



«Пищевой белок»

Человек традиционно получает белки, жиры и углеводы (основные компоненты пищи) из животных и растительных источников. Уже сегодня эти источники не покрывают все увеличивающиеся потребности человечества.

Современные методы биотехнологий в сочетании с применением ультра- и нанофильтрационных систем делают экономически обоснованным извлечение пищевого белка из широкого класса сырьевых продуктов и отходов пищевой промышленности.

Таким образом, комплекс мероприятий направлен на распространение технологий, превращающих малоценные отходы в белковые продукты и компоненты с высокой добавленной стоимостью.



«Ферментные препараты»

Ферменты, применяемые в пищевых производствах, являются продуктами с высокой добавленной стоимостью, в России практически не производятся.

Развитие данного направления позволит создать компактный по масштабам, но высокоэффективный сектор, являющийся с одной стороны базой развития всех направлений пищевой отрасли, направленных на глубокую переработку сырья, с другой стороны, производство пищевых ферментов обладает высоким экспортным потенциалом.



«Пребиотики, пробиотики, синбиотики»

Развитие производства и пищевого инжиниринга продуктов данной группы является необходимым элементом для формирования в России рынка здорового питания.

Задачей данного комплекса мероприятий является создание пробиотических продуктов, расширение исследований и практики внедрения в ассортимент предприятий новых продуктов и комплексных решений.



«Функциональные пищевые продукты, включая лечебные, профилактические и детские»

К функционально пищевым продуктам относят пищевые продукты систематического употребления, сохраняющие и улучшающие здоровье и снижающие риск развития заболеваний благодаря наличию в их составе функциональных ингредиентов. Они не являются лекарственными средствами, но препятствуют возникновению отдельных болезней, способствуют росту и развитию детей, тормозят старение организма.

В соответствии с мировой практикой продукт считается функциональным, если регламентируемое содержание микронутриентов в нем достаточно для удовлетворения (при обычном уровне потребления) 25—50% от среднесуточной потребности в этих компонентах. Развитие направления является важной социальной задачей, снижающей нагрузку на сектор медицины и социально-экономический ущерб от болезней.



«Пищевые ингредиенты, включая витамины и функциональные смеси»

Пищевые ингредиенты используются для повышения питательной ценности, удлинения срока хранения, изменения консистенции и усиления вкуса и аромата продуктов. Используемые производителями пищевые ингредиенты, как правило, имеют растительное или бактериальное происхождение. Многие аминокислотные добавки, усилители вкуса и витамины, добавляемые в пищевые продукты, производятся с помощью бактериальной ферментации.

В результате реализации комплекса мероприятий биотехнология должна обеспечить производителям пищевых продуктов возможность синтеза большого количества пищевых добавок, которые в настоящее время слишком дороги либо малодоступны из-за ограниченности природных источников этих соединений.



«Глубокая переработка пищевого сырья»

Биотехнология предоставляет множество возможностей усовершенствования методов переработки сырья в конечные продукты: натуральные ароматизаторы и красители; новые технологические добавки, в том числе ферменты и эмульгаторы; заквасочные культуры; новые средства для утилизации отходов; экологически чистые производственные процессы; новые средства для обеспечения сохранения безопасности продуктов в процессе изготовления.



Направление «Пищевая биотехнология»

Создание высокоинформативной системы ускоренной оценки безопасности, качества и эффективности использования продуктов пищевой биотехнологии, в т.ч. разработка национального стандарта Российской Федерации (ГОСТ Р) «Продукты пищевые. Оценка эффективности функциональных пищевых продуктов и физиологически функциональных пищевых ингредиентов в целях маркировки».

Нормативные
правовые
акты

Роспотребнадзор
РАМН

Обновление нормативно-правовой и процедурной базы для оценки соответствия при регистрации и контроле качества и безопасности продуктов пищевой биотехнологии в обороте

Нормативные
правовые
акты

Роспотребнадзор
РАМН
РАСХН

Гармонизация стандартов качества в производстве пищевой продукции в соответствии с требованиями и подходами международных стандартов (HASP)

Нормативные
правовые
акты

Роспотребнадзор
РАСХН,
РАМН

Подготовка предложений по созданию пилотных производств и развитию имеющихся предприятий, производящих отечественные закваски, бакконцентраты, стартерные культуры, пробиотические культуры, дрожжи для прямого внесения, белков высокой биологической ценности, предприятий по переработке отечественных растительных культур

Нормативные
правовые
акты

Технологическая
платформа
«Биоиндустрия и
биоресурсы –
БИОТЕХ2030»,

EC NTP`s «Food for life»

