

# Инновации в производстве и переработке сельхозпродукции

28 июня в г. Волгограде прошла 16-я Международная научно-практическая конференция, где обсуждались пути интенсификации производства и переработки сельскохозяйственной продукции в современных условиях. Организатором форума выступил ГНУ Поволжский НИИ производства и переработки мясомолочной продукции РАСХН и ВолгГТУ.

В его работе приняли участие ведущие специалисты, ученые России и стран СНГ мясной, молочной, кондитерской, ликероводочной, пивобезалкогольной, крахмальной и других отраслей пищевой индустрии. Сюда приезжают не только ученые, но и практики, сельхозпроизводители из разных регионов, заинтересованные в инновационных разработках, которые помогут им в дальнейшем сократить затраты и повысить рентабельность производства – отметил организатор конференции, директор Поволжского НИИ **И.Ф. Горлов**.

Круг обсуждаемых вопросов был разноплановым и обширным. Вице-президент РАСХН **А.Б. Лисицын** отметил, что население планеты ежегодно увеличивается и прокормить его становится труднее. Поэтому нужны инновационные технологии переработки и хранения сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов. Помимо этого необходимо заботиться и о здоровье нации, здесь он подразумевал правильное питание, с помощью которого можно избежать многих серьезных заболеваний.

Ученые РАСХН активно работают над созданием диетической и функциональной продукции нового поколения, прежде всего – над повышением ее качества и биологической ценности, экологической безопасности, увеличением срока хранения, улучшением вкуса. Разработка функциональных продуктов возможна на основе пищевой комбинаторики, и чем больше по всей цепи будут внесены полезные вещества, тем значительный эффект. В рацион животных добавляют кормовые добавки с йодом, селеном, тыквенным жмыхом и т. д. и получают уже обогащенное полезными веществами молоко, мясо, яйцо, которые даже при переработке не теряют своих ценных свойств. Например, селен предотвращает заболевание раком, щито-



видной железы, йод тоже жизненно необходим для организма человека.

Советник президента РАСХН **Е.И. Сизенко** посетовал на то, что сегодня огромную проблему представляют собой хранение и транспортировка продуктов. Отсутствие определенной системы хранения и охлаждения грозит значительными потерями сельхозпродукции, а следовательно, и продовольственной безопасности страны.

По словам заместителя министра сельского хозяйства Волгоградской области **Л.А. Сюльева**, при вступлении в ВТО нужны инновационные ресурсосберегающие технологии, которые помогут России быть конкурентоспособной и достойно выгладеть на мировом рынке, поэтому научные разработки сегодня нужны, как воздух.

Директор ВНИИ холодильной промышленности **Г.А. Белозеров** гово-

рил о том, что потребитель отдает предпочтение охлажденной продукции, а не глубокой заморозки. В связи с этим нужно заниматься проблемой увеличения сроков хранения и качества продукции. Зам. директора ВНИИ крахмалопродуктов **Н.Д. Лукин** считает, что для детского питания полезны малобелковые продукты на основе крахмала. Эту тему поддержала и зам. директора НИИ кондитерской промышленности **Т.В. Савенкова**: «В магазинах иногда изучаю ассортимент, предназначенный для здорового питания. Оказывается в таких продуктах большое количество вредного сахара и жиров. Нужен жесткий контроль за производителями, реализующими продукцию для детей дошкольного, школьного возраста и подростков».

Участники конференции отметили эффективную организационную работу устроителей форума, здесь все



было продумано до мелочей. Помимо специалистов со стажем о своих изысканиях рассказали и молодые ученые. Очень интересными были их доклады о новом обогащенном творожном продукте, многослойном упаковочном материале с антимикробными свойствами на основе бересты, агротехнологии индетерминантного сорта томата, эффективном использовании растительных белков в производстве колбас, новой технологии по изготовлению макаронных и хлебобулочных изделий с длительным сроком хранения, а для дегустации они предоставили новые виды консервов, мороженого, масла, сыров, лимонада. Не исключено, что в перспективе эти оригинальные разработки на вооружение возьмут переработчики. Отрадно, что наука сегодня значительно помолодела, и в нее привносится новое, прогрессивное.

В рамках конференции состоялся Всероссийский смотр-конкурс лучших пищевых продуктов, продовольственного сырья и инновационных разработок. Можно было не только посмотреть на все это великолепии, но и продегустировать. А лучшим из лучших вручили дипломы и медали.



**Золото** получили компании:  
 «Пивоваръ Изгаршев»  
 (пиво нефилтрованное),  
 Кумылженский мясной двор  
 (сосиски и вареная колбаса),  
 «Альянс» (овсяное печенье),  
 «Ваир» (замороженные полуфабрикаты),  
 «Северный берег» (пресервы из рыбы),  
 «Телец» (пельмени),  
 «Аксар» (котлеты рыбные),  
 ИП «Бондаренко В.И.» (пироги),  
 «РосторгСладость» (шербеты),  
 «АгроИнвест» (сервелат и питьевое молоко),  
 Калачевский хлебокомбинат  
 (батон нарезной),  
 «Аксай» (печеночный паштет),  
 Хлебокомбинат «Волжский»,  
 «Себряковминводы»,  
 «Водолей» (минеральная вода),  
 «Бородинское» (масло льняное),  
 «Блин-Мастер»,  
 Михайловский маслосыркомбинат  
 (сыр Моцарелла),  
 «Донское приволье» (сом вяленый),  
 «Конфил» (шоколад),  
 а **серебро** досталось компаниям:  
 «Русский хлеб»  
 и «Волга Виво» (кондитерские изделия).

Местным производителям есть, чем гордиться и что предложить на взыскательный вкус гурманов. К сожалению, на наших прилавках в основном импортные продукты или завезенные из других регионов.



Подводя итоги конференции, И.Ф. Горлов вручил молодым ученым дипломы и медали, а также денежные премии за инновационные и наиболее перспективные разработки. Несомненно, что эти награды станут не только стимулом для дальнейшей, еще более увлеченной, работы, но и стартом в большую науку. А для сельхозпроизводителей и переработчиков новые ресурсосберегающие тех-

нологии – это «спасательный круг», который поможет им сделать производство более рентабельным.

Прошедшая конференция имеет огромное значение для АПК, так как в постоянно меняющихся рыночных условиях добиться высокой продуктивности в отрасли растениеводства и животноводства, повысить качество сельхозпродукции можно только при условии непрерывного совершенствования технологий. Поэтому инновации должны получить широкомасштабное распространение, чтобы не только обеспечить устойчивое развитие сельхозпроизводства, но и продовольственную безопасность страны.

*ЛЮДМИЛА БРЕУСОВА,  
 зав. сектором методологии  
 организации сквозных технологий  
 в АПК ГНУ Поволжского  
 НИИ производства и переработки  
 мясомолочной продукции РАСХН*