

# Асистент кафедри м'ясних, рибних та морепродуктів Богдана Леонова: «Варена ковбаса «Здоров'я» – не тільки смачно, а й корисно»

Поділитись:

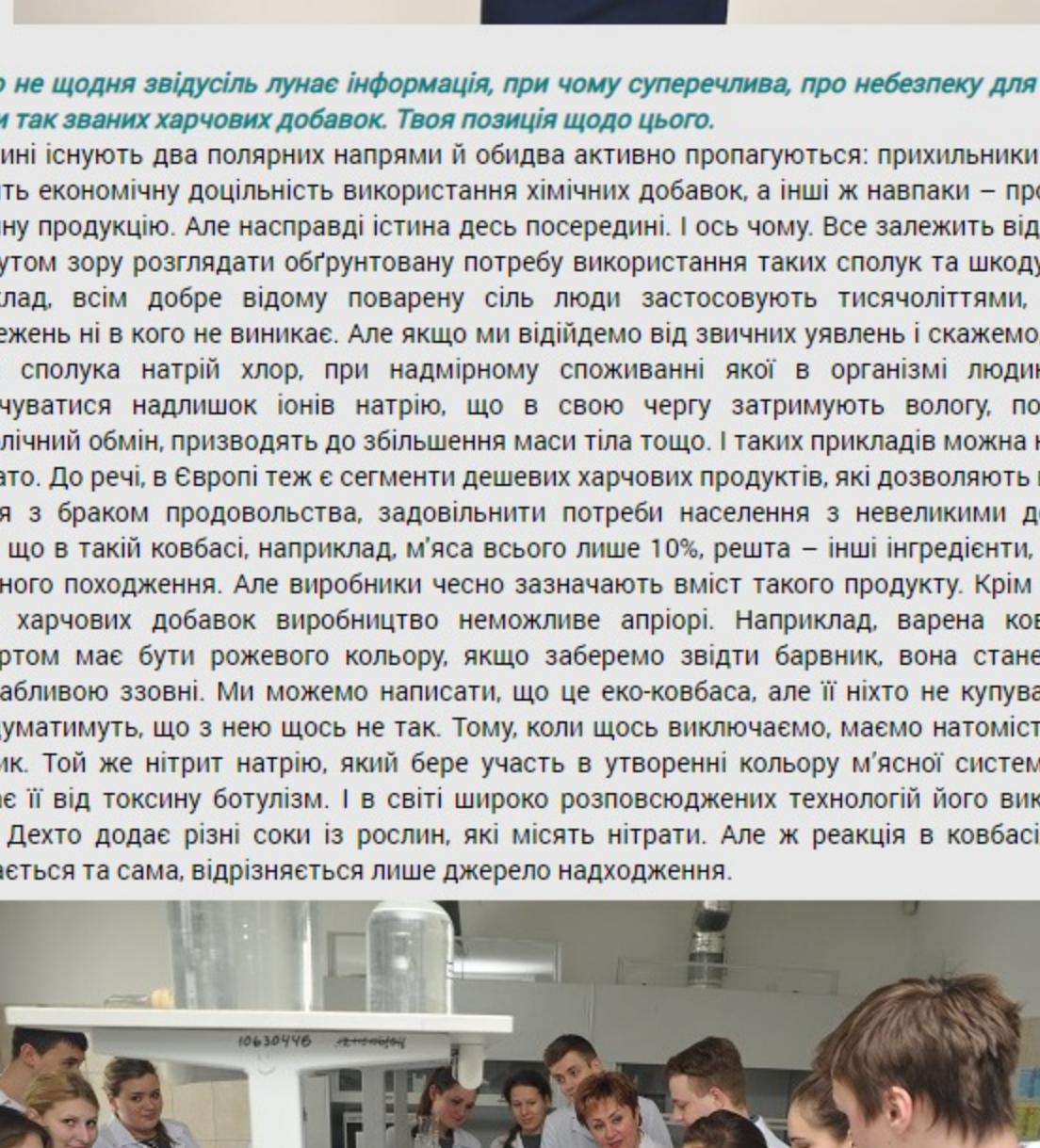
[Tweet](#)

[Share](#)

17 березня 2017 року

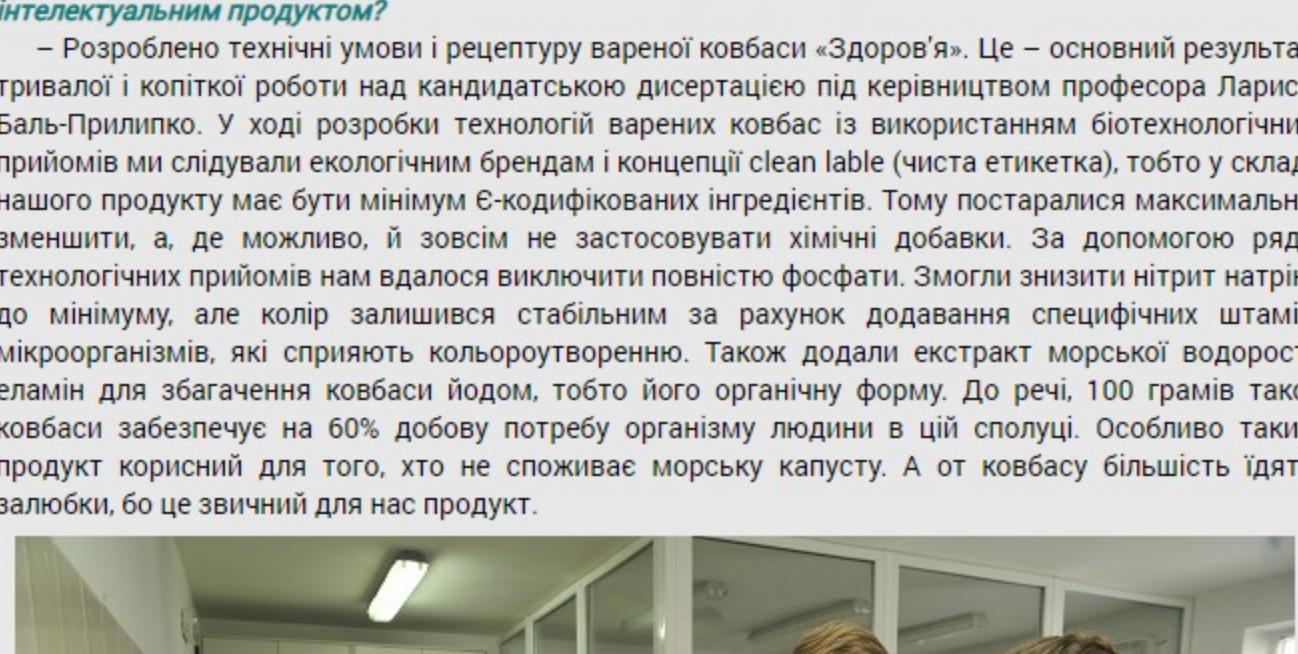
**НУБіП України – університет, в якому освіта поєднується з наукою. Тут не просто передають студентам знання, а й створюють їх. Тож сьогодні розпочинаємо знайомити на веб-сторінках офіційного сайту з авторами інноваційних розробок, що прославляють виш і слугують його візитівкою.**

Мабуть, кожен знає, що на здоров'я, крім інших факторів, впливає те, що ми споживаємо. Більшою чи меншою мірою можна сперечатися, але його стан однозначно залежить від якості продуктів харчування – і це факт. Тому сьогодні важливо вже не просто споживати якісну продукцію, яка не шкодила б здоров'ю, а ту, яка виконувала б лікувально-профілактичну функцію. Тобто, виявляється, що варена ковбаса може бути не тільки смачною та втамувати голод, а й, наприклад, поповнити запаси йоду в організмі людини. Не вірите? А от серед молодих учених нашого університету є автор корисної і смачної розробки. Про те, як у лабораторіях факультету харчових технологій та управління якістю продукції АПК народжувався такий продукт, розмова з його автором – асистентом кафедри м'ясних, рибних та морепродуктів Богданою Леоновою.



**– Мало не щодня звідусіль лунає інформація, при чому суперечлива, про небезпеку для здоров'я людини так званих харчових добавок. Твоя позиція щодо цього.**

– Нині існують два полярних напрями й обидва активно пропагуються: прихильники першого доводять економічну доцільність використання хімічних добавок, а інші ж навпаки – пропагують органічну продукцію. Але насправді істина десь посередині. І ось чому. Все залежить від того, під яким кутом зору розглядати обґрунтовану потребу використання таких сполук та шкоду від них. Наприклад, всім добре відому поварену сіль люди застосовують тисячоліттями, і ніяких застережень ні в кого не виникає. Але якщо ми відійдемо від звичних уявлень і скажемо, що це – хімічна сполука натрій хлор, при надмірному споживанні якої в організмі людини може накопичуватися надлишок іонів натрію, що в свою чергу затримують вологу, порушують метаболічний обмін, призводять до збільшення маси тіла тощо. І таких прикладів можна наводити ще багато. До речі, в Європі теж є сегменти дешевих харчових продуктів, які дозволяють вирішити питання з браком продовольства, задовільнити потреби населення з невеликими доходами. Звісно, що в такій ковбасі, наприклад, м'ясо всього лише 10%, решта – інші інгредієнти, зокрема, рослинного походження. Але виробники чесно зазначають вміст такого продукту. Крім того, без деяких харчових добавок виробництво неможливе апріорі. Наприклад, варена ковбаса за стандартом має бути рожевого кольору, якщо заберемо звідти барвник, вона стане сірою і непривабливою ззовні. Ми можемо написати, що це еко-ковбаса, але її ніхто не купуватиме, бо люди думатимуть, що з нею щось не так. Тому, коли щось виключаємо, маємо натомість знайти замінник. Той же нітрат натрію, який бере участь в утворенні кольору м'ясної системи, також захищає її від токсину ботулізму. І в світі широко розповсюджених технологій його виключення немає. Дехто додає різні соки із рослин, які місцят нітрати. Але ж реакція в ковбасі, по суті, відбувається та сама, відрізняється лише джерело надходження.



**– То як бути пересічному споживачу?**

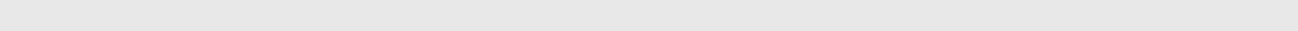
– Істина в тому, що харчування – найважливіша складова здоров'я кожної людини. Тому професія харчовика прирівнюється в цьому аспекті до професії лікаря. Якщо медики признають для відновлення тих чи інших функцій організму, скажімо, пігулки, то харчові продукти ми споживаємо щоденно. Та справа в тому, що харчування ми обираємо самі. А, отже, маємо бути обізнані, що врешті-решт купуємо. Прикро, але українські споживачі поки що не достатньо свідомі, на відміну від європейських. Читати на етикетці перед купівлею того чи іншого продукту його вміст для останніх – звична справа, чого не скажеш про нас. Європейський досвід свідчить про те, що коли люди почали цікавитися тем, що споживають, реакція виробників не забарилася. Тому важливо, щоб освіта нашого споживача була професійною, а, разом із тим, інформація, яку він черпає з різних джерел – правдивою. Кожен повинен розуміти, для чого використовують хімічні добавки і в якій кількості вони є безпечними для організму людини.

**– У харчовій промисловості широкого поширення набули екотренди. Екологічно чиста і органічна продукція – поняття тотожні?**

– Щодо першого. Визначення, що таке екологічно чистий продукт, не знайти, його немає. Можна вести мову про мікробіологічну чи будь-яку іншу безпечність продукції. Інша справа щодо органічної. Тут виробнику видається відповідний сертифікат. Така продукція повинна відповідати багатьом вимогам, обумовленим у документі, тобто бути виготовленою за відповідними технологіями, сертифікованою сировинною базою, вирощеною у сертифікованих зонах і т.д.

**– Власне щодо твоєї розробки. Розкажи, в чому її суть і унікальність. Що можна вважати інтелектуальним продуктом?**

– Розроблено технічні умови і рецепттуру вареної ковбаси «Здоров'я». Це – основний результат тривалої і копіткої роботи над кандидатською дисертацією під керівництвом професора Лариси Баль-Прилипко. У ході розробки технологій варених ковбас із використанням біотехнологічних прийомів ми слідували екологічним брендам і концепції clean label (чиста етикетка), тобто у складі нашого продукту має бути мінімум Є-кодифікованих інгредієнтів. Тому постаралися максимально зменшити, а, де можливо, й зовсім не застосовувати хімічні добавки. За допомогою ряду технологічних прийомів нам вдалося виключити повністю фосфати. Змогли знизити нітрат натрію до мінімуму, але колір залишився стабільним за рахунок додавання специфічних штамів мікроорганізмів, які сприяють кольороутворенню. Також додали екстракт морської водорості еламін для збагачення ковбаси йодом, тобто його органічну форму. До речі, 100 грамів такої ковбаси забезпечує на 60% добаву потребу організму людини в цій сполучці. Особливо такий продукт корисний для того, хто не споживає морську капусту. А от ковбасу більшість їдять залюби, бо це звичний для нас продукт.



**– Чи вдалося комерціалізувати розробку? І чи можна знайти на полицях торгівельних мереж варену ковбасу «Здоров'я»?**

– Так, є відповідні впровадження. Ковбаса випускається вітчизняними підприємствами Харкова, Київської області (м. Малин) і Рівненщини. А от відповідь на другу частину запитання не така оптимістична. Маркетологи і товарознавці великих торгівельних мереж обирають відомі бренди і сорти. Аби продукцію просунути, потрібні величезні кошти. Що ж до нішевих сегментів ринку – екопродукції, біопродукції тощо, то з досвіду можу сказати, що ми, на жаль, не вміємо правильно продавати елітні продукти. Проте, на моє переконання, численні розробки науковців і викладачів факультету – технічні умови і рецепттури, є перспективними як в економічному аспекті, так і в поліпшенні здоров'я населення за рахунок споживання якісних і корисних продуктів.

Розмовляла Ольга Наконечна