

Фото: Александр Глазьев



Олеся Остафиева

Профессор Петр Сурай: «Мы не изобретаем что-то новое — мы делаем яйца такими, как их задумала природа»

— Петр Федорович, чем продукция «Ландгут» лучше, чем у других производителей?

— Три года назад мы начали первые исследования в области питания человека в Украине. Тогда в качестве эксперимента кормили кур определенным комбикормом, обогащенным селеном, витамином Е и каротиноидами. Яйца этих несушек мы поставляли в сельхозакадемию и в течение 60 дней проводили эксперимент, когда студенты не курили, не принимали алкоголь и непременно ели обогащенные яйца. После окончания эксперимента, у ребят взяли пробы крови, отправили в Шотландию, и мы доказали, что потребление яиц благотворно влияет на здоровье человека — у студентов повысилась концентрация селена в крови.

— А почему вы решили обогащать этими веществами именно яйца?

— Исследования, проведенные в Шотландском сельскохозяйственном колледже, убедительно доказали, что яйца диких видов птиц обогащены витамином Е, каротиноидами и селеном. Таким образом, производя указанный тип яиц, мы возвращаем их состав к природному, который был изменен в результате использования дешевых кормовых ингредиентов в промышленном птицеводстве. Вы можете пойти в аптеку, купить витамины, таблетки, но наша концепция заключается в том, чтобы сбалансировать рацион таким образом, чтобы человек не думал о таблетках — просто ел привычные для него продукты и

одновременно удовлетворял потребность организма в необходимых веществах. Мы добились того, чтобы все эти вещества находились в яйце в идеальном состоянии.

— Как это?

— Для того чтобы витамин Е всосался, нужен жир, а яйцо нам дает 6 г жира — это как раз то количество, которое необходимо для полного усвоения. Чтобы каротиноиды всосались, тоже нужен жир — он содержится в желтке. Чтобы селен всосался, нужно, чтобы он был в органической форме. То есть, получается, что в яйце все эти компоненты находятся в идеальной композиции для человеческого организма.

— Сколько обогащенных яиц нужно съесть в день, чтобы обеспечивать организм необходимыми веществами?

— Студенты, с которыми мы проводили эксперимент, съедали по два яйца. Вообще, мы подсчитали, что с одним яйцом человек получает дневную потребность в витамине Е (15-18 мг), 50% дневной потребности в селене (30-35 микрограмм) и существенное количество каротиноидов, сравнимое с количеством желтых пигментов, потребляемых взрослым человеком за один день (0,6-1,0 мг). При этом компанией «Фид-Фуд» разработан и защищен патентом Украины специальный премикс, позволяющий производить вышеуказанные яйца.

— Почему местом реализации своих идей вы выбрали именно Украину?

— Нехватка селена в организме приводит к развитию раковых заболеваний, а в

Украине эта проблема после Чернобыля стоит особенно остро. Я вырос здесь, окончил университет в Украине, стал одним из самых молодых докторов наук в системе агропромышленного комплекса, потом получил международный грант и продолжил свои исследования в Великобритании. Уехал я, уже будучи заведующим отдела физиологии биохимии питания птиц. Прошло 10 лет. За это время я получил пять профессорских должностей и объехал весь мир. Хотя моя задача была читать лекции, я больше учился. И объединив все свои знания, я разработал технологию, которая дала бы продукт высокого качества.

— Планируется расширить круг обогащенных продуктов?

— Те же самые принципы обогащения природными антиоксидантами были использованы при производстве мяса птиц. При этом 100 г куриного мяса доставляет примерно 50% потребности в селене (28-32 микрограмма). Кроме того, повышенное содержание витамина Е и каротиноидов в мясе способствуют улучшению вкусовых качеств как свежего мяса, так и после его хранения в охлажденном или замороженном виде. Разработанная технология производства яиц и мяса птицы включает все самые эффективные технологические подходы, используемые в развитых странах мира, базируется на опыте производства яиц в Великобритании и ряде других стран и является уникальной не только в Украине, но и в мировом масштабе. ■



СПРАВКА

Витамин Е. Природный антиоксидант, защищающий клетки и ткани организма от повреждающего действия свободных радикалов и продуктов их метаболизма. Потребность в витамине Е составляет 15 мг в день для взрослого человека. Наиболее важными источниками витамина Е в рационе человека являются растительные масла. В связи с тем, что основная часть растительных масел, рафинированные, уровень витамина Е в них низкий. Повышенное потребление витамина Е предупреждает сердечно-сосудистые и раковые заболевания, диабет, артрит, аутоиммунные болезни, аллергические заболевания и др.

Селен. Микроэлемент, который участвует в регуляции основных физиологических процессов в организме. Потребность взрослого человека в селене составляет 60-75 микрограммов в день. Основным источником селена в рационе человека являются хлеб и хлебобулочные изделия, мясо и яйца. Селен поступает из почвы, однако, в силу ряда причин (закисление почв, применение синтетических удобрений и др.) доступность селена из почв в Европе низкая, это касается и Украины. Повышенное потребление селена поддерживает иммунитет и усиливает защиту от болезней, оказывает защитное действие от сердечно-сосудистых и раковых заболеваний, снижает отрицательное действие радиации и

загрязнений окружающей среды и способствует поддержанию репродуктивной функции.

Каротиноиды. Группа природных пигментов, насчитывающая более 600 различных компонентов. Они поступают в организм человека с овощами и фруктами. Физиологическая потребность человека в каротиноидах точно не определена, но в Европе среднее потребление составляет от 2 до 4 мг в день. Недостаточность каротиноидов в рационе человека связана с потерей зрения у пожилых людей. Повышенное потребление каротиноидов способствует предотвращению дегенерации зрительного нерва.