

## Прибыль слаще сахара

Ставропольские ученые вырастили в России тропический сорняк и использовали его при производстве диетических продуктов

**Светлана Емельянова,**  
Ставропольский край

**Б**улочки, йогурты и фиточаи с использованием природного заменителя сахара – стевии – оказались востребованы в санаториях Кавказских Минеральных Вод. Пока еще редкая продукция быстро разлетается и с полок экоеды в магазинах, а поклонники здорового питания даже приезжают за ней к производителем.

стали надеяться на то, что кто-то внедрит их идеи на производстве, и сами организовали предприятие. Буквально недавно в Демино открыт цех по переработке стевии и других лекарственных трав для фиточаев собственной рецептуры (17 видов). Их реализуют в основном на различных выставках и во время массовых мероприятий. Кроме того, на предприятии планируют делать из растения сиропы и вытяжку (экстракт) для использования в качестве добавок в про-

удобрения и выращивают в экологически чистой зоне. Таким образом, подчеркивают инноваторы, стевию и продукты, в которые она входит, они позиционируют как импортозамещающие.

Ставропольцы разработали собственный рецепт хлебобулочных изделий и молочных продуктов с натуральным заменителем сахара для больных диабетом, ожирением, тех, кому нужно диетическое питание. То, что разработки эти инновационные, подтверждено 41 патентом. После

**Акцент**



Прежде чем взяться за производство новой для Ставрополя культуры, ученые составили бизнес-план и пришли к выводу, что это экономически выгодно

Родина стевии – Южная Америка, где она растет как сорняк. В России же слишком холодно для этой теплолюбивой культуры. Ученые Ставропольского государственного аграрного университета (СГАУ) несколько лет культивировали растение, пока не вывели два сорта, адаптированных к климатическим условиям региона. Уже налажен выпуск сырья, полностью отвечающего требованиям диетического и диабетического питания.

– Тропическое растение не может переносить наши даже относительно теплые зимы. Поэтому, собрав осенью урожай, в ноябре-декабре мы выкапываем корни и переносим их в теплицы. Зимой выращиваем рассаду, которую весной высаживаем на опытном участке в поселке Демино, – рассказала руководитель учебно-научной испытательной лаборатории СГАУ доктор сельскохозяйственных наук Галина Стародубцева.

Ставропольские ученые не

изготовке выпечки и молочных продуктов, а также таблетки, над которыми сейчас трудятся коллеги из Пятигорской фармакадемии.

– Те, кто знает, какой эффект оказывает на организм человека этот заменитель сахара, приезжают за нашей продукцией даже издалека и разбирают моментально, – рассказала Галина Стародубцева.

Цена, по ее словам, абсолютно приемлема, в том числе для малоимущих, – упаковка из 20 пакетиков фиточая стоит 30 рублей. Но поскольку местное производство здоровых продуктов в крае только раскручивается, покупатели вынуждены пока приобретать импортные товары в основном китайского производства.

По словам профессора Стародубцевой, при выращивании стевии в Китае используют столь огромное количество химикатов, что просто дискредитируют ее. На Ставрополье же применяют исключительно органические

выхода на промышленную мощность сотрудники агроуниверситета намерены постепенно заменить йогурты и булочки с импортной стевией продукцией, где используются местные экстракты и сиропы. Ее они предлагают молзаводам и хлебокомбинатам.

В СГАУ отмечают, что водную вытяжку натурального подсластителя можно использовать также при приготовлении соков, компотов, желе, мармеладов, маринировании и консервировании овощей, а также для различных домашних заготовок. Установлено, что один сухой лист стевии слаще сахара в 30–50 раз. Сейчас листья охотно забирает астраханский завод, раскрутившийся на производстве целебной продукции и лакомств для диабетиков – леденцов и прочих сладостей.

– Прежде чем взяться за производство новой для Ставрополя культуры, наши специалисты составили бизнес-план и пришли к выводу, что это экономически выгодно. Урожайность стевии –

до двух тонн сухого листа с гектара, минимальная цена на нее – 500 рублей за килограмм. Выручка получится миллион рублей, а затраты составят примерно треть этой суммы, так что рентабельность обеспечена, – говорит доктор наук.

Одновременно со стевией на опытной площадке СГАУ начали выращивать все более востребованный иван-чай и готовить инфраструктуру для поклонников агротуризма.

– В свое время мы воспользовались идеей бывшего главврача эссендукского санатория «Жемчужина Кавказа» Евгения Никитина и начали выпускать био-йогурты на основе стевии. Продукцию стабильно, хотя и в небольших объемах, покупают все санатории городов Кавказских Минеральных Вод. Неплохо идет реализация и в магазинах, расположенных в Минераловодском и Предгорном районах. В остальной части края эти продукты не продаются, поэтому те, кто знает о них, приезжают к нам прямо на предприятие, – рассказал корреспонденту «РГ» директор Винсадского молочного завода Владимир Кравцов.

Он подтвердил, что с составлением рецептуры био-йогуртов помогли сотрудники агроуниверситета.

– К сожалению, у них пока не налажено промышленное производство, поэтому закупаем сироп и вытяжку в Крыму. Но когда в на-

шем крае в достаточном количестве появится сырье, мы с удовольствием поддержим местного производителя, – заявил Кравцов.

Сейчас предприятие вместе с учеными СГАУ разрабатывает новые инновационные продукты для здорового питания с добавлением стевии. По словам директора молзавода, подобные товары пользуются спросом не только у больных сахарным диабетом и ожирением, они также популярны у приверженцев здорового образа жизни. Цена достаточно демократичная: 200-граммовая баночка йогурта продается за 18–20 рублей.

Однако в больших объемах предприятие выпускать их не может: срок хранения йогурта на натуральном молоке – до трех суток, а с природным консервантом – стевией – до пяти. Из-за этого с молзаводом наотрез отказывались взаимодействовать сетевые магазины, но после введения санкций, отмечает Кравцов, их позиция немного смягчилась.

– Дело не только в санкциях, – добавляет директор предприятия. – В последнее время все больше людей хотят питаться натуральными, экологически чистыми продуктами. Торговые сети вынуждены удовлетворять этим запросам.

## КОММЕНТАРИЙ

### Евгений Никитин,

председатель правления автономной некоммерческой организации «Содружество» санаторно-курортных учреждений Кавказских Минеральных Вод:

– В санатории «Жемчужина Кавказа» в Эссентуках мы провели клинические испытания на больных диабетом, ожирением, метаболическим синдромом. Одна группа добровольцев употребляла продукты с сахарозой, другая – со стевией. Это были напитки, хлеб, кондитерские изделия, молочные продукты.

Испытания выявили благоприятные изменения в сердечно-сосудистой системе у тех, кто употреблял продукты со стевией: боли в области сердца исчезли у 84 процентов пациентов, у 89 – прекратилась одышка, а более чем у 95 процентов клиентов нормализовалось повышенное давление.

Испытания также показали, что комплекс биологически активных веществ стевии повышает сопротивляемость к инфекциям, нормализует уровень сахара в крови, оказывает антиоксидантное, противовоспалительное и антибактерицидное воздействие. Ее рекомендуют при заболеваниях желудочно-кишечного тракта, атеросклерозе, гипертонической болезни и некоторых других недугах.

Но и для здоровых людей она хороша в качестве профилактического средства, так как повышает иммунитет. Большинству испытуемых понравился вкус стевии. Уверен, что у продуктов с натуральным подсластителем большие перспективы.