

Проблемы мясной промышленности в очередной раз будут обсуждаться в Москве 08 декабря 2016 года на19-ой Международной научно-практической конференции, посвященной памяти Василия Матвеевича Горбатова в ФГБНУ «Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности им. В.М. Горбатова». **С предварительной программой можно ознакомиться «кликнув» по ссылке.**

МОО РДА пока не имеет подробно разработанных Стандартов организации (СТО) для диабетических мясных продуктов, колбасы. РДА в свое время сотрудничала с ЗАО «Браво», производившей полтора десятка сортов диетических и диабетических мясных продуктов. Но высокое качество обуславливало высокие цены. Фирме не удалось удержаться на рынке. Качество, например, колбасы в последние два десятилетия кардинально изменилось не в лучшую сторону.

Далее подробно…

После отмены ГОСТов и «замены» их Техническими Условиями в колбасе снизилось содержание легко усваиваемого белка за счет добавления мяса « 2, 3 и т.д. категорий». ГОСТ позволял использование только высшего сорта мяса. Вместо соевого изолята, белка стали использовать измельченную кожу животных и другие компоненты с высоким содержанием неусваиваемого белка коллагена. Подросло содержание насыщенного жира и соли. Себестоимость продукта удалось снизить, но его содержание стало рискованным в отношении развития «метаболического синдрома», впервые описанного прижизненным Почетным членом МОО РДА проф. Ривеном. Мясные продукты, колбаса, пельмени являются традиционными российскими блюдами. Но диетологи чаще и чаще вынуждены ограничивать или запрещать их потребителям с ожирением, артериальной гипертензией, атеросклерозом, диабетом. Имеются ли научные и технологические перспективы в отношении данной группы продуктов для превращения их в функциональные, диетические, диабетические продукты? Как это сделать? Пока Советы Директоров МОО РДА последние двадцать лет проходят в вегетарианском кафе клубных встреч «Авокадо» на Чистых прудах или на Тверской в Москве.На 19-й конференции Богомолов Михаил Владимирович, врач диабетолог,

психоэндокринолог, Президент МОО «Российская Диабетическая Ассоциация», Главный редактор Российской Диабетической Газеты сделает сообщение «Ожидания и требования потребителей с сахарным диабетом, метаболическим синдромом к продуктам питания мясной промышленности».

Внимание РДА привлекают сообщения ряда зарубежных ученых, включая израильские о возможности получения мяса с заданными свойствами в пробирке. Такое мясо не требует забоя животных, не содержит животных жиров и холестерина, может быть обогащено любыми необходимыми ингредиентами. Именно поэтому для иллюстрации к теме этого сообщения мы использовали фотографию «колбасного дерева» кигелия. Пока такое мясо и продукты его переработки недоступно по цене:

http://www.globalmeatnews.com/Products/Lab-grown-meat-to-revolutionise-food-sector

Но Экспертный Совет РДА продолжает следить как за подобными сообщениями, так и за сообщениями об использовании в питании генетически модифицированных белков, запрещенных в РФ.