

Н.А. Прокопьев, директор РУП "БелНИКТИММП", кандидат технических наук
В.С. Ветров, зам. директора по науке, кандидат химических наук
УДК 637.233+637.5

Основные аспекты деятельности РУП "БелНИКТИММП" на современном этапе

Дана информация о деятельности РУП "БелНИКТИММП" за определенный период. Представлены основные разработки института.

The article provides the information on the activities of the state unitary enterprise BELNIKTIMMP in a specific period. The main developments of the institute are presented in the article.

Научно-производственное республиканское унитарное предприятие "БелНИКТИММП" (РУП "БелНИКТИММП") создано в 1986 г. на базе филиала Всесоюзного НИИ молочной промышленности, отделения Всесоюзного НИИ мясной промышленности, проектно-конструкторского бюро и информационного центра Минмясомолпрома и стало первой в Беларуси научно-производственной организацией, призванной осуществлять научное обеспечение предприятий мясной и молочной отраслей республики по всем направлениям переработки животноводческого сырья.

С момента организации в РУП "БелНИКТИММП" начали функционировать подразделения: технологическое, микробиологическое, оценки качества и безопасности продукции, проектное и конструкторско-машиностроительное, а также тесно связанный с наукой экспериментально-опытный завод "Эксмо.тех". В процесс становления и развития института большой вклад внесли Э.Р.Ставров, В.Ф.Далинин, А.Ф.Крюков, К.А.Иванов, В.К.Шамгин, М.В.Залашко, К.В.Объедков, А.М.Дмитриев, З.М.Пастухова, А.И.Подберезский и другие специалисты.

В ходе своего становления и развития РУП "БелНИКТИММП" целенаправленно формировало технико-организа-

ционную политику мясной и молочной отраслей, определяло большинство аспектов ее научного обеспечения, тесно взаимодействовало с предприятиями, устанавливало научные контакты с профильными научными организациями других стран, в первую очередь России.

РУП "БелНИКТИММП" в настоящее время проводит разностороннюю деятельность: научное обеспечение предприятий мясной и молочной отраслей, поставка разработанных институтом бакконцентратов и заквасок предприятиям молочной отрасли и детского питания для города Минска, обеспечение промышленности нормативной документацией (НД) на различные виды продукции (имеет аккредитованный республиканский испытательный центр качества и безопасности пищевой продукции, орган по сертификации оборудования для мясной, молочной и птицеперерабатывающей промышленности), разрабатывает и изготавливает оборудование, специализируется на разработке проектов реконструкции и технического перевооружения перерабатывающих и пищевых производств, ведет нормирование энергоносителей, воды, сырьевых ресурсов и вспомогательных материалов, другие работы. Научные подразделения разра-

батывают для предприятий отраслей новые виды продуктов. Ежегодно ассортимент мясо-молочной продукции расширяется на 20-30 видов, отвечающих современным концепциям науки о питании. Предприятиям отраслей ежегодно представляется 70-100 комплектов НД. Ежеквартально проводится анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятий.

Структура института постоянно совершенствуется в соответствии с запросами отраслей и включает научные и производственные подразделения. В настоящее время численность сотрудников составляет 192 человека. В состав предприятия входят 6 научно-исследовательских отделов, Республиканский испытательный центр качества мясной и молочной продукции (РИЦ), опытный технологический участок (ОТУ), опытное машиностроительное производство (ОМП), проектное бюро, отдел маркетинга и вспомогательные подразделения. Предприятиям отраслей хорошо известны имена сотрудников института – Н.А.Прокопьева, В.С.Ветрова, Л.В.Сафроненко, Л.Д.Божко, К.В.Объедкова, Г.Е.Зеньковича, Е.З.Школьников, А.С.Егорова, В.С.Трофимова, Л.П.Шалушковой, Г.С.Басенка и многих других. РУП “БелНИКТИММП” является головной организацией республики по проведению научно-исследовательских, опытно-конструкторских работ, стандартизации и сертификации в мясной и молочной отраслях. Институт проводит фундаментальные и прикладные исследования, выполняя задания ГНПП “Агропромкомплекс”, государственной программы фундаментальных исследований, совместной белорусско-российской программы “Повышение эффективности агропромышленного производства и последовательное сохранение сельскохозяйственной продукции”, программы Президента Республики Беларусь “Дети Беларуси”, Государственной программы “Здоровье народа”, поручения Президента Республики Беларусь, Совета Министров республики.

Финансовое положение РУП “БелНИКТИММП” достаточно стабильное. Объем научно-производственной продукции по государственным программам за последние годы составляет не более 20%, остальные средства поступают за счет выполнения хозяйственных работ с предприятиями отраслей. Эти работы отражают первоочередные и реальные потребности предприятий и направлены на технико-технологическое перевооружение отраслей, снижение энерго- и ресурсопотребления, импортозамещение, расширение ассортимента и биологической ценности продукции, повышение ее конкурентоспособности. РУП “БелНИКТИММП” своевременно осуществляет все необходимые платежи. Коллектив предприятия за последние годы стабилен, сотрудники полностью обеспечены работой, задержек в выплате заработной платы не бывает. Общий объем выполненных в 2002 г. работ составил 1815 млн. руб. С целью расширения объема услуг предприятиям отраслей, финансовой стабильности организации за последние годы в РУП “БелНИКТИММП” созданы новые научно-производственные подразделения (РИЦ, ОТУ, ОМП).

Отечественный и мировой опыт развития мясной и молочной отраслей позволяет РУП “БелНИКТИММП” руководствоваться в своей деятельности основными факторами, определяющими оптимальный ассортимент мясной и молочной продукции. К ним следует отнести требования адекватного питания различных категорий населения и их экономические характеристики, создание продукции функционального назначения и национальных особенностей белорусской кухни и т.д. При этом учитываются и рекомендации международных организаций по

здоровоохранению в связи с возрастанием в республике числа больных “болезнями цивилизации”: атеросклерозом, диабетом, гипертонией, аллергией и др.

Формирование ассортимента мясной и молочной продукции в настоящее время невозможно вести без учета конкуренции среди предприятий, а также с зарубежными производителями, покупательной способности населения, качества поставляемого сырья и готовой продукции, а также других факторов. Существенным моментом является использование в производстве современной упаковки.

Для повышения эффективности работы предприятий отраслей, а также конкурентоспособности отечественной продукции, в своей основе не уступающей по вкусовым и питательным свойствам лучшим импортным образцам, в УП “БелНИКТИММП” определены следующие основные направления деятельности:

- разработка новых видов мясной и молочной продукции;
- разработка импортозамещающих, энерго- и ресурсосберегающих технологических процессов и оборудования, средств технологического контроля;
- разработка и производство бактериальных препаратов и лечебно-профилактических продуктов детского питания;
- сертификация молочного, мясного и птицеперерабатывающего оборудования;
- проведение органолептических, физико-химических, радиометрических, микробиологических, токсикологических испытаний сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов;
- разработка стандартов (СТБ) и нормативно-технической документации на основные виды мясной и молочной продукции.

За период с 1993 по 2003 г. разработано 76 видов научной продукции, в том числе 10 технологий, 13 единиц оборудования, 22 новых материала и 31 продукт питания. Изготовлено 49 единиц нестандартизированного оборудования для предприятий мясо-молочной отрасли. Получено 15 патентов на изобретения, 20 патентов на полезную модель, опубликовано более 260 наименований печатной продукции. Разработки института неоднократно отмечались дипломами и грамотами различных организаций, выставок, конференций.

Важным направлением в деятельности института является разработка новых видов мясной продукции для различных возрастных групп населения, в том числе функциональной направленности и профилактического назначения. В частности, разработаны новые виды продуктов детского питания (консервы, колбаски, сосиски), в том числе и способствующие профилактике железодефицитных анемий. Особенно следует отметить мясные консервы для детей от одного года до трех лет “Вяселка”, “Усмешка”, “Буренушка”, “Румянец”, которые выпускаются Оршанским мясоконсервным комбинатом для Беларуси и стран СНГ. Разработаны новые виды мясопродуктов для всех возрастных групп населения (консервы мясные и мясорастительные, колбасы вареные и сырокопченые, полуфабрикаты), позволяющие изготавливать продукцию функциональной направленности по интенсивным технологиям, сохраняя высокое качество. С целью рационального использования мясного сырья разработан ряд продуктов для животных. Созданы биологически активные пищевые добавки для обогащения мясной продукции комплексом витаминов и микроэлементов, стабилизации цветовой окраски продукции.

Одно из основных направлений деятельности РУП

“БелНИКТИММП” – расширение ассортимента молочной продукции. Получены новые виды цельномолочной продукции, масла, сыров, молочно-белковых концентратов, йогуртов. Среди наиболее значимых разработок следует отметить копреципитат и казеин пищевые, молоко витаминизированное “АСДЕ”, масло сливочное “Мелешинское” и “Столичное”, сыры твердые сычужные “Белая Русь” и “Духмяны з кменам”, мягкие сычужные сыры “Здоровье”, “Ласточка”, “Весенний”, “Фермерский” и др., молоко сгущенное “Белорусское”, творог для малышей, йогурт “Доброй раніцы” и многое другое. Разработанными РУП “БелНИКТИММП” технологическими линиями по производству казеина оснащены все предприятия Беларуси и многих стран СНГ.

В области микробиологии с использованием биотехнологических приемов разработаны технологии производства продукции для людей различных возрастных категорий. Отсеleccionированы штаммы-пробиотики (коллекция института располагает более чем 2000 их видами) с необходимыми клинико-биологическими и технологическими свойствами, освоено производство лечебно-профилактических кисломолочных продуктов “Бифидобакт”, “Бифитат”, “Биокефир детский”, “Биокефир люкс”, “Тотошка” и др. Разработаны технологии производства 22 видов бактериальных заквасок и 10 видов бактериальных концентратов для производства широкого ассортимента молочной и мясной продукции.

ОТУ с 1999 г. по разработкам РУП “БелНИКТИММП” ежегодно производит около 190 т лечебно-профилактического кисломолочного продукта “Бифидобакт-1” для детей первых месяцев жизни. Для 117 потребителей поставляются бактериальные концентраты для производства творога, сметаны, твердых сычужных сыров; 50 тысяч единиц бактериальных концентратов прямого внесения для творога и сметаны, 2600 единиц концентрата бифидобактерий и около 30 тысяч единиц бактериальных заквасок двадцати видов для производства ферментированных молочных продуктов. В республике производится с заквасками и бакконцентратами, произведенными ОТУ, около 85% сметаны и творога, кисломолочных напитков типа йогуртов, ряженки, простокваши – 80%, 3 тыс. т бифидосодержащих продуктов с концентратом бифидобактерий. Предприятия отрасли на основе технологий РУП “БелНИКТИММП” выпустили около 3 тыс. т ацидофильной сыворотки, для нужд животноводства произведено 6388 единиц лечебно-профилактических заквасок. Для силосования кормов выпущено 380 единиц бакконцентратов для производства 300 т биоконсерванта на 12 предприятиях молочной отрасли.

В области обеспечения экологической состоятельности предприятий отраслей разработаны и освоены системы водоподготовки, очистки воздушных выбросов. Следует особо отметить разработку по технологии утилизации молочной сыворотки с производством этилового спирта, которое внедрено на Пружанском молочном комбинате.

РИЦ в 1997 г. аккредитован в Национальной системе испытательных и поверочных лабораторий и проводит ежегодно около двух тысяч испытаний мясной и молочной продукции практически всех предприятий отраслей по показателям безопасности и соответствию требованиям нормативных документов, организует и проводит заседания межведомственного республиканского экспертного совета по новым видам мясной и молочной продукции. Он обеспечивает предприятия отрасли НД, по ней предоставляются информационные услуги. Научно-ис-

следовательская работа по этому направлению нацелена на создание современных методов и средств контроля качества пищевой продукции.

Проектно-конструкторские подразделения разрабатывают проекты реконструкции предприятий, по ним построены отдельные цеха, сооружения, модернизирован ряд производств на Слонимском, Волковысском, Витебском, Слуцком, Жлобинском, Гомельском, Миорском и других мясокомбинатах, Кобринском, Брестском, Гомельском, Пружанском, Дрогичинском, Дятловском, Столинском и других молочных заводах и комбинатах. ОМП осуществляет конструирование и производство нестандартизированного оборудования для предприятий мясо-молочной и пищевой отраслей. Ежегодно разрабатывается и изготавливается 20-25 единиц оборудования.

РУП “БелНИКТИММП” как базовая организация по стандартизации разрабатывает основополагающие стандарты республики по мясной и молочной продукции вида общих технических условий на групповой ассортимент продукции, которые используются всеми предприятиями республики соответствующего профиля. Ко всем СТБ разрабатываются необходимые комплекты нормативных и технологических документов (сборники рецептур, технологические инструкции на конкретный вид продукции). Значительное место в стандартизации занимает разработка отдельных технических условий на те виды продукции, которые не имеют стандартов отраслевого значения. Ведется работа по синхронизации СТБ с международными и национальными стандартами других государств.

РУП “БелНИКТИММП” ведет большую работу по информационному обслуживанию предприятий отраслей. Регулярно проводятся научно-практические конференции, семинары, сотрудники института выступают в печати, по радио и телевидению, публикуют научные статьи, встречаются со специалистами отраслей. Разработки института востребованы предприятиями отраслей, созданную им продукцию всегда можно увидеть на прилавках магазинов.

На перспективу институтом разработан бизнес-план, предусматривающий динамическое развитие предприятия. Структура РУП “БелНИКТИММП” должна соответствовать прогнозным запросам отраслей в их научном обеспечении. Необходимо расширение государственных программ по проблемам переработки и хранения пищевой продукции.

По-прежнему остро стоит вопрос по подготовке в республике кадров, особенно высшей квалификации. РУП “БелНИКТИММП” имеет аспирантуру по двум специальностям, но логическое завершение учебы – защита диссертаций – оставляет желать лучшего. Одна из причин этого – отсутствие в республике специализированного совета по основной научной деятельности института – технологии переработки животноводческого сырья. Главные поставщики молодых специалистов для института – Белорусский государственный университет, Белорусский государственный аграрный технический университет, Могилевский государственный университет продовольствия. Однако отсутствие у института общежития не позволяет в должной мере укреплять коллектив. Необходимо строительство жилья для приглашения специалистов узкого профиля, закрепления кадров.

Трудно решается ряд вопросов по техническому переоснащению научно-производственной базы, ремонту помещений. Основная часть финансирования на эти цели зарабатывается сотрудниками, однако этого недостаточно, здесь необходима определенная финансовая поддержка.