

Для жителей столицы и Караганды снизят количество соли в хлебе

В одном из столичных вузов подписан меморандум с МЗ РК по снижению содержания соли в хлебобулочных изделиях. В дальнейшем проект планируют внедрить в Нур-Султане и Караганде.

В Нур-Султане между Национальным центром общественного здравоохранения МЗ РК и Казахским агротехническим университетом им. С.Сейфуллина подписан меморандум о сотрудничестве, в рамках которого планируется изменение рецептуры хлебобулочных изделий в части поэтапного снижения соли на 1 грамм

Заместитель директора Национального центра общественного здравоохранения Министерства здравоохранения РК Руслан Сатывалдеев рассказал, что пока проект будет реализовываться только на территории КазАТУ. В дальнейшем планируется его внедрение в Нур-Султане и Караганде.

«Это первое подписание меморандума, именно с Аграрным университетом. В последующем мы планируем подписать меморандумы с производителями хлебобулочных изделий в Нур-Султане. И сейчас прорабатывается вопрос с производителями в Караганде. (...) Хлеб будет производиться в университете. В последующем, если другие производители хлеба изъявят такое желание, это возможно в любой точке Казахстана. Мы поможем с рекламой данного хлеба, поможем научно обосновать, что данный хлеб полезен и никак не хуже того, что сейчас продаётся», - сказал Руслан Сатывалдеев в кулуарах мероприятия.

Проект, по его словам, является бессрочным. Каждый год планируется снижать содержание соли на 1 грамм в течение трёх лет.

«Считается, что именно снижение до 3 граммов в рецептуре хлеба никак не влияет на вкусовые качества хлеба. Человек не ощущает даже, что хлеб изменён. Реализация начинается с момента подписания меморандума. В последующем, когда студенты выйдут на учёбу, начнут работать производственные базы здесь, в университете», - добавил замдиректора.

Он также отметил, что согласно проведённым исследованиям Всемирной организацией здравоохранения, казахстанцы потребляют порядка 17 граммов соли в сутки. Рекомендуемая доза составляет порядка 5 граммов.

«Мы считаем, что снижение в рецептуре хлеба на 1 грамм – хлеб является одним из наиболее часто употребляемых продуктов питания – поможет спасти десятки, сотни жизней в Казахстане», - заявил спикер.

Первый заместитель председателя правления ВУЗа Айтжан Абдыров сказал, что в университете есть все необходимые условия для реализации проекта.

«В стенах университета есть мини-пекарня. Всё, что будет внедряться в этом направлении в стенах этого небольшого производства, можно будет отрабатывать и внедрять в крупные предприятия. Мы готовы, мы обучаем не только бакалавров, но и магистров. Специалисты есть и будем внедрять в производства через все заинтересованные предприятия», - заключил он.