

Прибыль слаще сахара

Ставропольские ученые вырастили в России тропический сорняк и использовали его при производстве диетических продуктов

Светлана Емельянова,
Ставропольский край

Булочки, йогурты и фиточаи с использованием природного заменителя сахара – стевии – оказались востребованы в санаториях Кавказских Минеральных Вод. Пока еще редкая продукция быстро разлетается и с полок экоеды в магазинах, а поклонники здорового питания даже приезжают за ней к производителям.

стали надеяться на то, что кто-то внедрит их идеи на производстве, и сами организовали предприятие. Буквально недавно в Демино открыт цех по переработке стевии и других лекарственных трав для фиточаев собственной рецептуры (17 видов). Их реализуют в основном на различных выставках и во время массовых мероприятий. Кроме того, на предприятии планируют делать из растения сиропы и вытяжку (экстракт) для использования в качестве добавок в про-

удобрения и выращивают в экологически чистой зоне. Таким образом, подчеркивают инноваторы, стевию и продукты, в которые она входит, они позиционируют как импортозамещающие.

Ставропольцы разработали собственный рецепт хлебобулочных изделий и молочных продуктов с натуральным заменителем сахара для больных диабетом, ожирением, тех, кому нужно диетическое питание. То, что разработки эти инновационные, подтверждено 41 патентом. После

Акцент



Прежде чем взяться за производство новой для Ставрополя культуры, ученые составили бизнес-план и пришли к выводу, что это экономически выгодно

Родина стевии – Южная Америка, где она растет как сорняк. В России же слишком холодно для этой теплолюбивой культуры. Ученые Ставропольского государственного аграрного университета (СГАУ) несколько лет культивировали растение, пока не вывели два сорта, адаптированных к климатическим условиям региона. Уже налажен выпуск сырья, полностью отвечающего требованиям диетического и диабетического питания.

– Тропическое растение не может переносить наши даже относительно теплые зимы. Поэтому, собрав осенью урожай, в ноябре-декабре мы выкапываем корни и переносим их в теплицы. Зимой выращиваем рассаду, которую весной высаживаем на опытном участке в поселке Демино, – рассказала руководитель учебно-научной испытательной лаборатории СГАУ доктор сельскохозяйственных наук Галина Стародубцева.

Ставропольские ученые не

изготовлении выпечки и молочных продуктов, а также таблетки, над которыми сейчас трудятся коллеги из Пятигорской фармакадемии.

– Те, кто знает, какой эффект оказывает на организм человека этот заменитель сахара, приезжают за нашей продукцией даже издалека и разбирают моментально, – рассказала Галина Стародубцева.

Цена, по ее словам, абсолютно приемлема, в том числе для малоимущих, – упаковка из 20 пакетиков фиточая стоит 30 рублей. Но поскольку местное производство здоровых продуктов в крае только раскручивается, покупатели вынуждены пока приобретать импортные товары в основном китайского производства.

По словам профессора Стародубцевой, при выращивании стевии в Китае используют столь огромное количество химикатов, что просто дискредитируют ее. На Ставрополье же применяют исключительно органические

выхода на промышленную мощность сотрудники агроуниверситета намерены постепенно заменить йогурты и булочки с импортной стевией продукцией, где используются местные экстракты и сиропы. Ее они предлагают молзаводам и хлебокомбинатам.

В СГАУ отмечают, что водную вытяжку натурального подсластителя можно использовать также при приготовлении соков, компотов, желе, мармеладов, маринировании и консервировании овощей, а также для различных домашних заготовок. Установлено, что один сухой лист стевии слаще сахара в 30–50 раз. Сейчас листья охотно забирает астраханский завод, раскрутившийся на производстве целебной продукции и лакомств для диабетиков – леденцов и прочих сладостей.

– Прежде чем взяться за производство новой для Ставрополя культуры, наши специалисты составили бизнес-план и пришли к выводу, что это экономически выгодно. Урожайность стевии –

до двух тонн сухого листа с гектара, минимальная цена на нее – 500 рублей за килограмм. Выручка получится миллион рублей, а затраты составят примерно треть этой суммы, так что рентабельность обеспечена, – говорит доктор наук.

Одновременно со стевией на опытной площадке СГАУ начали выращивать все более востребованный иван-чай и готовить инфраструктуру для поклонников агротуризма.

– В свое время мы воспользовались идеей бывшего главврача эссентукского санатория «Жемчужина Кавказа» Евгения Никитина и начали выпускать био-йогурты на основе стевии. Продукцию стабильно, хотя и в небольших объемах, покупают все санатории городов Кавказских Минеральных Вод. Неплохо идет реализация и в магазинах, расположенных в Минераловодском и Предгорном районах. В остальной части края эти продукты не продаются, поэтому те, кто знает о них, приезжают к нам прямо на предприятие, – рассказал корреспонденту «РГ» директор Винсадского молочного завода Владимир Кравцов.

Он подтвердил, что с составлением рецептуры био-йогуртов помогли сотрудники агроуниверситета.

– К сожалению, у них пока не налажено промышленное производство, поэтому закупаем сироп и вытяжку в Крыму. Но когда в на-

шем крае в достаточном количестве появится сырье, мы с удовольствием поддержим местного производителя, – заявил Кравцов.

Сейчас предприятие вместе с учеными СГАУ разрабатывает новые инновационные продукты для здорового питания с добавлением стевии. По словам директора молзавода, подобные товары пользуются спросом не только у больных сахарным диабетом и ожирением, они также популярны у приверженцев здорового образа жизни. Цена достаточно демократичная: 200-граммовая баночка йогурта продается за 18–20 рублей.

Однако в больших объемах предприятие выпускать их не может: срок хранения йогурта на натуральном молоке – до трех суток, а с природным консервантом – стевией – до пяти. Из-за этого с молзаводом наотрез отказывались взаимодействовать сетевые магазины, но после введения санкций, отмечает Кравцов, их позиция немного смягчилась.

– Дело не только в санкциях, – добавляет директор предприятия. – В последнее время все больше людей хотят питаться натуральными, экологически чистыми продуктами. Торговые сети вынуждены удовлетворять этим запросам.

КОММЕНТАРИЙ

Евгений Никитин,

председатель правления автономной некоммерческой организации «Содружество» санаторно-курортных учреждений Кавказских Минеральных Вод:

– В санатории «Жемчужина Кавказа» в Эссентуках мы провели клинические испытания на больных диабетом, ожирением, метаболическим синдромом. Одна группа добровольцев употребляла продукты с сахарозой, другая – со стевией. Это были напитки, хлеб, кондитерские изделия, молочные продукты.

Испытания выявили благоприятные изменения в сердечно-сосудистой системе у тех, кто употреблял продукты со стевией: боли в области сердца исчезли у 84 процентов пациентов, у 89 – прекратилась одышка, а более чем у 95 процентов клиентов нормализовалось повышенное давление.

Испытания также показали, что комплекс биологически активных веществ стевии повышает сопротивляемость к инфекциям, нормализует уровень сахара в крови, оказывает антиоксидантное, противовоспалительное и антибактерицидное воздействие. Ее рекомендуют при заболеваниях желудочно-кишечного тракта, атеросклерозе, гипертонической болезни и некоторых других недугах.

Но и для здоровых людей она хороша в качестве профилактического средства, так как повышает иммунитет. Большинству испытуемых понравился вкус стевии. Уверен, что у продуктов с натуральным подсластителем большие перспективы.