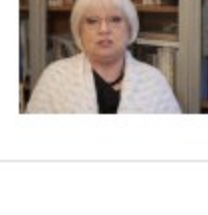




Как забрать со штрафстоянки технику, которую не регистрируют в ГИБДД



Александр "Клев..."

15.02.2022 12:49 Рубрика: Общество

В СКФО разработают молочные продукты для реабилитации после COVID-19

Текст: Екатерина Ковалевская (Ставропольский край) | Российская газета - Экономика Северного Кавказа № 33(8681)

Ставропольские йогурты, кефир или сметана, помогающие восстановиться после коронавируса, в недалеком будущем могут появиться на российских прилавках. Сейчас ученые совместно с производителями занимаются разработкой инновационных молочных продуктов для постковидной реабилитации.

Как сообщили в Ставропольском государственном аграрном университете (СтГАУ), новую линейку собираются запустить к концу года. Продукция будет содержать больше антиоксидантов и благотворно влиять на сердце и сосуды. Ее созданием займутся в лаборатории по разработке инновационных молочных продуктов, открытой на Пятигорском молкомбинате совместно с СтГАУ.

Самый вкусный виноград получается "в пробирке"

- Сегодня меняется климат, портится винограда, появился COVID, на Кавминводы приезжает все больше людей для

восстановления после коронавируса. Поэтому нужны продукты, которые помогут бороться с последствиями неблагоприятных факторов, - пояснил гендиректор комбината Константин Сухарев.

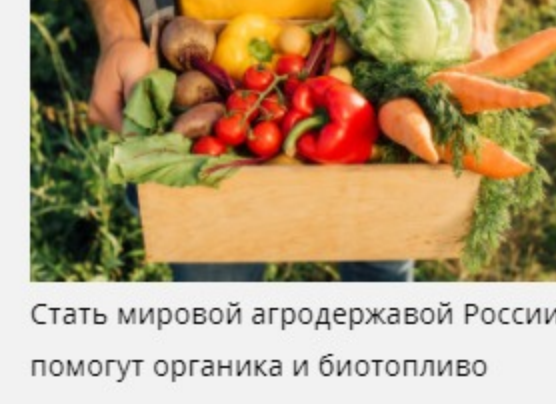
Свою лепту в их разработку внесет установка в лаборатории селекционного контроля СтГАУ датской аналитической системы оценки качества молока. Она позволит проверять сырье от каждой коровы и формировать стада крупного рогатого скота с заданными свойствами молока.



Как сообщил корреспонденту "РГ" доктор сельскохозяйственных наук, профессор кафедры частной зоотехнии, селекции и разведения животных СтГАУ Сергей Олейник, в соответствии с федеральным законом о племенном животноводстве в племенных хозяйствах необходимо проводить мониторинг основных показателей молока. Такую услугу в вузе предоставляют восьми профильным предприятиям. Но на этом здесь не остановились.

- Сейчас мы создаем Центр управления высокопродуктивными генетическими ресурсами животноводства, - пояснил Олейник. - В него войдет лаборатория генетики, где мы сможем проводить молекулярно-генетические экспертизы - это востребованная услуга. На очереди - открытие лаборатории эмбриологии. Из-за сложной ветеринарной обстановки в крае (в связи с ограничениями из-за ящура. - Прим. ред.) вывозить племенной скот со Ставрополя проблематично. При этом поставка эмбрионов не запрещена. У нас же разводят высокопродуктивный скот голштинской и джерсейской пород. Так что поставка эмбрионов - тоже востребованная услуга, и мы сможем ее оказывать заинтересованным компаниям.

В течение ближайшего месяца в лаборатории селекционного контроля пройдет пусконаладка оборудования датской аналитической системы. Она позволит полноценно анализировать жирнокислотный и белковый составы молока. По словам Сергея Олейника, учеными установлено, что увеличение доли непредельных углеводов позволяет усилить антиоксидантные свойства данного сырья. Продукция из него способна повысить иммунитет и продлить жизнь. Оборудование также поможет проводить подбор различных фракций, (например, казеина) и варьировать белковый состав.



Стать мировой агрордержавой России помогут органика и биотопливо

- Все это мы обговорили с руководством пятигорского молкомбината и наметили пути разработки инновационных продуктов, которых в России сейчас нет, - добавил доктор сельскохозяйственных наук. - В целом аналитическая система поспособствует повышению качества молочного сырья в регионе. Здесь есть еще один интересный нюанс. Речь идет о соматических клетках. Считается, что если их количество в молоке растет, то его качество падает. Согласно существующим нормам, при изготовлении продуктов для общего потребления нельзя использовать молоко, в одном миллилитре которого содержится свыше 750 тысяч соматических клеток. На Западе требований еще жестче, там предельным показателем для здоровых коров считается 200 тысяч. Сами соматические клетки неопасны, но они показывают, что в организме животного происходят воспалительные процессы. Приобретенная нами аналитическая система позволяет разделить КРС на четыре группы.

Первая - полностью здоровые животные, вторая - те, в организме которых начался воспалительный процесс, но уровень соматических клеток не превышает 200 тысяч, третья - заболевшие, четвертая - молоко которых уже нельзя употреблять, его надо только утилизировать.

Новое оборудование поможет ученым вести еще и селекционную работу и формировать стада КРС с заданными свойствами молока. Техника позволит определить, у какой буренки молоко наиболее высокого качества, быков же можно оценить по показателям их дочерей. Таким образом подберут родительские пары для дачи потомства с лучшими характеристиками. Что касается заданных свойств молока, то речь здесь идет о его жирнокислотном и белковом составе.



На Кубани вывели новый отечественный сорт арахиса

- Селекционный процесс - не быстрый и занимает годы, однако уже сейчас, проводя диагностику, мы можем выделить животных и составить подконтрольные группы для использования в нужных целях, - добавил Олейник. - Как только установим аналитическую систему, сразу начнем работать с молочным

сырьем и формировать группы животных, чтобы получать высококачественное сырье для изготовления инновационных продуктов, помогающих восстановиться после инновида.

Руководит лабораторией по разработке инновационных молочных продуктов доктор экономических наук, член-корреспондент РАН владелец агрофирмы "Село имени Г. В. Кайшева" Владимир Кайшев.

- Лаборатория - научное учреждение, она работает не на одно предприятие, а на всю отрасль, - сообщил корреспонденту "РГ" Владимир Кайшев. - Сегодня актуальна реабилитация после перенесенного коронавируса. Лаборатория функционирует два года, недавно приняли решение создавать продукты, помогающие во время постковидного лечения. Такие исследования обычно занимают годы, но мы будем работать в ускоренном режиме. Сейчас находимся в начале пути.

По его словам, разработки лаборатории в перспективе можно будет использовать при изготовлении различных видов кисломолочной продукции, в том числе кефира, сметаны, йогуртов. Главное, соблюсти требования пищевой безопасности. В качестве примера Кайшев привел йодированную соль. Ученые определили, какое содержание микродатчиков в ней полезно и безопасно для человека, и ее продают едва ли не во всех магазинах. Инновационные молочные продукты также можно будет употреблять для общего оздоровления, при этом всю соответствующую информацию для потребителей укажут на упаковке.

Интересные "молочные" исследования ведут и в Северо-Кавказском федеральном университете. Так, на факультете пищевой инженерии и биотехнологий под руководством академика РАН Андрея Храмова разработана линейка оригинальных рецептур инновационных косметических средств на основе молочной сыворотки. Она включает три продукта для волос - шампунь, бальзам, маску. Тестирование показало, что полезные вещества, содержащиеся в сыворотке, продукты культивирования дрожжей, а также дополнительные ингредиенты, входящие в рецептуру, не оказывают кожно-раздражающего действия, способствуют восстановлению структуры волос и препятствуют облысению.

Кроме того, ученые СКФУ разработали форму цинка, которым предлагается обогащать молоко. Как отмечают в СКФУ, у населения России и некоторых других стран наблюдается дефицит этого микроэлемента в организме.

- Многие пытаются восполнить дефицит цинка с помощью витаминно-минеральных комплексов и БАДов. Но в аптечных препаратах в основном используются неорганические формы - оксиды, соли. При их приеме усваивается пять процентов микроэлемента. Мы предложили новую форму, у которой этот показатель в несколько раз выше, - рассказал доцент кафедры физики и технологий наноструктур и материалов СКФУ Андрей Блинов.



Крупной картошки в этом году будет меньше обычного

Это комплекс цинка с витамином В2, рибофлавином и аминокислотой - ельлизимом. Ученые ушли оптимальную совместимость элементов. Повысить усвояемость удалось благодаря тому, что новая форма коллоидная, то есть представлена в виде раствора. Во время исследований обогатили цельное и пастеризованное молоко.

- На отечественном рынке подобных продуктов в настоящее время нет, - отметил доцент кафедры пищевых технологий и инжиниринга СКФУ Андрей Нагдалян. - Молоко - уникальная многокомпонентная система, созданная природой. При внесении в него различных субстанций стабильность может нарушиться, цинк или другие микроэлементы, внеся дисбаланс в структуру, в лучшем случае не усвоятся, а в худшем - могут вызвать аллергические реакции или токсический эффект. Исследование подтвердило, что наша форма цинка обладает высокой биологической активностью и усвояемостью, а также не вызывает изменений коллоидной системы молока.

Между тем

В прошлом году производство молока в Ставропольском крае составило 507,3 тысячи тонн - это на один процент больше, чем в 2020-м. В хозяйствах края содержится 131,3 тысячи коров - поголовье за год уменьшилось на 6,2 процента. В 2020-м резко выросли цены на корма, и предприятия, занимающиеся содержанием КРС, оказались в непростом финансовом положении. Из федерального резервного фонда на компенсацию части затрат на приобретение кормов для молочного поголовья выделили 10 миллиардов рублей, из них животноводам Ставропольского края - 91,5 миллиона.

С 2022 года к уже существующим видам государственной поддержки животноводов добавятся еще два, в том числе возмещение части затрат, направленных на рост собственного производства молока. В минсельхозе Ставрополя сообщили, что в ближайшие несколько лет увеличить надои в крае удастся благодаря реализации ряда инвестиционных проектов. Так, в Шпаковском округе будет модернизирована молочно-товарная ферма на девять тысяч голов с годовым объемом производства до 100 тысяч тонн сырья. Общая стоимость проекта - три миллиарда рублей.

В регионах | Наука | Кубань, Северный Кавказ | Ставропольский край | Пандемия коронавируса COVID-19

Наше Telegram

Комментарии (0)

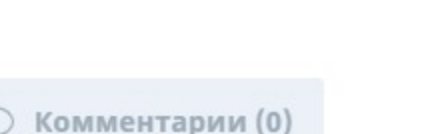
Читайте также



Яндекс.Еда и Нетмонет



Вкусное правильное



Специальная военная



Главное сегодня

- Специальная военная защита ДНР и ЛНР
- Подразделения ВДВ полный контроль территории Чернобыльской АЭС
- Двое учителей погибли при обстреле ВСУ здания
- Минобороны Франции: Европе и США нет ж... Россией
- Зеленский пожаловался на "одиночество"

Железные запуски турист...

СОБЫТИЯ ГОДА
СПЕЦИАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ

Главные тренды экономики

Каким профессиям востребованы сегодня, чтобы хорошо зарабатывать в будущем

Как работает препарат антигел из плазмы

Читайте также

Элек... заш... Пром...

Нови... пок... под... спе... Рекл...

Карт... вне... пор... соств...

6 ви... нап... в эт... Рекл...

Бесс... През... к на... Укра...