



ІНАВАЦЫІ Ў ТАЛЕРЦЫ

Якія айчынныя прадукты варта пакаштаваць?

Сусветны трэнд на здаровы спосаб жыцця і правільнае харчаванне патрабуе ад вытворцаў харчовых прадуктаў умення пастаянна змяняцца і абнаўляцца. У модзе адмова ад солі і цукру, арганічныя мяса і гародніна, спалучэнне такіх, здавалася б, несумяшчальных паняццяў, як інавацыйная вытворчасць і вернасць традыцыям. Мы сабралі для вас прадукты-пераможцы Міжнароднага дэгустацыйнага конкурсу якасці харчовай прадукцыі «ПрадЭкспа-2021: Традыцыі. Якасць. Інавацыі» — самае цікавае на айчынным рынку харчавання сёлета.

Дэгустацыйны конкурс, дарэчы, досыць малады — праводзіцца толькі другі год. Яго арганізатар — Навукова-практычны цэнтр Нацыянальнай акадэміі навук Беларусі па харчаванні.

— Мэты конкурсу — выяўленне найлепшых узораў харчовай прадукцыі і іх вытворцаў, стымуляванне вытворчасці высакаякаснай канкурэнтаздольнай прадукцыі, вызначэнне найноўшых тэндэнцый у развіцці айчыннага рынку харчовай прадукцыі, умацаванне экспертнага патэнцыялу Рэспублікі Беларусь і прасоўванне айчыннай прадукцыі на ўнутраным і знешнім рынках, — тлумачаць арганізатары.

У рамках конкурсу спецыялісты складалі экспертнае меркаванне па наступных групах прадуктаў: хлебабулачныя, мясныя вырабы (у тым ліку з мяса птушкі), малочная прадукцыя і бульбапрадукты, алкагольныя напоі і кандытарскія вырабы.

— Сёлета было разгледжана 313 узораў прадукцыі, — расказвае намеснік дырэктара РНПЦ НАН па харчаванні Алена МАРГУНОВА. — З іх 14 бульбапрадуктаў, 42 узору каньякоў, 8 кандытарскіх вырабаў, 43 мясныя прадукты, 115 малочных і 91 хлебабулачны выраб.

Вытворцам найлепшых прадуктаў спецыялісты ўручылі 41 Гран-пры, 25 залатых медалёў і 15 сярэбраных. І яшчэ — 43 дыпломы (у намінацыях «Адкрыццё года», «Гонар маркі», «Вернасць традыцыям» і г. д.). Аб некаторых з гэтых прадуктаў мы вам і раскажам. Такім чынам, што варта пакаштаваць...

УРА, САСІСКІ!

Калі ў школьнай сталовай на абед былі сасіскі, у савецкім дзяцінстве гэта заўсёды ўзнімала настрой. З таго часу змянілася многае, але гэта — не. Разнастайныя «затлумленні», звязаныя з харчаваннем, прыйдуць разам з уступленнем у дарослае жыццё: з ясляў і да класа сёмага-восьмага ўсе (ну, ці амаль усе) дзеці любяць сасіскі.

Мясныя прадукты неабходныя і дзецям дашкольнага ўзросту, і школьнікам. Але калі гаворка ідзе пра каўбасныя вырабы, дзецям патрэбныя менавіта дзіцячыя рэцэптуры. Дыеталагі сёння шмат пішуць і кажуць пра тое, што «дарослыя» мясныя паўфабрыкаты (сасіскі і каўбасы) дзецям не падыходзяць. Занадта шмат смакавых дабавак, солі, фасфатаў, туглапайкіх тлушчаў і простых вугляводаў плюс адсутнасць вітамінаў і мінералаў. Пры частым ужыванні «дарослых» каўбасных вырабаў дзіця атрымлівае няправільна сфарміраваны смак (натуральнае мяса яму здаецца прэсным), а таксама схільнасць да гіпертаніі і атлусцення. Каўбасныя вырабы, прызначаныя для дзіцячага харчавання, павінны адпавядаць шэрагу строгіх патрабаванняў. Для іх вытворчасці неабходна выкарыстоўваць мяса ад жывёлін, выгадаваных без выкарыстання кармавых антыбіётыкаў, гармонаў, стымулятараў росту. Сасіскі (сардэлькі, каўбаскі і г. д.) для дзяцей не павінны ўтрымліваць смакавых дабавак і празмернай колькасці солі, фарбавальнікаў, кансервантаў, стабілізатараў. Зрабіць такі прадукт не толькі карысным, але яшчэ і прыгожым, і смачным — досыць складаная тэхналагічная задача. Менавіта таму Гран-пры конкурсу «ПрадЭкспа-2021: Традыцыі. Якасць. Інавацыі» былі ўдастоеныя сасіскі «Мацак» вытворчасці ААТ «Гродзенскі мясакамбінат».

— Утрыманне мяса ў гэтых сасісках — 80 %, і гэтае мяса атрымана ад маладых жывёлін, выраблена без прымянення стымулятараў

росту, гарманальных прэпаратаў, кармавых антыбіётыкаў і іншых відаў нетрадыцыйных кармавых сродкаў, — тлумачыць Алена Міхайлаўна. — Выраб збалансаваны па суадносінах «бялок—тлушч» у адпаведнасці з запатрабаваннямі дзіцячага арганізма. Сасіскі не змяшчаюць араматызатары, фарбавальнікі, кансерванты, стабілізатары, узмацняльнікі смаку і водару, фасфаты, пякучыя спецыі, цукар. І выгадна адрозніваюцца ад іншых відаў сасісак зніжаным утрыманнем кухоннай солі.

Дарэчы, гэтыя сасіскі зробяць разнастайным ваш рацыён без шкоды для здароўя, нават калі вы даўно выйшлі з дзіцячага ўзросту, дадае спецыяліст.

МАМІН ВЫБАР

Трэба адзначыць, што сёлета конкурс прайшоў пад знакам увагі да мацярынства і дзяцінства. І яшчэ адно яго Гран-пры заваяваў Маладзечанскі хлебазавод — за збожжавы хлеб «Мамін выбар». Акрамя таго, гэты хлеб атрымаў дыплом якасці ў намінацыі «Найлепшы інава-

рэчывамі і не сапсуе фігуру. Бо здаровы спосаб жыцця — не падстава адмаўляцца ад хлеба!

ЗЕФІР ЯК СІМВАЛ

Бабруйскі зефір — адзін з кулінарных сімвалаў Беларусі, і менавіта яго смак звыклы, знаёмы, напэўна, кожнаму жыхару нашай краіны з дзяцінства. Яго не збытаеш ні з адным іншым. А яшчэ зефір — неверагодна карысны натуральны прадукт. Бо ён вырабляецца з мясцовых сартоў яблыкаў і яго класічная рэцэптура — гэта толькі натуральныя і вельмі карысныя інгрэдыенты. Ласунак паніжае колькасць халестэрыну ў сасудах, выводзіць з арганізма таксічныя рэчывы, павышае ўзровень супраціўляльнасці арганізма розным захворванням. Пры гэтым, нягледзячы на мадэрнізацыю, глабальна тэхналогія вытворчасці бабруйскага зефіру не змянялася воль ужо больш за паўстагоддзя. І менавіта гэтаму прадукту журы аддала дыплом якасці «Вернасць традыцыям».

— Гэта класічны зефір з мясцовых сартоў яблыкаў, унікальная тэхналогія вытворчасці



Уручэнне генеральным дырэктарам РУП «Навукова-практычны цэнтр Нацыянальнай акадэміі навук Беларусі па харчаванні» Аляксеем Меляшчэнем узнагарод дэгустацыйнага конкурсу «ПрадЭкспа-2021: Традыцыі. Якасць. Інавацыі».

цыйны прадукт» за асваенне тэхналогіі вытворчасці хлебабулачных вырабаў, прызначаных для харчавання цяжарных і кормячых жанчын.

Цяжарным і жанчынам, што кормяць дзіця, варта клапаціцца пра сваё харчаванне з самай пільнай увагай, падкрэсліваюць медыкі. І хлеб у іх рацыёне — вельмі неадназначны прадукт. З аднаго боку, ён пастаўляе ў арганізм цэлы шэраг неабходных вітамінаў і мікраэлементаў, з другога — занадта каларыйны, перагружае стрававальную сістэму, можа змяшчаць лішак солі, цукар, кансерванты. Таму цяжарным хлеб патрэбны, але «правільны»: збожжавыя гатункі. Для вытворчасці збожжавага хлеба з зерня пшаніцы і жыта выкарыстоўваецца арыгінальная тэхналогія. Перш за ўсё, збожжа прарошчваюць (і на гэтым этапе яно набывае найбольш высокую пажыўную каштоўнасць). Пасля здрабняюць у гаючую муку: хлеб з яе змяшчае амаль у два разы больш, чым звычайны, бялкоў і вітамінаў і практычна ўсе неабходныя чалавеку амінакіслоты. Акрамя таго, збожжавы хлеб утрымлівае харчовыя валокны, якія нармалізуюць работу кішэчніка і выводзяць з арганізма солі цяжкіх металаў і нітраты.

— Хлеб, які перамог, вызначаецца нізкім утрыманнем цукру (масавая доля цукру не большая за 5 %), нізкім утрыманнем натрыю (не больш за 0,12 г/100 г); нізкім глікемічным індэксам. Гэта крыніца харчовага валакна (утрыманне харчовых валокнаў не менш як 3 г на 100 г прадукту), а ўтрыманне ў 100 г насычаных тлушчэй кіслот складае 0,36 г, — расказвае спецыяліст.

Пакаштаваць такі хлеб варта не толькі маладым мамам, але і абсалютна ўсім, хто клапаціцца аб правільным харчаванні, сваім і сваёй сям'і. Прадукт дадасць новыя ноткі смаку ў ваша меню, забяспечыць арганізм карыснымі

якога на ААТ «Чырвоны харчавік» захоўваецца і да сёння, — кажа Алена Маргунова.

Для вытворчасці гэтага зефіру выкарыстоўваюцца толькі кіслыя сарты яблыкаў — у асноўным антонаўкі. Акрамя яблычнага пюрэ, у складзе — цукар, патака, пекцін і яечны бялок. Часам у некаторыя гатункі дадаюцца лясныя ягады. І ніякіх штучных дабавак. Пекцін — гэта натуральны прыродны загушчальнік (поліцукрыд, які змяшчаецца ў ягадах і садавіне), ён нармалізуе страваванне і чысціць арганізм ад таксінаў. Гэта ідэальны пачастунак для ласуноў-прыхільнікаў правільнага харчавання, адзначае спецыяліст.

СКАЖЫЦЕ «СЫ-Ы-Ы-Р!»

Лагодны сыр з высакароднай цвіллю — не проста любімы прысмак гурманаў. Камамбер утрымлівае рэкордную колькасць кальцыю і фосфару. Ён дапамагае арганізму спраўляцца з пераломамі, неабходны падлетку ў перыяд інтэнсіўнага росту костак, нармалізуе работу нервовай сістэмы, прадухіляе карыес і ўмацоўвае зубную эмаль. Яго вытворчасць патрабуе ўвагі да драбнюткіх нюансаў, а тэхналогія стварэння досыць складаная. Дыплом якасці «Найлепшы інавацыйны прадукт» у «сырнай» намінацыі атрымаў Маладзечанскі малочны камбінат. Тэхналогію вытворчасці айчыннага камамбера распрацавала РУП «Інстытут мяса-малочнай прамысловасці». Каму варта звярнуць увагу на гэты сыр? Аматарам французскай кухні, тым, каму захацелася дадаць пэўны нюанс у звыклыя стравы і проста ўсім, хто хоча мець моцныя косці і галівудскую ўсмешку.

Аляксандра АНЦЭЛЕВІЧ.

Фінансы

З красавіка дэпазіты стануць яшчэ больш надзейнымі

Нядаўна быў прыняты Закон № 128-З «Аб змяненні законаў па пытаннях гарантыванага пакрыцця банкаўскіх укладаў (дэпазітаў)», які ўвойдзе ў сілу з 1 красавіка 2022 года. Пракаментуе дадзенае новаўвядзенне для «індывідуалаў» і простых грамадзян мы папрасілі прэс-службу Нацыянальнага банка Беларусі.

Прадпрымальнікам гарантуюць па максімуме

Сярод змяненняў, прадугледжаных Законам, — увядзенне гарантыванага кампенсацыі ўкладаў, размешчаных індывідуальнымі прадпрымальнікамі (ІП).

ІП з'яўляюцца суб'ектамі сістэмы гарантыванага кампенсацыі (страхавання) укладаў у большасці замежных краін, у тым ліку ва ўсіх дзяржавах — удзельніцах ЕАЭС. Пры гэтым памер кампенсацыі для іх абмяжоўваецца. У прынятым Законне дзейнічаюць аналагічныя падыходы: для індывідуальных прадпрымальнікаў устаноўлена максімальная сума кампенсацыі. Яна складае 100 тысяч беларускіх рублёў у адным банку, што перавышае максімальны памеры кампенсацыі, вызначаныя для ўкладчыкаў у іншых дзяржавах — удзельніцах ЕАЭС. Адпаведна, у выпадку размяшчэння грашовых сродкаў індывідуальных прадпрымальнікаў у розных банках узровень іх абароны дадаткова павялічваецца.

Фізічным асобам — у поўным аб'ёме і за сем дзён

Для звычайных людзей, якія размяшчаюць грашовыя сродкі ва ўклады не ў якасці індывідуальных прадпрымальнікаў, паранейшаму захоўваецца дзеючы падыход — гарантыванае пакрыццё ўкладаў у поўным аб'ёме.

Пры гэтым тэрмін выплаты кампенсацыі ўкладаў скарачаецца з аднаго месяца да 7 дзён з даты падачы заявы аб выплаце кампенсацыі (пры неабходнасці дадатковага вывучэння інфармацыі захоўваецца тэрмін да аднаго месяца).

З красавіка ўсе банкі абавязаныя весці штодзённы ўлік сваіх абавязальстваў перад фізічнымі асобамі. Акрамя таго, перыяд звароту па вяртанне ўкладу павялічваецца з 2 да 5 гадоў. І яшчэ: фізічныя асобы могуць выбраць спосаб выплаты кампенсацыі — наяўнымі або ў безнаяўным парадку. Для ІП прадугледжана выплата кампенсацыі толькі ў безнаяўным парадку.

Пры гэтым выплата кампенсацыі ўсім суб'ектам сістэмы гарантыванага кампенсацыі ўкладаў у безнаяўным парадку ажыццяўляецца без спагнання банкамі ўзнагароджання за ажыццяўленне банкаўскіх аперацый.

Сяргей КУРКАЧ.