака должна исходить от предприятия-производителя. Далее совместно с институтом разрабатывается система управления качеством, основанная на принципах ХАССП (Hazard Analysis and Critical Control Points (НАССР), англ. - концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции). После этого отлаживается технология. Когда выдается этот знак, то институт оставляет за собой право в любое время подвергнуть проверке на соответствие заявленным качествам продукцию и, при наличии претензий, потребовать их исправить. В противном случае этот знак будет изыматься. Таким образом, продукция, помеченная этим знаком, будет гарантированно высокого качества.

Большое внимание институт уделяет детскому питанию. Поэтому в 2002 году зарегистрирован товарный знак «ВНИИМП детям». Сегодня около 30 предприятий мясной отрасли владеют документацией, в которой этот знак является неотъемлемой частью при маркировке.

Совместно с Агропромсоюзом разработана и утверждена комплексная система управления качеством продукции на добровольных началах.

Недавно институт зарегистрировал «Национальную систему качества и соответствия пищевых продуктов». Она будет предусматривать отличительные знаки, которые будут выдаваться предприятиям, и продукция которых потом также будет контролироваться институтом.

Одним из приоритетных направлений своей деятельности ВНИИМП определил формирование концептуальных подходов к созданию комплексной системы производства безопасных продуктов гарантированного качества. С этой целью на базе института действует Методический центр, который оказывает предприятиям мясоперерабатывающей промышленности консультационную и методическую помощь при разработке, внедрении и подготовке к сертификации системы управления качеством и обеспечении безопасности продукции на основе принципов ХАССП, ИСО 22000, FSSC 22000 и IFS.

Директор отметил последние разработки института: переработка жировых отходов предприятий мясной промышленности в биодизельное топливо; объективная оценка качества свинины по выходу мышечной ткани с помощью автоматического прибора, установка для вертикальной обвалки свинины; биотехнология обогащенных готовых к употреблению мясных изделий для питания детей в организованных коллективах.

Участники пресс-конференции ознакомились с работой Испытательно-экспертного центра мониторинга качества и безопасности пищевой продукции института.

В лаборатории научно-методических работ и контрольно-аналитических исследований пояснения давала руководитель центра, к.т.н., Вострикова Н.Л.

Лаборатория осуществляет контроль качества и безопасности пищевой продукции, продовольственного сырья, кормов для животных и питьевой воды, проводит испытания отечественной и импортной продукции, поступающей на потребительский рынок, по показателям качества и безопасности, определяющим степень их соответствия нормам и требованиям действующей нормативно-технической документации. Важное место занимает разработка методов определения содержания токсичных веществ, биологически эссенциальных микроэлементов, показателей пищевой и биологической ценности в мясном сырье и мясных продуктах.

Лаборатория оснащена современными приборами: газовый хроматомасс-спектрометр (GC-MS), жидкостный хроматомасс-спектрометр (LC-MS-MS), аминокислотный анализатор (Aracus), атомно-абсорбционный спектрофотометр (SpectrAA 220 FS), жидкостные хроматографы, Полярограф-ПЛС 2А, Фуд-Скан, ИФА-анализатор и др.

Вострикова Н.Л. рассказала о методах определения показателей безопасности мясной продукции, в частности об определении полиядерных ароматических углеводородов (ПАУ), наибольшую опасность среди которых представляет бенз(а)пирен. Участникам пресс-конференции также был продемонстрирован метод определения фосфора в мясных изделиях, они ознакомились с лабораторией определения тяжелых металлов.

Ознакомление продолжилось посещением лаборатории гигиены производства и микробиологии, о функциях которой рассказал заведующий, к.т.н.. Минаев М.Ю. Среди перечисленных – разработка методов контроля качества санитарной обработки и защитных стартовых культур для применения в мясном производстве, определение причин микробиологической порчи мясной продукции и сырья, рекомендации по их устранению, выявление фактов фальсификации готовой продукции и сырья методом ПЦР.

Затем участники посетили лабораторию квалитметрии и сенсорной оценки мясного сырья и готовой продукции. В лаборатории проводятся дегустации и конкурсы по оценке качества мясной продукции. Лаборатория оснащена современным прибором «электронный нос» («VOCmeter»), который представляет собой систему, содержащую 4 сенсора MOS (металлооксидный сенсор) и 8 сенсоров QMB (кварцевый микробалансный сенсор). Прибор предназначен для проведения качественной и количественной оценки газовых смесей.

Вниманию участников были представлены дегустационные кабинки, где проводится тестирование специалистов по определению сенсорной чувствительности, а также оценка качества мясной продукции.

Мероприятие завершилось ответами на вопросы журналистов и дегустацией образцов мясной продукции, представленной ведущими предприятиями мясной отрасли: ОАО «Микояновский мясокомбинат», ООО «Павловская слобода», ООО «Мясоперерабатывающий завод «Богородский», ООО «Мясоперерабатывающий завод РЕМИТ», ОАО «Клинский мясокомбинат», хлебобулочных изделий и образцов напитков отечественного производства.

По окончании дегустации директор ГНУ ГОСНИИ хлебопекарной промышленности Косован А.П. и директор ГНУ ВНИИ молочной промышленности Харитонов Д.В. пригласили представителей СМИ посетить свои институты для более детального рассмотрения аналогичных вопросов.