



ФАО на Всемирном форуме по хлебопечению: хлеб как основа здоровой диеты



Фото: ©ФАО/Максим Змеев

20 сентября 2019 года, Калуга – Совместная команда экспертов ФАО и ВОЗ поделилась знаниями, опытом и видением на четырехдневном международном форуме «Хлеб – это мир», в котором приняли участие профессиональные пекари и эксперты в области продовольствия из более чем 60 стран Европы и обеих Америк, Азии и Африки.

Местом проведения форума стал этнографический парк «ЭТНОМИР», расположенный в окрестностях древнерусского города Калуги (162 км к югу от Москвы). Организаторами форума выступили Российская Гильдия пекарей и кондитеров (РОСПИК), Международный Союз пекарей и кондитеров (UIBC), Администрация Калужской области, Центросоюз Российской Федерации.

Потребление хлеба и хлебобулочных изделий является частью традиционного рациона питания и широко потребляется, поскольку это «важный источник диетической энергии», заявила Анико Немет, эксперт по безопасности пищевых продуктов и питанию Регионального бюро ФАО для Европы и Центральной Азии, в своей презентации «Достижение

продовольственной безопасности и здорового питания через обогащение муки витаминами и минералами».

Хлеб и хлебобулочные изделия играют решающую роль в улучшении качества питания и обеспечении продовольственной безопасности. Это имеет первостепенное значение, поскольку «миллионы людей по-прежнему страдают от дефицита питательных микроэлементов, в частности, от анемии, которая широко распространена в мире, в том числе в странах с высоким уровнем дохода. Анемия у женщин детородного возраста находится на подъеме, и это представляет собой серьезную проблему для сохранения здорового общества», – подчеркнула Анико Немет.

В этом контексте нельзя недооценивать питательные свойства хлеба. В рамках подходов, делающих акцент на качестве продовольствия, ФАО рассматривает обогащение (фортификация) муки как жизненно важный элемент государственной политики, стратегических планов и программ по улучшению питания.

Вместе с тем, отметила эксперт, «фортификация муки, по мнению ФАО, не является альтернативой общей цели улучшения питания за счет потребления питательно адекватного рациона, состоящего из различных доступных продуктов».

«Меры, способствующие увеличению предложения, облегчению доступа и росту потребления достаточных по количеству, адекватных по качеству и разнообразных продовольственных продуктов во всех группах населения, занимают центральное место в деятельности ФАО», – резюмировала эксперт ФАО.

В свою очередь Стивен Уайтинг из Европейского регионального бюро Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ) по профилактике неинфекционных заболеваний (НИЗ) и борьбе с ними в своей презентации под названием «Роль хлеба и хлебобулочных изделий в здоровом питании: проблемы и возможности» подчеркнул, помимо прочего, наличие угроз, связанных с чрезмерным потреблением соли. Это приводит к негативным последствиям для здоровья, при этом наиболее тревожным проявлением является повышенное кровяное давление.

Дело в том, что в «традиционных обществах» потребление соли было на низком уровне (менее 1 грамма в день). Но затем соль вошла в пищевую цепочку в качестве консерванта для пищевых продуктов. Затем переселенцы в города увеличили среднедушевое потребление соли. В настоящее время это потребление держится на высоких отметках: в среднем составляет 7,5-12,5 грамма в день, но встречаются и экстремальные значения.

Сегодня «в вестернизированных обществах соль больше не нужна для сохранения продуктов питания из-за технологии охлаждения продуктов», отметили эксперты. Но при этом 75% соли и даже более, содержащейся в пище, добавляются в процессе производства. Это означает, что потребители могут вести учет только части соли, которая попадает в их организм.

Общая рекомендация ВОЗ-ФАО сводится к следующему: потребление для взрослых должно быть лимитировано – менее 5 граммов в сутки соли (2 грамма/сутки натрия).

«При росте производства зерна происходит вымывание традиционного ассортимента, ухудшается качество хлеба массовых сортов, в хлебопечении в виде улучшителей применяются десятки различных веществ биологического и химического происхождения», – отметил в своей презентации на тему «Роль генетических ресурсов зерновых в решении вопросов продовольственной безопасности» Алексей Заварзин, заместитель Директора по научно-

организационной работе Федерального исследовательского центра «Всероссийский институт генетических ресурсов растений имени Н.И. Вавилова» (ВИР).

«Генетический потенциал пшеницы позволяет создавать сорта для производства зерна с технологическими характеристиками, пригодными для производства высококачественного хлеба», – сказал А. Заварзин.

«В истории Российской селекции имеются множественные примеры создания сортов для получения зерна 1-го и 2-го класса. Современная молекулярная генетика предлагает подходы, которые при комбинировании с традиционными методами селекции делают возможным ускоренное создание новых адаптированных к условиям и требованиям хлебопекарной отрасли сортов за счет использования естественного генетического потенциала пшеницы».

В наше время можно не только добиваться ускоренного получения сортов пшеницы с заданными технологическими свойствами зерна и муки, но и решать особые задачи, например, связанные с получением гипоаллергенной пшеницы.

«Получение «безглютеновых» сортов позволит отойти от практики полного исключения из рациона людей, больных целиакией, продуктов, произведенных из пшеничной муки, и тем самым сохранить для них возможность употребления множества питательных веществ и микроэлементов, содержащихся в зерне пшеницы», – подчеркнул А. Заварзин.

Эксперты и участники высоко оценили уровень профессионального дискурса. Форум стал дискуссионной площадкой для представителей пищевой промышленности, бизнес-сообщества, ассоциаций пекарей и кондитеров России и других стран, государственных специализированных учреждений, научных кругов, трейдеров и предприятий общественного питания, а также будущих пекарей и кондитеров, готовящихся к выпуску из вузов и отраслевых колледжей.

Помимо основного академического дискурса, в рамках форума состоялась Всероссийская конференция, посвященная вопросам профессиональной подготовки кадров.

Большой интерес вызвали зрелищные профессиональные соревнования под названием «Открытый Кубок России по хлебопечению», призванный пробудить у молодого поколения интерес к профессии пекаря и сохранить лучшие традиции хлебопечения.

Прошла также выставка «Пекарь и кондитер», где были представлены ингредиенты, сырьё, оборудование и инструменты, упаковка, средства промышленной гигиены, материалы и спецодежда для производителей хлебопекарной и кондитерской продукции.

А заодно и мастер-классы с дегустацией по хлебопечению и кондитерскому делу от профессионалов мирового уровня.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ:

Цель ФАО:

здоровое питание для всех на основе устойчивого развития сельского хозяйства
<http://www.fao.org/news/story/ru/item/1195605/icode/>

Руководящие принципы правильного питания на основе имеющихся продуктов
<http://www.fao.org/nutrition/education/food-dietary-guidelines/background/ru/>

Страны объединяются, чтобы инвестировать в здоровое питание детей
<http://www.fao.org/europe/news/detail-news/ru/c/1192368/>

Всемирный форум по хлебопечению «Хлеб, ты – мир»
<https://www.breadbusiness.ru/wbf>