В РФ был оправданно внесен запрет на использование в питании генетически модифицированных белков при производстве продуктов. Запрет впрочем не коснулся сотен генетически модифицированных белковых фармацевтических препаратов, включая ГМО-инсулины, используемые даже у детей и беременных. МОО РДА считает целесообразным возврат соевых ГМО-не модифицированных белков в продукты мясо-переработки с резким ограничением применения ГМО-инсулинов зарубежного производства у лиц, у которых еще предполагается наличие потомства в будущем.

Ранее в колбасах РФ содержалось некое количество соевого текстурата, белковых компонентов, генетическую модификацию которых было трудно идентифицировать. Но соевые белки после расщепления до аминокислот в организме человека потом служили для строительства собственных белков человеческого тела. После запрета сои в колбасные изделия стали добавлять животный коллаген, который никак не усваивается в организме человека и выводится вместе с калом. Производители мясопродуктов выполнили указания Правительства. Но пищевая ценность мясопродуктов резко упала.

С другой точки зрения, но с аналогичными выводами рассматривают проблему наши зарубежные коллеги. "Я думаю, что есть какой-то неосвоенный рынок мясо переработки," сказал Остин Лоудер, ученый в области прикладных исследований отдела «питание и здоровье» фирмы Дюпон. "Мясо и растительный белок в смеси - будет хорошим способом для повышения устойчивости мясо едения."

"Принимая все потребляемое мясо гамбургеров в США, что составляет около 10 миллиардов фунтов или около того, и заменяя 10% его гидратированным соевым белком, что уменьшит эквивалентность выбросов CO2 примерно на 16 миллионов метрических тонн-равную взятию около трех с половиной миллионов автомобилей с

дорог в США.

Более того, маркетинговые тесты сенсорного анализа, проведенные DuPont, показывают, что частичная замена 10- 20% мяса текстурированным растительным белком на самом деле увеличивает симпатию потребителей к продуктам, улучшая сочность и способствуя удержанию формы, добавил Лоудер.

Аналитик Mintel Дженни Зеглер сказал, что такие продукты должны быть тщательно позиционированы для осознанного потребления, чтобы потребители чувствовали, что они получают добавленную стоимость со смешанным растительным и мясным продуктом.

"Хорошей параллелью, например, являются сосиски, смешанные с фруктами и овощами для улучшения аспекта вкуса. Потребители рады новым вкусам, и если они также получают эти растения, это также питательно. “Вы должны разъяснить потребителям, что это - выгода,” сказала Дженни в рыночном обзоре.

По словам Стива Уолтона, президента Health Focus International, неудивительно, что растительно- мясные смеси набирают популярность. Феномен растительного питания обусловлен не небольшим числом вегетарианцев, которые полностью отказываются от мяса, а более широким составом населения, которое просто ищет более позитивный опыт в питании, будь то по состоянию здоровья или по этико - экологическим причинам.

Такие гиганты пищевой индустрии, производители ингредиентов как DuPont инвестируя в производство белковых растительных компонентов для мясопродуктов, видят широкие коммерческие перспективы. "DuPont инвестирует в растительные белки, чтобы вписаться в ряд приложений, мясных ингредиентов среди них. Почти каждый сектор, который имеет дело с белком, животных и растений нуждается в научных и в финансовых обоснованиях. Они жаждут новых источников белка, и Дюпон не собирается игнорировать тенденцию».

"Через десять лет – вероятно даже через пять – ландшафт растительных белковых ингредиентов будет выглядеть совсем по-другому, и это пойдет на пользу всем."

"Потребители имеют возможности большего выбора, мясоперерабатывающие предприятия и упакованные компании товаров приспособленные к новым рынкам, компании ингридиентов имеют полностью новое знание вокруг источников протеина и новые рыночные возможности, которые смогут помочь привести к новым источникам протеина."

МОО РДА считает целесообразным возврат соевых ГМО-не модифицированных белков в продукты мясо-переработки. Кроме того, публикуемые научные данные укрепляют **концепцию флекситарианства**, поддерживаемую и развиваемую со стороны МОО РДА и **Российской Диабетической Газетой**.