

УДК 664 : 637.5

ИНДУСТРИЯ ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ: ВЧЕРА, СЕГОДНЯ, ЗАВТРА

ИНТЕРВЬЮ С ПРЕЗИДЕНТОМ СППИ А.П. НЕЧАЕВЫМ

Аннотация: Предлагаем вашему вниманию беседу с президентом Союза производителей пищевых ингредиентов России А.П. Нечаевым.

Summary: Here the conversation with the President of the Russian Union of Food Ingredients Manufacturers A.P. Nechaev is offered for your attention.

Ключевые слова: пищевая промышленность, добавки и ингредиенты, продукты питания.

Key Words: food industry, supplements and ingredients, food products.

А.П. Нечаев — доктор технических наук, профессор, заслуженный деятель науки и техники РФ, создатель и руководитель крупной отечественной научной школы в области липидологии и пищевой химии. Большая часть его творческой жизни связана с Московским государственным университетом пищевых производств (ранее МТИПП): студент, аспирант, доцент, профессор, заведующий кафедрой органической химии и одновременно декан факультета, проректор по научной работе МТИПП.

Круг его научных интересов очень широк — тонкий органический синтез биологически активных соединений, пищевая химия, химия, биотехнология и технология липидов, исследования в области пищевых ингредиентов, эмульгаторов для косметической промышленности, белковых композитов, технологии новых пищевых продуктов, методов анализа пищевых систем и др.

Большое внимание он уделяет синтезу и технологиям получения и применения пищевых добавок, организации исследований в этой области. По результатам исследований опубликовано более 500 статей в отечественных и зарубежных журналах, получено свыше 60 авторских свидетельств и патентов, подготовлены десятки выступлений на конференциях как в нашей стране, так и за рубежом.

Он является автором и соавтором около 30 учебников и научных монографий, многих методических разработок, принимает активное участие в разработке основных направлений развития науки и техники в пищевых и перерабатывающих отраслях АПК, концепции здорового питания населения России, ее реализации в науке и технологии.

С 2001 года Алексей Петрович является Президентом некоммерческой организации «Союз производителей пищевых ингредиентов».

А.П. Нечаев активно участвует в общественной жизни, занимая наступательную, принципиальную позицию. Он член Международной академии энергетических наук (МАЭН), член технических советов ряда министерств и ведомств, входит в состав редколлегии ряда журналов.

Уважаемый Алексей Петрович, большое спасибо, что согласились ответить на несколько наших вопросов.

«Птица и птицепродукты» (ПП): Прежде всего, я бы хотела, чтобы Вы ввели наших читателей в сферу пищевых ингредиентов. Что это такое, насколько они важны для современной пищевой индустрии и, в частности, для мясной отрасли?

Вы находились у истоков зарождения индустрии пищевых микроингредиентов в России, являетесь признанным экспертом в этой области. Насколько это безопасно, т.е. как соотносится со здоровым питанием и качеством продуктов питания?

А.П. Нечаев (АПП): Прежде чем начать разговор по существу, хочу поздравить работников сельского хозяйства и перерабатывающих отраслей

с недавним праздником и пожелать им, а в их числе и читателям вашего журнала, дальнейших успехов. Они достигли определенных рубежей, но впереди еще очень много работы. Счастья, крепкого здоровья, добра и благополучия вам и вашим семьям!

Производство пищевых продуктов развивалось на протяжении всей истории человечества, но это было домашнее или полудомашнее производство, если говорить о промышленном производстве, то это относится лишь ко 2-й половине XIX века. Я говорю о мировом производстве. Оно бурно развивалось и достигло серьезных успехов. В Советском Союзе становление отрасли произошло в 30–60 гг. прошлого столетия.

В 1981 году состоялся 1-й конгресс по питанию, на котором были

сформулированы требования к продуктам питания. Они единые во всех странах. В них четко сказано, что питание и образ жизни — важнейшие факторы, обеспечивающие здоровье людей, причем доля питания очень велика. Это привело к быстрому развитию техники и технологии, т.е. произошли серьезные изменения в индустрии питания.

Мы все любим традиционные продукты питания, мы их и в дальнейшем будем любить. Если обобщить, сегодня в мире производится пять основных групп продуктов питания:

1. Традиционные продукты, хотя технология и оборудование изменились.

2. Продукты функционального назначения, или здорового питания. Термин сформулирован в Японии в 1996 году. Производились и в России.

Масштабная революция началась где-то в 60-е годы. Здесь сконцентрировались проблемы конструирования пищи, создания продуктов с учетом потребностей людей в микро- и макроэлементах. Напомним, что здоровые люди должны получать с пищей витамины и другие полезные компоненты, ведь человеческий организм, например, не вырабатывает 8 незаменимых аминокислот, 13 витаминов. Сегодня человек расходует всего 2,5 тыс. ккал, и даже меньше, поскольку сократились физические нагрузки (в России в середине XX века — 3600–3800 ккал). Но и ест он теперь меньше, мы на треть меньше получаем питательных элементов с пищей. Отсюда и возникла потребность в функциональных продуктах.

3. Питание для спецконтингента (армия, тяжелые условия труда и т.д.).

4. Детское питание. Начиная со 2-й половины XX века, ему уделяется колоссальное внимание. Сюда входит и питание беременных женщин, и новорожденных, и детей разного возраста, и школьников, и, в какой-то степени, студентов и всей молодежи, чтобы они могли сформироваться здоровыми людьми.

5. Лечебное.

Конструирование пищи без использования микроингредиентов невозможно. В эту группу входят пищевые добавки, ароматизаторы, биологически активные вещества и целый ряд технологических вспомогательных средств.

Сегодня в индустриально развитом мире разрешено порядка 500 пищевых добавок, точнее, например, в России можно применять 494. Они прошли весь комплекс сложнейших испытаний. На них установлены нормы, и их использование абсолютно безопасно и для нынешнего поколения, и для будущих.

ПП: Используют ли ингредиенты в продуктах класса «премиум»?

АПН: Да. Есть целый ряд продуктов, которые невозможно изготовить без применения добавок, например, эмульсионные. Хотите вы этого или не хотите, вы просто не сможете. Другое дело, что технология

применения пищевых добавок известна веками, но масштабно стала использоваться только в конце прошлого века, и совершенно естественно это привлекло внимание и производителей, так как это дает эффект, и потребителей, потому что им могут нравиться или не нравиться продукты с добавками. Иногда их пугают опасностью этих добавок. Могут с полной ответственностью сказать, что все разрешенные пищевые добавки с учетом их правильного использования абсолютно безопасны. Тем более надо учитывать, что многие из них натуральные. Мы имеем некоторое количество искусственных красителей, консервантов, но гораздо безопаснее применять, например, сорбиновую кислоту в установленных количествах и быть уверенными, что дети в детском саду не заболеют от развития патогенной микрофлоры. Это совершенно очевидно.

Почему многие пугают пищевыми добавками? С одной стороны, действуют старые взгляды и привычки. С другой — потрясающее незнание. И с третьей — конкуренция производителей.

ПП: Много ли у нас конкурентоспособных производителей?

АПН: Сегодня в России пищевая промышленность широко и с успехом применяет пищевые добавки. У нас есть крупные компании, которые производят ингредиенты. Это «Союзснаб», ПТИ, «Аромарос-М», «Ирекс», «Тереза Интер» и т.д., но, безусловно, мы отстаем от индустриально развитых стран. Нам необходима национальная программа. Предполагается, что в программе развития АПК в 2011–2012 гг. будет целый блок, посвященный этой проблеме. И в то же время надо всегда помнить, что эти компоненты требуют определенных знаний и технологий.

ПП: Чем занимается Союз производителей пищевых ингредиентов (СППИ)?

АПН: Союз объединяет около 50 производителей, НИИ, учебные институты. В него входит Международ-

ная промышленная академия и т.д. Мы занимаемся широким кругом вопросов. Среди них грамотное разъяснение применения пищевых ингредиентов и подготовка необходимой нормативной документации. Так, подготовлен проект закона о пищевых добавках, ароматизаторах, технологических вспомогательных средствах. Сейчас вместе с Институтом питания РАМН мы готовим документацию, которая будет действовать в рамках ЕвроЗЭС.

Мы имеем отношение к выпуску журналов и книг. Первая книга о пищевых добавках в России вышла в 1995 году. Сегодня каждый год выпускается большое количество специальной литературы. В вузах готовятся специалисты. Занимаемся мы и повышением квалификации. Оказываем помощь конкретным предприятиям в их повседневных проблемах. СППИ ко всему этому имеет прямое отношение.

ПП: С какими инициативами вы выступаете?

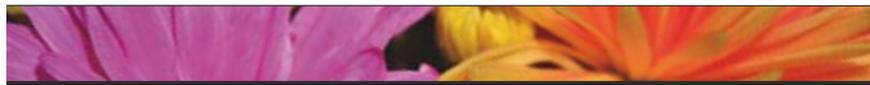
АПН: Мы выступаем с целым рядом инициатив. Так, мы считаем, что необходимо разработать нормативную документацию, создать законодательную базу для России и ЕвроЗЭС. В этом мы видим свою национальную и межнациональную задачу.

ПП: А встречаете ли вы понимание среди специалистов и в обществе?

АПН: Среди специалистов, конечно. Понимают нас и грамотные граждане. Если люди чего-то не знают, мы стремимся просветить их.

ПП: Изучаете ли вы общественное мнение? Как это осуществляется?

АПН: Да, конечно. Мы систематически проводим конференции для прессы. Часто это бывает на конференциях и выставках, где мы, как правило, касаемся и озабоченности потребителей. Состоится такая пресс-конференция и на выставке «Ингредиенты» не только по поводу развития отрасли, но и по поводу реакции общественности. Работаем мы и с телеканалами. К сожалению, не всегда эта работа бывает эффективной и понимаемой, поскольку



на телевидении любят «жареные» факты. Но, как мне кажется, сегодня, реакция более спокойная. Был период, как и по генномодифицированным продуктам, когда было вынесено в прессу много отрицательного материала, и реакция была очень эмоциональной. Теперь же все понимают, что пищевая промышленность без использования ингредиентов не может существовать. Их выносят на этикетку. Лишь ничтожное количество продуктов в мире выпускается без добавок. Они могут быть прямо внесены или в виде какого-то природного объекта, например, в высокожирный майонез добавляются яйца, потому что там лецитин.

И как президент Союза производителей пищевых ингредиентов, и как потребитель могу посоветовать использовать в пищу продукты с пониженной жирностью, чтобы жить долго, оставаться красивыми и здоровыми.

Поскольку сегодня практически невозможно создать пищевые продукты без использования добавок и ингредиентов (так как требуется обеспечить их сроки хранения и определенные свойства и качества), то мы должны доносить до общественности необходимость и безопасность их применения. Можно сказать, что инновационность развития, к чему стремится Россия, просто невозможна, в частности, и без этого фактора.

ПП: Как повлиял кризис на развитие отрасли?

АПН: Вы знаете, кризис не сильно повлиял на отрасль производства ингредиентов — ни в России, ни в мире. Хотя, какое-то влияние было, но оно не оказалось разрушительным.

ПП: «Чтобы отечественный пищевым успешно перешел на инновационный путь развития, а потребитель получил функциональные продукты, крупный бизнес должен активнее привлекать к работе ученых». Эта мысль взята из Вашего выступления. Расскажите о функциональных продуктах, их пользе, составе, вкусе и т.д. И о том, как можно, по-вашему, добиться симбиоза бизнеса и науки.

АПН: Должен сказать, что сегодня бизнес привлекает ученых значительно меньше, чем надо. Скажу почему. Многие бизнесмены предпочитают покупать новые технологии, не спрашивая специалистов. Это относится, правда, не ко всем отраслям и фирмам. Есть более продвинутые, как сейчас говорят. Но контакт науки и бизнеса крайне необходим. Об этом как раз говорили в Сколково президент Д. Медведев и губернатор Калифорнии А. Шварценеггер. К сожалению, пока не все это понимают, что было бы гораздо более эффективно, если бы перед покупкой свое слово сказали эксперты. Без науки прогресса быть не может. Чем ближе и совершеннее будет контакт, тем лучше будет результат.

ПП: Как, по-вашему, можно осуществить симбиоз науки и бизнеса?

АПН: Сделать это сложно, но очень важно. Во-первых, это кадры. Вузы должны тесно работать с промышленностью. Бизнес не пускает студентов на практику, не заказывает специалистов. А ведь можно подготовить людей, знающих дело. На предприятиях оказалось много случайных людей. Это страшно. Много некомпетентности на разных уровнях.

ПП: Мне бы хотелось, чтобы Вы побольше рассказали о функциональных продуктах питания. Эта проблема очень волнует наших читателей.

АПН: Функциональные продукты родились не просто так. Изменение условий труда, быта, влияние внешней среды, стрессовые ситуации — все это привело к тому, что человек оказался менее защищенным в отношении своего здоровья. Физические нагрузки падали, мы стали меньше есть и, следовательно, получать меньше необходимых нутриентов.

В России существует перечень, созданный институтом питания, где сказано, что мы получаем больше некоторых компонентов, в частности животных жиров, чем надо, но меньше незаменимых жирных кислот омега-3 и омега-6 и некоторых витаминов. Лучше всего их вво-

дить с пищей. Этим можно убить двух зайцев.

Отсюда и родилась проблема функциональных продуктов. Изменилась жизнь. Еще 50 лет назад даже в Москве в большей части домов было печное отопление. Люди много ходили пешком. Они стали дольше жить, продлился трудоспособный возраст. Чтобы обеспечить здоровье людей в таких условиях, нужна, среди прочих факторов, и пища, обеспечивающая организм необходимыми ингредиентами.

Приведу интересный пример. В Голландии все население потребляет определенное количество селедки, потому что в ней содержится омега-3. В России же по сравнению с 1990 годом потребление рыбы уменьшилось в 3 раза.

В 2008 году вышел учебник «Функциональные продукты питания» (изд. ДеЛи). Советую вашим читателям познакомиться с ним.

ПП: Что еще Вас волнует?

АПН: О, есть куда идти. Столько проблем. Вот есть тема продуктовых специалитетов. В мире ими очень много занимаются. За столетия народы привыкли к ним. Нельзя менять их технологии. Они являются предметами национальной гордости. Речь идет о некоторых видах сыров в Италии и Франции, колбас в Баварии, ветчины в Испании. Для нас — это ржаной хлеб, калач. Попробуйте найти в Москве калач. А где вы купите нормальный русский квас? Он чуть-чуть дороже, но сохранить эти продукты необходимо.

ПП: Благодарю за интересный разговор. Желаю Вам стойкости, бодрости и здоровья. Думаю, наши читатели получат удовольствие от общения с Вами на страницах журнала, и многие из них придут на очередную выставку «Пищевые ингредиенты, добавки и пряности». □

Беседовала Е.В. Ковалева

Для контактов с автором:
Нечаев Алексей Петрович
тел. (495)933-8678 (доб. 104)
e-mail: sppiunion@mtu-net.ru