



## Обогащение хлеба - путь к здоровью

### Такой полезный хлеб

Хлеб является идеальным продуктом для профилактики заболеваний, возникающих из-за микронутриентной недостаточности. Незаменимые нутриенты, которые организм не умеет вырабатывать и должен получать из пищи, необходимы в определенном количестве каждый день. А хлеб обладает редким для пищевых продуктов свойством - он никогда не надоедает, что позволяет включать его в рацион ежедневно.



www.worldprints.com

В России выпекается хлеб нескольких десятков, а может быть и сотен сортов. Как говорится, на любой вкус. По пищевому и энергетическому составу пшеничный и ржаной хлеб несколько различаются, у каждого есть свои плюсы и минусы. У пшеничного немного выше калорий-

ность, но в нем больше белка. В ржаном больше пищевых волокон и витаминов, но в нем же содержатся такие углеводы, как трисахарид раффиноза и тетрасахарид стахиоза, которые могут вызывать повышенное газообразование у людей, в ЖКТ которых нет ферментов, способных утилизировать их.

Говоря о пользе хлеба, чаще всего вспоминают белок и витамины группы В. Хлеб действительно содержит довольно большое количество белка (до 13г /100г). Однако, к сожалению, белок хлеба

не полноценный, т.е. в нем низкое содержание незаменимых аминокислот по сравнению с «идеальным» белком. Основным же пищевым компонентом хлеба являются углеводы, причем хорошо усваивающиеся (крахмал).

*Продолжение на стр. 4*

## Содержание номера:

### Новости

Московские власти планируют перейти на «разновозрастной» принцип питания в образовательных учреждениях»

стр. 2

### Новости техрегулирования

О введении в действие ГОСТов, изменений к ним или их аннулировании

стр. 6

### Крупным планом

ОАО «Стерлитамакский хлебокомбинат»: в лучших традициях и с заботой о здоровье

стр. 7

### Поздравляем

Продукция ОАО «Молоко» стала лауреатом конкурса «Архангельское качество»

стр. 8

### Эксперты отвечают

Можно ли использовать йодированные дрожжи для обогащения хлеба в домашних условиях?

стр. 8

# www.zdorovbazar.ru

*Читайте о проекте на стр. 6*

**13.08-15.08.2010**

Тыва Экспо - 2010 (Кызыл) 7-я Межрегиональная универсальная промышленная выставка-ярмарка

**23.08-28.08.2010**

АгроРусь - 2010 (Санкт-Петербург) Международный агропромышленный форум



**07.09-09.09.2010**

Агропромышленный Форум УрФО - 2010 (Екатеринбург) Специализированный форум

**07.09-09.09.2010**

Вкусный мир - 2010 (Ярославль) Ежегодная продовольственная выставка

**08.09-09.09.2010**

Молочная промышленность Сибири - 2010 (Барнаул) Специализированный конгресс

**08.09-10.09.2010**

Продовольствие - 2010 (Белгород) 15-я Межрегиональная специализированная выставка

**14.09-17.09.2010**

Весь мир питания / World Food Moscow - 2010 (Москва) 19-я Международная выставка продуктов питания и напитков



**17.09-19.09.2010**

Ярмарка здоровья и народной медицины (Красноярск) Выставка-ярмарка

**23.09-26.09.2010**

Калужская осень 2010 (Калуга) Областная агропромышленная выставка-ярмарка

**23.09-25.09.2010**

ВладПродЭкспо - 2010 (Владимир) 9-я Межрегиональная специализированная выставка

## Событие месяца

## Участие НПП БАД в работе круглого стола «Здоровье в каждый дом»

Члены Некоммерческого партнерства «Производителей Биологически Активных Добавок к пище, Лечебного и Профилактического питания» (НПП БАД) приняли участие в работе Круглого стола «Здоровье в каждый дом», прошедшем в рамках мероприятий премии «Идея здоровья-2010».



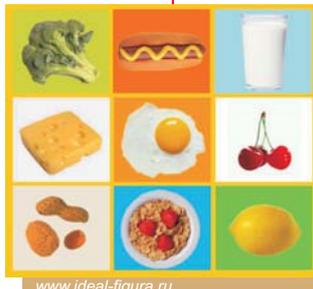
Одной из основных обсуждаемых проблем стал вопрос о нарушении структуры и качества питания в обществе. Среди прочих причин несбалансированного питания на сегодняшний день было отмечено как координальное изменение ежедневного рациона современного человека, так и массовое обеднение самих продуктов питания необходимыми макро- и микроэлементами, сообщает пресс-служба НПП БАД.

«В данной ситуации положительным решением вопроса о сбалансированном питании являются обогащенные продукты и биологически активные добавки, - резюмировала свой доклад Т.Л. Пилат, президент НПП БАД. - Это не только признанные средства борьбы с пищевыми дефицитами во всем цивилизованном мире, но и прекрасная профилактика алиментарно-зависимых заболеваний». В качестве примера президент НПП БАД привела последнюю статистику США за 2010 г., по данным которой в этой стране благодаря использованию БАД для коррекции питания ежегодно экономится 29 млрд. долл. бюджетных средств от всех затрат на здравоохранение.

По итогам Круглого стола была принята резолюция, в которой обозначена необходимость:

- Проведения пропаганды здорового питания в рамках государственной Программы по формированию здорового образа жизни, а также консолидации усилий Центров здоровья, региональных Центров оздоровительного питания и общественных организаций по вопросам коррекции питания.

- Популяризации здорового питания путем реализации проекта по подготовке информационно-аналитических материалов для целевых групп населения (школьники, молодые родители, беременные женщины и т.д.) о необходимости сбалансированного питания и распространения этих материалов на региональном уровне: в школах, детских дошкольных учреждениях, женских консультациях и т.д.



[www.ideal-figura.ru](http://www.ideal-figura.ru)

[remedium.ru](http://remedium.ru)

### На Кубани разграничили понятия: «хлеб» и «хлебная продукция»

Краснодарский край

В Краснодарском крае начал действовать новый закон - хлебный. Согласно документу, теперь в магазинах продается не только хлеб, но еще и хлебная продукция, и хлебные изделия. К какой категории относится данный продукт - теперь должно быть указано на этикетке. Подобный законопроект введен впервые и только на территории края. Закон вступил в силу в начале мая.

Но как быть с ассортиментом продукции, которая под определение хлеба теперь не подпадает? К примеру, «бородинскому» хлебу придется примерить этикетку хлебного изделия. Ведь в нем есть пищевые добавки, хотя и абсолютно натуральные.

Возможно, и не только «бородинский», но и ряд других хлебобулочных изделий придется по-новому именовать. И даже если в буханке нет каких-либо пищевых добавок, то вот мука чаще всего используется «общего назначения» - недорогая пшеничная. По новым правилам, необходима «хлебопекарная» - произведенная из мягких сортов пшеницы. В крае этого зерна мало.

Ставит в тупик производителей и порядок маркировки продукции. Ведь свой знак соответствия имеет только товар под названием «хлеб». Такая единица, как «хлебная продукция», пока не существует. Понятия «хлебные изделия» сейчас нет ни в классификаторе, нет ни в ГОСТах.

Чиновники уверяют, что это нововведение принято исключительно в целях улучшения качества хлебной продукции. Но очевидно, что пока хлебный закон далек от совершенства.

[Beta.Tvc.Ru](http://Beta.Tvc.Ru)

**!** На эту тему также смотрите рубрику «Эксперты отвечают», стр.8.

### школьное питание

Москва

Глава комплекса социальной сферы города Москвы Людмила Швецова заявила, что московские власти планируют перейти на «разновозрастной» принцип питания в образовательных учреждениях. Она отметила, что дети 7 и 14 лет сильно отличаются, соответственно, их рацион питания должен значительно расширяться. По словам Швецовой, в школах также необходимо вводить праздничное меню.

[www.rian.ru](http://www.rian.ru)

Литва

В Литве специалисты Минздрава подготовили новый регламент порядка питания детей в школах, предусматривающий список запрещенных к продаже в школах продуктов. В этот перечень вошли чипсы, конфеты, шоколад, газированные и энергетические напитки, кофе, мясные и рыбные консервы, а также продукты из ГМО. Также запрещены продукты, в состав которых входят синтетические красители и подсластители. Ранее Минздрав не запрещал, а лишь рекомендовал школам исключить эти продукты из питания. В соседней Латвии такой режим действует еще с 2006 года. Там среди запрещенных для детей продуктов оказались квас и жевательная резинка.

[www.runet.lt](http://www.runet.lt)

Иркутск

С сентября в Иркутске начнет работу официальный сайт муниципального автономного учреждения «Комбинат питания г. Иркутска», на котором можно будет познакомиться с меню школ и детских садов, задать вопросы и оставить пожелания. Об этом рассказала Людмила Леонова, директор комбината питания в Иркутске: «Одно из направлений нашей деятельности - это пропаганда

здорового питания среди школьников. Поэтому мы проводим мероприятия и другие акции, направленные на формирование у ребенка принципов здорового питания. А здоровое питание - это залог прекрасного здоровья».

[www1.irkutsk.ru](http://www1.irkutsk.ru)

**Казахстан**

Казахстанская Ассоциация врачей по остеопорозу бьет тревогу в связи с критической ситуацией по распространению этой болезни у школьников страны.

По данным исследования, проведенного специалистами ассоциации, более половины казахстанских подростков страдают остеопорозом - опасным заболеванием, связанным с истощением костных тканей. «В основе проблемы - невнимание со стороны детей и их родителей к собственному здоровью, неправильное питание, употребление сладких газированных напитков и фастфуда, дефицит в рационе питания молочных продуктов», - отмечают специалисты.

Как констатируют медики, остеопороз занимает четвертое место среди неинфекционных болезней в мире. На современном этапе это заболевание получило название «безмолвной эпидемии», так как, протекая бессимптомно, болезнь нередко диагностируется уже при наличии осложнений, т.е. переломов. О своем заболевании знают менее 1% из страдающих остеопорозом. В первую очередь этому заболеванию подвержены дети с йододефицитом и «плохой» наследственностью.

[Inform.kz](http://Inform.kz)

**ШКОЛЬНОЕ МОЛОКО****Минск**

В Минске состоялся круглый стол, посвященный проблемам питания школьников. Точнее, одному из направлений школьного питания - программе «Школьное молоко», в которой принимают участие миллионы детей из 50 стран мира, в том числе в России и Казахстане.

Пилотный проект аналогичной программы под названием «Монтик - лучший друг детей. Школьное молоко» с успехом прошел и в Беларуси. Его инициатором была компания «Савушкин продукт», а партнерами проекта стали Палата представителей Национального собрания РБ, представительство ООН в Беларуси (инициатива «Глобальный договор»), представительство Детского фонда ООН (ЮНИСЕФ), комитет по образованию г. Минска, комитет по здравоохранению г. Минска, администрация Первомайского района г. Минска, кафедра общей гигиены БелМАПО, средняя школа №163 г. Минска.

[kp.by](http://kp.by)

**Россия**

Интересную идею по популяризации молока и молочных продуктов среди детей разработала компания «МолоПак» - российский производитель картонной упаковки «с гребешком» для молочных продуктов. Проект «Моя Ферма» предназначен для детей, потребляющих молоко в недостаточном количестве, а также для их родителей, которые всячески стара-

ются оптимизировать рацион питания любимого ребенка. Вместо газировки дети должны выбирать молочные продукты - к этому стремится компания «МолоПак»: к заботе о здоровье молодого поколения и о будущем нашей страны. Данный проект получил широкое признание среди молочных заводов и уже проводится в каждом втором регионе РФ и некоторых странах Ближнего Зарубежья.



[www.press.unipack.ru](http://www.press.unipack.ru)

[press.unipack.ru](http://press.unipack.ru)

Общественная палата РФ и Российский союз сельской молодежи провели в Москве митинг в поддержку принятия федеральной программы «Школьное молоко». Участники акции собрали подписи под обращением к Правительству РФ и Государственной Думе. В поддержку принятия программы «Школьное молоко» активисты собирают подписи еще в 16 субъектах Федерации.

На сегодняшний день программа «Школьное молоко» реализуется в 33 регионах страны за счет региональных бюджетов и спонсорских средств. Однако в Общественной палате настаивают на том, чтобы программа стала общефедеральной и получила финансирование из госбюджета.

[www.ug.ru](http://www.ug.ru)

**Свердловск**

В Свердловской области на областном уровне определен перечень продуктов питания детей, которые можно приобретать за счет этих целевых средств. Документ содержит слово «молоко». Депутаты городской Думы посчитали необходимым изменить этот термин на «витаминизированное обогащенное молоко в антисептической индивидуальной упаковке». Как заявил присутствовавший на заседании член Общественной палаты Свердловской области Сергей Майзель, он намерен поставить вопрос перед областными органами власти об изменении формулировок в перечне продуктов школьного питания.

[www.mk.ru](http://www.mk.ru)

**Красноярский край**

Мониторинг здоровья школьников, участвующих в пилотном проекте «Школьное молоко» в Красноярском крае, который проводит Институт лечебного и профилактического питания Красноярской Государственной Медицинской Академии, продемонстрировал положительные показатели: снизилась кратность заболевания детей острыми простудными заболеваниями, улучшилась динамика функциональных показателей сердечно-сосудистой системы, также отмечена положительная тенденция успеваемости детей.

IA DairyNews

Продолжение. Начало на стр. 1

В хлебе разнообразный состав витаминов (не только группы В) и минералов. А вот витаминов А, Д, В12 и С в нем практически нет. А фосфора, хотя и много, но значительная его часть - в составе фитиновой кислоты, которая сама плохо усваивается и затрудняет усвоение различных минеральных веществ. Но это ни в коей мере не умоляет полезности хлеба, ведь нет ни одного продукта, который содержал бы все витамины и минералы. Именно поэтому питание должно быть разнообразным.

### Разный хлеб - разная польза

Для чего же обогащать продукт, имеющий такой богатый состав микронутриентов (и по многообразию, и по процентному содержанию)?

К сожалению, свойства хлеба зависят от степени измельчения и очистки зерна. Чем тоньше помол и тщательнее удалена оболочка, тем выше сорт муки, белее хлеб, но, увы, пользы в нем меньше. Ведь минеральные вещества, витамины и пищевые волокна сконцентрированы именно в оболочке зерна и сохраняются только в так называемом «цельном зерне» (когда зерно дробят, но оболочка остается), а при обычном помоле в значительной степени удаляются.

Например, содержание витаминов В1 и В2 в хлебе из муки высшего сорта в 2 раза ниже, чем из обойной муки, а содержание витамина РР в 4 раза. Поэтому нередко пшеничную муку высшего и 1 сортов или хлеб из них обогащают этими витаминами.

Низкое содержание микронутриентов в хлебе связано не только с сортом муки (обработкой зерна), но и с деминерализацией почв и природно-обусловленным дефицитом некоторых микроэлементов.

### Цифры и факты

Железа в хлебе из муки высшего сорта в 4 раза меньше, чем в пшеничном хлебе из цельного зерна.



www.worldprints.com

дефицит йода на большей территории России является причиной крайне низкого содержания йода в растительном сырье и, следовательно, в хлебе, независимо от вида и сорта муки. Поэтому Минздрав РФ рекомендует, в последнее время все настойчивее, обогащение хлеба, в том числе

массовых сортов, йодом. Причем, если раньше для йодирования хлеба в РФ использовалась исключительно йодированная соль, то в последние годы пришло понимание, что, несмотря на неоспоримые достоинства, ее использование для производства пищевых продуктов, подвергающихся термической обработке, нецелесообразно. Для этих целей больше подходят йодсодержащие добавки, не теряющие йод при температурной обработке, что гарантирует заданное содержание йода в конечном продукте.

### Содержание некоторых витаминов в хлебах из пшеничной муки разных сортов:

Витамин	Содержание витаминов в хлебе из муки разных сортов, мг%	
	из обойной муки	из муки высшего сорта
В1	0,25	0,11
В2	0,09	0,03
РР	3,7	0,9

Мы научились делать хлеб белее, пышнее, вкуснее, но при этом пожертвовали его полезными свойствами. Удивительно, но тот хлеб, который для наших предков был обычным

повседневным продуктом (из цельного дробленого зерна и муки грубого помола), мы сегодня называем диетическим или лечебно-профилактическим благодаря наличию в нем витаминов, минералов и пищевых волокон, которых практически лишился наш «обычный» хлеб. Для того, чтобы сохранить (вернуть) пользу, изначально заложенную в этом замечательном продукте, необходимо обогащать хлеб и хлебобулочные изделия теми микронутриентами, которые были потеряны в погоне за потребительской привлекательностью.

### На государство надейся, а сам не плошай

Каждый год выходят постановления Главного государственного санитарного врача РФ, направленные на охрану здоровья населения, в том числе на профилактику заболеваний, обусловленных дефицитом микронутриентов. На данные постановления регионы активно откликаются:

- более 300 постановлений, распоряжений глав администраций об утверждении региональных программ;
- более 140 постановлений, приказов главных государственных санитарных врачей по субъектам;
- в 52 субъектах РФ были утверждены программы «Здоровое питание», в частности, по улучшению питания детей дошкольного и школьного возраста.

По данным ФС Роспотребнадзора (Онищенко Г.Г. Письмо №

### Содержание основных витаминов, макро- и микроэлементов в хлебе:

	Содержание в 100 г*	% от физиологической суточной потребности**
<b>Витамины</b>		
В6	0,1-0,2 мг	5-10%
Биотин (витамин Н)	1,6-4,8 мкг	3-10%
Пантотеновая кислота	0,3-0,6 мг	6-12%
Рибофлавин (В2)	0,05-0,1 мг	3-5,5%
Тиамин (В1)	0,11-0,17 мг	7-11%
Фолатин (В9)	22,5-31 мг	
Холин	37,8-53 мг	
<b>Макроэлементы</b>		
Калий	93-245 мг	4-10%
Кальций	20-52 мг	2-5%
Кремний	2,2-8,1 мг	
Магний	14-74 мг	2,5-18,5%
Натрий	285-610 мг	22-47%
Сера	50-69 мг	
Фосфор	65-254 мг	8-32%
<b>Микроэлементы</b>		
Железо	1120-4800 мкг	6-48%
Йод	1,6-5,6 мкг	1-4%
Селен	-	0%
Марганец	450-2590 мкг	22-130%
Медь	80-265 мкг	8-26%
Молибден	8-18,9 мкг	11-27%
Фтор	20-60 мкг	0,5-1,5%
Хром	1,5-3,7 мкг	3-7%
Цинк	732-1900 мкг	6-16%

\*Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. М.: ДеЛи принт, 2007. 276 с.  
\*\*МР 2.3.1.2432-08 от 18.12.2008 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации»

01/12925-8-32 от 12.11.2008 «О состоянии заболеваемости, обусловленной дефицитом микронутриентов», с 1992 года в Москве, Московской, Рязанской, Курской, Архангельской, Самарской, Саратовской, Волгоградской, Оренбургской, Нижегородской, Новосибирской областях, Республике Чувашия и других субъектах Российской Федерации проводится внедрение программы «Здоровье через хлеб», предусматривающей обогащение хлебобулочных изделий витаминно-минеральными премиксами.

Казалось бы, дефицит витаминов и минералов, а следовательно, и связанная с ним заболеваемость, должны значительно снизиться. Однако повсеместно этого не происходит. Несмотря на то, что сегодня более 70% регионов России рапортуяют о выпуске массовых сортов хлеба, обогащенных микронутриентами, объем производства такого хлеба пока

### Из письма Министерства здравоохранения РФ от 28 августа 2003 г. N 2510/9725-03-32:

...Министерство здравоохранения Российской Федерации считает необходимым принять на уровне органов исполнительной власти субъектов Российской Федерации конкретные меры по насыщению потребительского рынка пищевыми продуктами, обогащенными йодом.

Следует учитывать, что в последние годы появились практические разработки органических йодсодержащих соединений российского производства, которые допущены Минздравом России к использованию в качестве сырья для обогащения пищевых продуктов массового потребления, в том числе хлебобулочных и кондитерских изделий.

Йодированные белки стабильны в широком диапазоне pH и температуры, что исключает потери йода в технологическом процессе и обеспечивает необходимое его количество в йодированных продуктах.

...необходимо проработать с руководителями предприятий в первую очередь мукомольной, хлебопекарной ... промышленности вопрос о внедрении в производство новой технологии обогащения пищевых продуктов йодом с использованием отечественного йодсодержащего сырья нового поколения. Обратить особое внимание на бесперебойное снабжение йодированными продуктами питания детских и лечебных учреждений.

ничтожно мал: витаминизированный хлеб составляет лишь около 2% от общего количества производства хлеба, а на йодированный приходится всего 1,3%. Что касается утвержденных программ, то лишь 12% из них реализовывались по отдельным направлениям.

Справедливости ради нужно сказать, что есть и реальные положи-

тельные результаты при должном внимании к данной проблеме. Профилактическая витаминизация снизила общую и простудную заболеваемость среди детей в Рязанской области. В ряде регионов за счет проведения мероприятий по групповой и индивидуальной профилактике дефицита железа имеется тенденция к снижению заболеваемости анемиями в группах риска (Республика Коми, Нижегородская, Тверская области, Краснодарский край).

Сегодня разработано множество ТУ с разнообразными рецептурами обогащенных хлеба и хлебобулочных изделий. Держателями подлинников ТУ, как правило, являются производители витаминных/минеральных добавок или хлебопекарных смесей, и в большинстве случаев свою документацию они предоставляют бесплатно. Если завод предпочитает работать по ГОСТ, он может обогащать полюбившийся хлеб в соответствии с реко-

### Из распоряжения Правительства Москвы от 1 декабря 2006 г. N 2486-РП

#### «О реализации мероприятий, направленных на обеспечение населения города Москвы хлебом и хлебобулочными изделиями, обогащенными микронутриентами»

- Начиная с 2007 года организовать поэтапный выпуск хлеба и хлебобулочных изделий, обогащенных микронутриентами, доведя их производство в течение трех лет до 30% от общего объема выпускаемой продукции.
- Рекомендовать сетевым магазинам, магазинам шаговой доступности и специализированным магазинам при выборе поставщиков хлеба и хлебобулочных изделий отдавать предпочтение производителям, которые выпускают хлеб и хлебобулочные изделия, обогащенные микронутриентами.

мендациями производителя обогащающей добавки. При этом в этикетной надписи указывается ГОСТ, по которому произведен продукт, и документ, по которому он обогащен (например, ТУ на обогащенный этой добавкой хлеб). Существуют также и самостоятельные ГОСТы, разрешающие использование витаминов и минералов: ГОСТ Р 52961-2008 «Изделия хлебобулочные из ржаной и смеси

ржаной и пшеничной муки», ГОСТ Р 52697-2006 «Полуфабрикаты хлебобулочные замороженные и охлажденные», ГОСТ

Р 52811-2007 «Изделия хлебобулочные жареные» и др.

Производство обогащенного хлеба не требует от производителя никаких дополнительных усилий и затрат. Удорожание 1 кг хлеба составляет всего несколько копеек. В этих нескольких копейках наше здоровье.

### Из письма руководителя Роспотребнадзора Онищенко Г.Г. №01/1867-0-32 от 11.02.2010 «Об обогащении микронутриентами пищевых продуктов, в том числе массовых сортов хлеба»

Одним из направлений профилактики заболеваний, связанных с дефицитом макро- и микронутриентов, является обогащение продуктов питания массового потребления витаминами и микронутриентами. Приоритетным направлением в данной деятельности является обогащение хлеба и хлебобулочных изделий как продуктов повседневного спроса и являющихся в этом отношении оптимальным средством для достижения данных целей.



www.worldprints.com

#### Цифры и факты

Витаминизированный хлеб составляет лишь 2% от общего количества производства хлеба, а на йодированный приходится всего 1,3%.

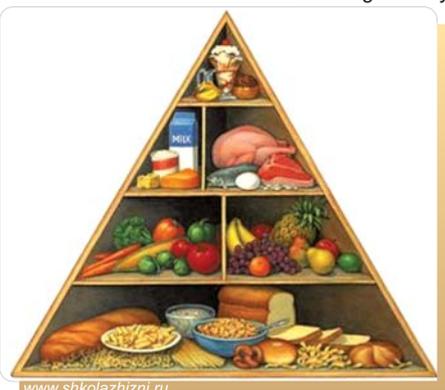


#### МНЕНИЕ СПЕЦИАЛИСТА

**Тутельян В.А.,**  
Профессор,  
академик РАМН,  
директор НИИ  
Питания РАМН

- В основе пирамиды здорового питания лежат зерновые продукты и хлеб. Не удивляйтесь, хлеб - очень полезный продукт, который содержит много белка, хорошо усваивающийся крахмал. Просто надо выбирать правильные сорта хлеба: из цельномолотого зерна, из муки грубого помола, с добавлением отрубей. В ржаном хлебе больше, чем в белом, содержание витаминов группы В, железа и пищевых волокон. А в хлебе из муки высшего сорта витаминов никаких, одни углеводы, по существу пустые калории.

www.agrobel.by



www.shkolazhizni.ru

**Здоровый базар**  
вся правда о функциональных продуктах ...

Логин:   
Пароль:   
[Вход](#) [Регистрация](#)

Главная [Новости](#) [Производители](#) **[Продукция](#)** [Форум](#) [Полезное](#) [Обратная связь](#)

### Продукция

#### Хлебобулочная

Страницы: 1 | 2 ... [Последняя](#)

[Хлеб "Старообрядческий"](#)

[Батон "Умница"](#)

[Вафельный хлеб "Елизавета"](#)

Хлебобулочная

Молочная

Мясная

Напитки, соки, воды

## Информация об обогащенной продукции

# www.zdorovbazar.ru

это интересно

Хлеб считается условной «единицей измерения» углеводов при построении диеты для замены одних продуктов питания другими. Эту единицу измерения называют «хлебной единицей». Одна хлебная единица содержит 10-12 г углеводов и примерно равна одному куску хлеба (20-25 г белого или ржаного хлеба).



Так, 1 хлебную единицу содержат: 1 яблоко, 1 небольшого размера апельсин, 1 груша, 1/2 банана, 1 персик, 1 картофелина величиной с куриное яйцо, 1 столовая ложка манной, гречневой, пшенной или перловой крупы, 250 мл молока или кефира, 1 столовая ложка пшеничной или ржаной муки.

новости техрегулирования

### Информация ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ о введении в действие ГОСТов, изменений к ним или их аннулировании с 01.04.2010 года:

ГОСТ «Сыры и плавленые сыры. Определение содержания хлоридов. Метод потенциометрического титрования». [Уведомление о завершении публичного обсуждения от 29.04.2010]

ГОСТ «Пищевые продукты. Экспресс - метод определения антибиотиков» [Уведомление о завершении публичного обсуждения от 29.04.2010]

ГОСТ «Молоко сухое и сухие молочные продукты. Определение насыпной плотности» [Уведомление о завершении публичного обсуждения от 29.04.2010]

ГОСТ «Масла растительные. Определение хлороорганических пестицидов методом жидкостной хроматографии» [Уведомление о завершении публичного обсуждения от 29.04.2010]

ГОСТ «Жиры и масла животные и растительные. Потенциометрическое определение пероксидного числа по конечной точке» [Уведомление о завершении публичного обсуждения от 29.04.2010]

ГОСТ «Молоко сухое и сухие молочные продукты. Определение индекса растворимости» [Уведомление о завершении публичного обсуждения от 29.04.2010]

ГОСТ Р 51652-2000 «Спирт этиловый ректифицированный из пищевого сырья. Технические условия» [Об утверждении поправки от 04.05.2010]

ГОСТ Р 53194-2008 «Водки и водки особые. Спектрально-люминесцентный метод идентификации спирта» [Об утверждении поправки от 02.06.2010]

ГОСТ «Комбикорма, белково-витаминно-минеральные концентраты. Метод определения оксикислот» [Уведомление о завершении публичного обсуждения от 11.05.2010]

ГОСТ «Жиры и масла животные и растительные. Определение йодного числа» [Уведомление о разработке проекта национального стандарта от 11.05.2010]

ГОСТ «Жиры и масла животные и растительные. Определение содержания золы» [Уведомление о разработке проекта национального стандарта от 11.05.2010]

ГОСТ «Молоко и молочные продукты. Руководство по отбору проб» [Уведомление о разработке проекта национального стандарта от 18.05.2010]

Стерлитамак, республика Башкортостан

## ОАО «СТЕРЛИТАМАКСКИЙ ХЛЕБОКОМБИНАТ»: В ЛУЧШИХ ТРАДИЦИЯХ И С ЗАБОТОЙ О ЗДОРОВЬЕ



[www.worldprints.com](http://www.worldprints.com)

ОАО «Стерлитамакский хлебокомбинат» начинает свою историю с 1909 года, когда купец С.Г. Жилкин основал городскую пекарню-калачную. На сегодняшний день предприятие объединяет в себе 7 хлебозаводов, каждый из которых специализируется на производстве определенных видов продукции: 2 хлебных производства, булочное, 2 кондитерских, бараночное, сухарное, кулинарное и пельменное производства. Работу

такого большого предприятия обеспечивает собственный ремонтно-механический цех, транспортный, швейный, а также строительная, теплотехническая и электротехническая службы. Кроме того, у предприятия есть своя фирменная торговая сеть ООО «ТД Стер-х», состоящая из 13 магазинов и 3 кафе. Более подробно поговорить об этом предприятии нам удалось с его Генеральным директором Николаем Дмитриевичем Герасимовым.

- Николай Дмитриевич, расскажите, пожалуйста, о Вашем предприятии?

- Ежедневно наше предприятие выпускает около 45 тонн хлебобулочной продукции, это ассортимент пшеничных, ржаных и ржано-пшеничных сортов хлеба, а также сдобных пирогов с различными начинками, классических булочных изделий, сдоб с начинками и без, слоеных изделий. Кроме того, мы производим вафли, пряники, баранки, сушки, соломку, сухари, печенье, конфеты, зефир, мармелад и торты. И это ещё не весь ассортимент нашей продукции, который покупатели ежедневно приобретают в магазинах города. Также освоено выпуск нетрадиционной для хлебопечения продукции: майонеза, горчицы, солода и пельменей.

- Помимо многообразия продукции, чем еще Ваше предприятие отличается от других хлебокомбинатов?

- Основное отличие «Стерлитамакского хлебокомбината» заключается в том, что на протяжении уже ста лет мы чтим и сохраняем традиции хлебопечения и выпускаем исключительно высококачественную продукцию, пользующуюся у населения хорошим спросом. Кроме того, движемся в ногу со временем, и каждый год предлагаем новинки хлебобулочных и кондитерских изделий, которые не менее востребованы покупателями. Так, у нас введена итальянская серия хлебов, присутствуют хлебобулочные изделия с зерновыми смесями, низкокалорийные торты и многое другое. А большой автопарк позволяет осуще-



Фото предоставлено ОАО «Русское молоко»

ствлять логистику по всему городу, югу Башкирии, в Екатеринбург, Челябинск и соседние регионы.

- В последнее время в России наблюдается тенденция к увеличению производства обогащенной продукции, а как у Вас с этим обстоят дела?

- Поскольку Стерлитамак - это город Большой химии, и экология здесь не на высоком уровне, мы тоже стараемся внести свою лепту в реализацию программы «Здоровое питание». Именно поэтому начиная с 2000 года на нашем предприятии налажен выпуск хлеба «Семейный», обогащенного йодированным белком. И название хлеба неслучайно, ведь такой хлеб полезен как детям, так и взрослым. Ежедневно на долю хлеба «Семейный» приходится почти половина всего объема продукции, выпускаемой хлебокомбинатом. В ассортименте витаминизированных изделий - булочка «Солнышко» и сушки «Здравушка».

Кроме витаминизированной на хлебокомбинате выпускается дру- гая функциональная продукция, в состав которой входят полезные для организма ингредиенты: отруби, гречневая и овсяная крупа, зерновые смеси, натуральные продукты,

такие как агар, яблочное пюре, соки, красная и черная смородина, клубника, курага, изюм, творог и капуста. Вся эта продукция широко применяется для детского питания: в школах на «Днях здоровой пищи», детских лагерях и санаториях.

- Но ведь эта продукция не совсем традиционная. С какими проблемами при её реализации Вы столкнулись?

- В продвижении действительно очень много сложностей: в школах на поставку данной продукции не проводятся тендеры, в лечебных организациях выделяется недостаточно средств на её приобретение, а рядовой покупатель малограмотен в отношении обогащенной продукции, и отдает предпочтение более дешевой, купленной у малоизвестного производителя. К тому же, нет активного содействия и помощи со стороны местных государственных структур. И себестоимость обогащенной продукции выше, но мы осознаем актуальность проблемы здорового питания и стараемся ориентировать покупателя на полезную пищу.

- Что планируете сделать в ближайшее время?

- В настоящее время мы активно занимаемся модернизацией предприятия: монтируем механизированную линию по выработке сухеш, реконструируем отделение бестарного хранения муки на производстве хлеба «Семейного» с программным управлением учета и подачи муки, запускаем новую хлебопекарную печь. В планах реконструкция сухарного и кондитерского цехов. Наше производство уже сертифицировано по системе качества ХАССП с 2007 года, но в дальнейшем планируется внедрить систему качества ИСО-22000, которая гарантирует производство безопасной продукции стабильно высокого качества, что определяет основную политику развития нашего предприятия, направленную на производство продукции из натурального высококачественного сырья, с расширением линейки полезных и обогащенных микронутриентами изделий.

- Ну что же, хотим Вам пожелать успехов во всех начинаниях, достижения поставленных целей и благополучия!

## Продукция ОАО «Молоко» стала лауреатом конкурса «Архангельское качество»



Лауреатами конкурса стали 44 предприятия Архангельской области по 88 видам продукции и услуг. 16 предприятий участвовали в конкурсе в номинации «Пищевая продукция». Девять дипломов лауреата и два свидетельства участника 13-го ежегодного регионального конкурса «Архангельское качество - 2010» завоевала продукция ОАО «Молоко».

На протяжении многих лет продукция ОАО «Молоко» подтверждает свое качество на

конкурсе лучших товаров области. По статистике каждый третий житель города выбирает для своего стола молочные продукты архангельского молокозавода. В этом году диплома лауреата конкурса удостоились: кефир 1%, сыворотка молочная пастеризованная «Летняя», напиток молочный пастеризованный 2,5%, молоко «Умница», обогащенное йодказеином 2,5%, сырок творожный с сахаром и ванилином 8%, масса творожная с сахаром и ванилином 4,5 и 8%, масса творожная плодово-ягодная 4,5%, йогурт фруктовый (клубника-киви, черника) 2%, биойогурт «Бифилайф» (яблоко-банан), (абрикос-злаки) 2%.

Продукция ОАО «Молоко» давно зарекомендовала себя как самая востребованная из молочных продуктов в регионе, сориентированная исключительно на современного потребителя. Ежегодно завод выпускает новые молочные продукты, отвечающие запросам самого прихотливого молочного гурмана. Следующим этапом в этом году подтверждения подобных заявлений будет участие в конкурсе «Сто лучших товаров России».

ИА «Двина-Информ»

**1. Новый закон N1955-K3 от 4 мая 2010 г., принятый в Краснодарском крае, разграничивает понятия «хлеб» и «хлебное изделие». Причем хлебом теперь называется только пшеничный или пшенично-ржаной хлеб. А как же ржаной, о пользе которого так много говорят? Если для выпечки хлеба можно использовать только муку, дрожжи, соль и воду, а витамины и минералы попали в список компонентов, превращающих хлеб в хлебное изделие, то как будет называться продукт, если соль была йодированной? А если хлеб изготовлен «по всем правилам», а сверху посыпан кориандром?**



К сожалению, у нас нет ответов на Ваши вопросы. Можем только дополнить их своими. Непонятно, например, как быть с ГОСТами на ржаной хлеб, где кроме отсутствия пшеничной муки еще и присутствует солод, тмин и патока? За счет чего предполагается расширить ассортимент хлеба с высокой пищевой, биологической и энергетической ценностью, что является одним из «основных направлений региональной политики в области обеспечения безопасности и качества хлеба» (статья 5 N1955-K3), если витамины и минералы попали в разряд компонентов? И самое главное, как это согласуется с постановлениями Минздрава, Правительства РФ, Главного государственного врача РФ о мерах по профилактике заболеваний, связанных с дефицитом микронутриентов (см. стр.4-5), в том числе и указом Президента РФ «Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации», в соответствии с которым, согласно статье 3 N1955-K3, осуществляется правовое регулирование деятельности в области обеспечения качества и безопасности хлеба и хлебных изделий? Изначально, по всей видимости, предполагалось разделить продукты, произведенные из качественного сырья (а именно, зерна/муки), от произведенных из некачественного. И в этом случае витаминизированным мог называться и хлеб, если он изготовлен из качественной муки. Как говорится, хотели, как лучше...

**2. Многие ТУ разрешают производство обогащенного хлеба и для детей, и для взрослых. Подлежит ли хлеб, произведенный по этим ТУ, государственной регистрации?**

Если Вы планируете производить по этим ТУ хлеб общего назначения (это нужно указать в заявке), то процесс получения разрешения на выпуск обогащенного хлеба не будет отличаться от аналогичного процесса для необогащенного хлеба. Добавится лишь анализ на содержание того витамина/минерала, которым Вы обогатили продукт. Если хлеб предполагается для дошкольников и школьников, то он подлежит государственной регистрации в территориальных органах Роспотребнадзора.

**3. Сколько можно употреблять в день обогащенного хлеба?**

Столько же, сколько и необогащенного. Подробнее мы об этом писали в №2 газеты «Здоровый базар», посвященном школьному питанию.

**4. Можно ли использовать йодированные дрожжи для обогащения хлеба в домашних условиях?**

Одним из важнейших условий при обогащении продукции является обеспечение заданного содержания микроэлемента (в данном случае йода) в продукте. Использование обогащенных дрожжей в хлебопечении, несомненно, удобно. Однако, норма их закладки по рецептурам может различаться в 15 (!) и более раз: от 0,1 кг на 100 кг муки для ржаного хлеба до 1,5 кг на 100 кг муки для пшеничного, а для сдобных хлебобулочных изделий она может составлять и 2,5 кг дрожжей на 100 кг муки. Во столько же раз будет различаться и содержание йода в хлебе. Поэтому для обогащения хлеба в домашних условиях лучше выбирать обогащающие добавки, не зависящие от рецептуры хлеба, а лучше покупать готовый обогащенный хлеб промышленного производства.

### Указ Президента РФ «Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации»:

«...формирование здорового типа питания потребует: ...наращивания производства новых обогащенных, диетических и функциональных пищевых продуктов...»