

Деньги из сои

А.Г. Дмитриев, президент Регионального общественного фонда содействия внедрению социальных инноваций, - довольно известный человек. Его социальные программы приняты в России. Установки по изготовлению соевого молока разбегались по всей стране. На основе соевого молока, окары, тофу налажено производство всей гаммы продуктов, традиционно выпускающихся из коровьего. И в Выксе уже есть предприниматель, который, увлекшись идеей накормить россиян "семью хлебами", решил таки на новое для нас дело.

- Не такое уж оно и новое, - говорит Анатолий Николаевич Никулин. - Порывшись изрядно в литературе, я кое-что интересное об этом растении узнал еще до встречи со специалистами. В книгах по кулинарии прошлого века блюда из этого продукта имеют место быть наряду с фасолевыми и гороховыми. Да, нации бабушки были явно образованнее нас и в домоводстве вообще, и в диетологии в частности. А китайцы соевые бобы знали еще до Рождества Христова. В кулинарию Франции и Англии они пришли в XVIII веке, в Америке с ними познакомились столетие спустя. В Юго-Восточной Азии это растение является основой национальной кухни (именно поэтому, как считают ученые, смертность от рака в этих странах в 10 раз, а от сердечно-сосудистых заболеваний - в 3 раза ниже, чем в Европе и США).

- Как же получилось, что эта простушка соя стала короной особой?

- По мнению ведущих диетологов мира, продукты из нее станут основой здорового питания человека в XXI веке, потому что белок, содержащийся в сое, по своему составу и биологической ценности является равноценной заменой белка мяса и рыбы. Он легко усваивается, содержит набор из 20 незаменимых аминокислот, низкокалориен, обладает лечебными свойствами и, что не менее важно, гораздо дешевле.

Поскольку производство таких продуктов - одна из самых прибыльных индустрий, растет число специализированных магазинов, ресторанов, закусочных. В одной только Москве более ста таких магазинов. Соя представляет интерес также для растущего числа сторонников вегетарианского питания и верующих, так как с ее помощью обеспечение организма белком - не проблема во время поста.

- Сейчас редкий изготовитель не прибегает к соевым добавкам - они и в колбасах, и в пельменях, и в котлетах.

- Я производством пельменей занимаюсь уже два года. По старинной технологии - из чистого мяса их делали. Но цены на него растут, и пока эта тенденция к росту будет сохраняться. Когда стал изучать технологию других изготовителей, увидел, что при разумном применении качество продукта не ухудшается, а его полезность повышается. Это протеин, это полезно для здоровья во всех отношениях.

Изучая вопрос, вышел на нужную мне фирму в Нижнем Новгороде. Но, в основном, этим занимаются, конечно, в Москве. Есть предприятия, которые всерьез занялись новыми разработками для страны с тем, чтобы накормить население белковым компонентом.

А.Г. Дмитриев - энтузиаст этого дела. Сейчас соя выращи-

вается а Приморском, Хабаровском, Краснодарском, краях на Ставрополье. Начала развиваться и ее промышленная переработка. На одном из военных заводов была разработана экологически чистая технология. Получается молоко жирностью 1,5 - 2%, из которого можно изготавливать творог, йогурты, сыры и т.д. А отжим бобов используется в мясных, хлебобулочных изделиях.

- В общем, вы загорелись идеей.

- Да. Молоко буду добавлять в тесто, а саму бобовую массу - в котлеты. Естественно, это сертифицировано, есть вся необходимая нормативно-техническая документация. Нужно только больше информировать население о полезности данных продуктов.

При мне китаец закупил у завода полторы тысячи установок. Я - не исключение. Тоже приобрел. Сейчас одну устанавливаем в центральном универмаге. Проведем презентацию и станем торговать горячим молоком. Вторая, предположительно, будет установлена в магазине для малоимущих на ул. Кутузова.

Я думаю, что уже через год это будет один из популярнейших продуктов в России. В Санаксарском монастыре, сам видел, выпускается майонез на основе сои - упаковками люди берут.

Второй мой шаг - приобретение установки для производства сыра, майонеза и йогуртов. Вместе с тем, планирую торговать и продукцией других отечественных изготовителей - веджибергерами, например. И еще надеюсь, что А.Г. Дмитриев обязательно побывает в нашем городе. Я пригласил его принять участие в межрайонной ярмарке-выставке "Предпринимательство. Ремесла. Занятость".

И. Гусева.