

Лучшее питание для ослабленного организма О том, как в Индонезии делают пищу безопаснее

Шри Вахьюни перебирает пакеты из желтой и серебристой фольги. «Это говядина, это из соевых бобов, а это рыбка, моя любимая», – с улыбкой говорит она.

Это не блюда повседневного рациона; это тщательно приготовленные и уложенные в специальную вакуумную упаковку продукты, которые были обработаны облучением.

Шри страдает раком груди. Этот диагноз был поставлен ей в декабре 2007 года, и после шести курсов химиотерапии у нее ослабла иммунная система. Эта 57-летняя женщина, научный работник по специальности, участвует в проекте МАГАТЭ, в ходе которого при помощи технологии облучения создаются безопасные пищевые продукты для людей с ослабленным иммунитетом.

«Цель этого проекта – улучшить состояние питания пациента за счет потребления стерильных продуктов, – говорит Шри. – Для укрепления иммунной системы мне нужны более качественные антитела, и я надеюсь получать их, употребляя вот эти питательные продукты».

Этот проект, в котором участвуют 17 стран, координируется в Центральном учреждении МАГАТЭ в Вене, Австрия, специалистом по облучению пищевых продуктов Карлом Блэкберном, работающим в Объединенном отделе ФАО/МАГАТЭ. «Включив в диету облученные продукты, можно расширить ассортимент безопасных продуктов, которые разрешено употреблять пациенту, и тем самым способствовать улучшению диетического питания», – говорит он.

«Другой плюс состоит в том, что облученным продуктам не нужны столь интенсивные методы приготовления, так что теперь нет необходимости «перегреть» еду, чтобы гарантировать ее безопасность», – отмечает он. Люди с ослабленной иммунной системой, в частности те, кто проходит курс лечения от рака, страдает ВИЧ/СПИДом или проходит реабилитацию после пересадки органа, больше других рискуют заразиться болезнью пищевого происхождения.

«Обычно из-за опасности заражения эти люди не могут употреблять в пищу свежие и полезные для здоровья сельхозпродукты – салаты, фрукты и овощи. Но если пища облучена, она становится безопасной, так как этим процессом уничтожаются все возможные бактерии и другие вредные микроорганизмы», – добавляет Блэкберн.

Проведенные в ходе более раннего проекта МАГАТЭ исследования показали, что, несмотря на большой потенциал технологии облучения в плане уменьшения риска заболеваний пищевого происхождения, вряд ли можно говорить, что она широко используется для обработки продуктов, предназначенных для пациентов или других целевых групп, нуждающихся в подобном уровне безопасности пищи.

По словам Блэкберна, главная цель этого проекта – это улучшение и, в конечном счете, расширение ассортимента и повышение доступности питательных продуктов для людей с особыми диетическими потребностями, а также приготовление еды для пациентов больниц, которая может быть щадящей, более разнообразной и более привлекательной.

«С тех пор как мы начали этот проект, я понял, насколько важно обеспечить, чтобы еда приносила и приятные вкусовые ощущения, особенно для детей», – говорит он.

«Это можно сделать, подавая на стол лакомства наподобие мороженого и блюд местной кухни, которые люди обычно с удовольствием едят, когда они не больны или не госпитализированы. Поэтому в ходе данного проекта создаются и такого рода продукты», – добавляет он.

В этом проекте МАГАТЭ занята международная группа исследователей из Северной и Южной Америки, Африки, Европы и Азии, которые вместе с медицинскими специалистами из своих стран работают над созданием наиболее подходящих типов безопасных пищевых продуктов.

Зубейда Иравати работает в Национальном агентстве по ядерной энергии Индонезии (БАТАН) специалистом по облучению пищевых продуктов, сотрудничая с МАГАТЭ вот уже более 30 лет.

Она говорит: «Я работаю с самыми разными группами людей – учеными, сотрудниками регулирующих органов, государственными чиновниками, врачами и работниками сферы питания. Мы производим вкусную, готовую к употреблению пищу на основе традиционных индонезийских рецептов».

Один из своих исследовательских проектов она осуществляет в сотрудничестве с реабилитационным центром при Национальном совете по наркотическим средствам в Сукабуми, на западе Явы, где Иравати работает с бывшими наркоманами, страдающими от ВИЧ/СПИДа или гепатита.

«Мы увидели, что благодаря употреблению нашей облученной пищи питание этих людей улучшилось. В будущем я надеюсь подключить к этому проекту детей, страдающих недоеданием», – говорит она.

Несмотря на новизну этого проекта, технология облучения пищевых продуктов для повышения их безопасности и качества применяется в Индонезии вот уже более 40 лет. Она входит в число 60 стран мира, использующих этот метод, который был одобрен и ФАО, и Всемирной организацией здравоохранения (ВОЗ).

«Облучение пищевых продуктов имеет огромное значение для Индонезии. Это страна, где в изобилии произрастают специи, злаки и фрукты», – говорит Иравати.

«Но у нас жаркий, тропический климат с высокой влажностью, в пищу могут легко попасть бактерии и насекомые, и она может быстро испортиться».

Чтобы удовлетворить растущий спрос на облучение пищевых продуктов, индонезийский коммерческий центр облучения «Релион» в Джакарте работает круглосуточно и без выходных.

Сегодня здесь проходят обработку около 150 видов продуктов, предназначенных для реализации на внутренних и международных рынках, в том числе специи, злаки и мороженая и вяленая рыба.

В процессе облучения используется энергия гамма-лучей, рентгеновских лучей или электронов для уничтожения насекомых и вредных бактерий, которые могут вызывать пищевое отравление.

Этот процесс позволяет также продлить срок годности продуктов благодаря уничтожению микроорганизмов, которые могут вызвать их порчу, например плесени.

Облучение пищевых продуктов дает те же результаты, что и химическая обработка, нагревание или охлаждение, но не оставляет вредных следов, не повышает температуру и не влияет на вкус и текстуру пищи. Оно может применяться также для обработки упакованных и замороженных продуктов.

«Для нас облучение пищевых продуктов – это гарантия их безопасности и качества, а также продовольственной безопасности. Кроме того, оно позволяет

производителям экспортировать больше продовольствия, так что это имеет и экономическое значение», – говорит Иравати.

Луиза Поттертон, Отдел общественной информации. Эл. почта:
L.Potterton@iaea.org