Алтайские продукты

Специальный выпуск
Приложение к газете «Свободный курс»

Школа правильного питания: почему так важны специализированные продукты в рационе детей

Алтайские продукты
+100 к здоровью!

ЭКСПЕРТ
Директор Центра здоровья: культура питания должна складываться в семье

Стр. 2

ЭКСКУРСИЯ
Как на Алтае выпускают молочко, крупы и сосиски специально для детей

Стр. 6

ОПРОС
Какое питание считают правильным мамочки Барнаула

Стр. 8

«Алтайский край богат различными поле

Директор «Центра здоровья» — о том, как приучить ребенка к правильному питанию

Детство — особая пора. В этот период ребенок начинает делать самостоятельные шаги, принимает собственные решения. Например, съесть кашу на завтрак или пачку чипсов по дороге в школу. Как же в этот важный момент сформировать правильные пищевые привычки своего чада? Ирина Мироненко, руководитель барнаульского «Центра здоровья для детей», уверена: об этом надо задуматься гораздо раньше.

— Ирина Игоревна, все-таки в каком возрасте нужно приучать детей к правильному питанию?

— Еще до появления малыша на свет. Мы сейчас говорим о необходимости правильного питания мамы и папы не менее чем за четыре-шесть месяцев до зачатия ребенка. Это позволит обеспечить организмы будущих родителей и их ребенка необходимым запасом микроэлементов.

Сегодня мы знаем, что плод может распознавать вкусы продуктов, которые мама употребляет во время беременности. Таким образом идет настрой на принятие определенных вкусовых ощущений, формирование вкусовых предпочтений. Есть доказанные факты, что в утробе матери дети распознают такие продукты, как морковный сок, сыры, чеснок, лук. Работы проведены еще не по всем продовольственным группам, поэтому, полагаю, этот список будет расширен.

— А если ребенок уже бегает по дому?

— Думать о правильном питании в этом случае уже поздно. Если были нарушения в режиме грудного вскармливания или при введении прикорма, с пищевыми проблемами ребенок пойдет в более взрослую жизнь. Я могу сказать, что когда на консультацию приходят подросшие дети с нарушениями пищевого поведения, наладить этот фактор уже сложно.

— Считается, что пищевые привычки формируются за месяц. В отношении детей это правило действует?

— Это приблизительный срок. Нельзя сказать, что ровно за четыре недели удастся добиться какого-то стойкого результата. Если мама будет выполнять определенные рекомендации, эффект, конечно, будет. Но на 100% мы это гарантировать не можем.

— Какие продукты нужно обязательно включать в рацион ребенка?

— Смотря какого возраста ребенок. Для детей школьного возраста набор обязательных продуктов примерно тот же, что и у взрослого. Это мясные и молочные продукты, рыба, крупы, овощи и фрукты. На сегодняшний день, оценивая питание детей в Алтайском крае, можно сказать, что они не всегда в нужном количестве употребляют мясо и практически не едят морскую рыбу. Это в корне неправильно: именно морская рыба обеспечивает организм полиненасыщенными кислотами омега-3, которые участвуют в строении клеточных мембран.

Зачастую мясо в рационе ребенка заменяют различные сосиски, сардельки, колбасы. В детском меню эти продукты не должны часто присутствовать, а тем более полностью заменять натуральное мясо. Однако если вы включили в рацион ребенка такие продукты, то лучше отдать предпочтение изготовленным специально для детей. Также обращайте внимание на регион производителя — лучше выбирать алтайские продукты, ведь они будут гарантированно свежими и натуральными.

— В целом насколько важно использовать продукты, предназначенные именно для детей?

— Для детей до трех лет нужно выбирать только специализированные продукты. К их качеству предъявляются особые требования, в них отсутствуют консерванты, генетически модифицированные компоненты. Такие продукты помогают сохранить здоровье наших детей, профилактируют пищевые нарушения.

Если говорить о молочке, то детям до трех лет не разрешается употребление «взрослых» продуктов, пусть даже и пастеризованных. Надо сказать, что вся продукция для детей, выпущенная в Алтайском крае, отвечает высоким требованиям качества, в том числе и та, что сделана из молока. Прекрасным примером является предприятие «Модест». У завода прекрасные закваски, на основе которых производятся кисломолочные продукты. Я имею в виду бифилин, йогурты, творожки, которые изготавливаются без всяких консервантов и добавок.

— Вы сейчас говорите о питании детей до трех лет, а что делать с теми, кто постарше?

— После трех лет мы предлагаем родителям адаптировать детей к взрослой пище. Но делать это нужно постепенно. Также стоит отметить, что в нашем регионе производится целая группа продуктов для детей с трех лет, которая может составить полноценный рацион ребенка. У нас есть специализированные молочные продукты, колбасы, сардельки, вода, каши и даже сладости.

— Мне кажется, питание современных школьников — это отдельная тема для разговора. У них такой выбор различных сладостей и снеков, которые вряд ли можно отнести к здоровому перекусу.

— Для наших школьников очень важна программа рационального питания. Они уже в юном возрасте должны задумываться, как правильно себя накормить. В этом отношении

важна работа Центра медпрофилактики Алтайского края и нашего «Центра здоровья». Могу сказать, что каждый случай индивидуален. Во время обследования мы изучаем основные обменные процессы в организме ребенка, определяем, сколько у него жировой и мышечной массы. Такие исследования позволяют выяснить, какие проблемы в питании существуют у конкретного ребенка. Достаточно ли он употребляет белковых продуктов? Может, он увлекается жирной пищей или мало двигается? В каждом случае даются индивидуальные рекомендации.

— Что вы можете порекомендовать из продуктов в тот момент, когда у ребенка период повышенной умственной активности?

— В этот момент детям нужны продукты, богатые витами-

зными продуктами»

нами группы В. В этом смысле незаменимы крупы, особенно гречневая и овсяная. В Алтайском крае их производят в достаточном количестве, в том числе и специально для детей. Так, в ассортименте агрохолдинга «Гудвил» есть целая линейка крупяных хлопьев для детского питания с трех лет.

В момент умственной активности ребенку могут помочь продукты, создающие положительный эмоциональный фон, дающие достаточное количество энергии. Я имею в виду шоколад, алтайский сыр твердых сортов, бананы.

Важно отметить, что даже самый сбалансированный рацион для ребенка не может полностью обеспечить необходимый объем витаминов и микроэлементов. Поэтому в период мозговой активности нужно принимать витаминные комплексы.

Также справиться с высокими нагрузками в школе помогут алтайские фиточаи и бальзамы. Например, фармацевтический завод «Гален» выпускает серию чаев «Алфит Школьный» с добавлением лекарственных трав, а компания «Юником» — полезные травяные сиропы, изготовленные из натуральных растительных компонентов.

— Мы все говорим о продуктах, а что же вода? Какой питьевой режим должен быть у ребенка?

— Это вообще одна из наших российских бед. К сожалению, мы не приучили наших детей с раннего возраста употреблять достаточное количество чистой питьевой воды. Сейчас алтайские предприятия выпускают специальную воду для детей. Она имеет хорошую гарантию качества, средний уровень минерализации, но при этом обеспечена оптимальным набором элементов. Такую воду я могу порекомендовать.

Но проблема в том, что дети у нас с удовольствием пьют все, кроме воды. Порой сами родители допускают ошибки, считая, что соки и морсы могут стать заменителем воды. Ко мне иногда приводят на консультацию детей двух-трех лет, которые плохо едят. Начинаю спрашивать, выясняется: ребенок в день выпивает до 1,5 литра сока с сахаром.

Объем сока для детей до года должен быть не более 100 мл, до трех лет — не более 150 мл, у ребенка старшего возраста — не более одного стакана. Это правило также распространяется на морсы и компоты. Потребность в воде гораздо выше. Ребенок в возрасте от года до трех должен выпивать не менее одного литра воды.

МИФЫ О ПИТАНИИ ДЕТЕЙ

Сладкое вредно для ребенка

— Не согласна. В определенном количестве сладкое должно присутствовать в рационе ребенка. Главное в этом деле — не переусердствовать. На заметку родителям – кондитерская фирма «Алтай» выпускает конфеты, разработанные специально для детского питания. Они обогащены необходимыми в период роста микроэлементами.

Ребенок должен питаться по распорядку, а не когда хочется

— Абсолютно верно. Четкий режим должен быть сформирован с раннего возраста. Если мы приучаем чадо к определенному времени приема пищи, в его организме к этому времени уже образуются пищеварительные ферменты, которые помогают лучше переваривать и усваивать пищу. Ферменты также стимулируют аппетит.

Худеньких детей нужно больше кормить

— Их надо правильно кормить и учитывать все факторы. Может быть, худоба — не признак недоедания, а конституциональная особенность. В любом случае могу сказать, что кормить ребенка насильно точно нельзя.

Ребенок должен оставлять после себя чистую тарелку

— Он имеет право иногда определять самостоятельно тот объем продуктов, который хочет употребить. Со взрослыми все проще: в какой-то день мы едим с удовольствием, в какой-то — нет. У детей выбора меньше. Родители сами предлагают им то, что сегодня приготовили. Пусть ребенок выберет хотя бы объем этой пищи. И мы должны учитывать его выбор.

Учить на собственном примере

Как следят за питанием своих детей «заслуженные» родители Наталья и Роман Гороховы

Многие мамы знают: уследить за тем, что есть ребенок в течение дня, довольно сложно. Только отвернулся — смотришь, а он уже уплетает то, что не совсем полезно. И это происходит, даже когда у тебя один малыш. А если их четверо? Многодетная мама из Барнаула Наталья Горохова точно уверена: детям надо показывать пример. Если родители правильно питаются, то и дети будут делать то же самое. Как выстраивают рацион в своей семье, нам рассказали победители краевой эстафеты «Согрей теплом родительского сердца» Роман и Наталья.

О здоровом питании Наталья Горохова задумалась не сразу. Когда появилась старшая дочь Алина, было не до этого. Опыт начал приходить с появлением последующих детей. Теперь, когда в молодой семье Гороховых их четверо, мамочку можно считать экспертом по питанию.

Наталья объясняет: отдельный стол сейчас только у младших сыновей. Но двухлетний Толя и четырехлетний Гриша то и дело тянут ручки к тарелке взрослых. Только папа Роман сел за стол, они тут как тут. Мама и папа стараются показывать им правильный пример. Вечером родители любят пить натуральный алтайский кефир, их дети тоже.

На завтрак в семье Гороховых обычно каши и творог, и все местного производства. Младшеньким белок и углеводы нужны для активных игр, старшим дочерям — для умственного развития. Дочери Алина и Ангелина уже ходят в школу.

С ранних лет все дети в семье Гороховых с удовольствием едят овощи. Наталья рассказывает, что заставлять особенно не приходилось. Ребятишки часто гостят у бабушки с дедушкой в деревне — а там как без овощей? Помидоры, огурцы, капусту, зелень дети уплетают с удовольствием.

Каждый день Гороховы стараются включать в рацион своих детей блюда из мяса. Его им привозят с личного подворья. И как минимум один раз в неделю в семье устраивают рыбный день. Ни для кого не секрет, что рыба является очень полезным продуктом, содержащим незаменимые аминокислоты, которые так нужны малышам для роста.

По словам Натальи, в их семье «тоннами» используют алтайскую муку. Идет она на домашнюю выпечку для детей (особенно они любят торты с медом), а также на приготовление пельменей и мантов. После того как Гороховы пару раз натыкались на некачественные покупные полуфабрикаты, от этих продуктов было решено отказаться. Теперь лепка пельменей не просто приготовление пищи, а целый ритуал, в котором участвует вся большая и дружная семья.

ИНТЕРЕСНЫЙ ФАКТ

В краевой эстафете «Согрей теплом родительского сердца» принимают участие родители, воспитавшие троих и более детей, семьи, внесшие большой вклад в развитие и укрепление экономики, социальной сферы и культуры Алтая, семейные династии. Эстафета родительского подвига «Согрей теплом родительского сердца» проходит в регионе ежегодно с 2008 года. Ее задачи — укрепить статус семьи, способствовать повышению ее престижа, пропагандировать ценности материнства и отцовства.

По щучьему велению

Готовим вкусные рыбные котлетки, которые понравятся и детям, и взрослым

Рыба играет большую роль в детском питании, прежде всего она полезна для сердца, сосудов, головного мозга. Легкоусвояемый белок, содержащийся в рыбе, необходим детям для активного роста мышц и костей, а полиненасыщенные жирные кислоты повышают стрессоустойчивость, нормализуют сон и настроение ребенка в течение дня. Но как приучить свое чадо к этому продукту? Вместе с шеф-поваром барнаульского ресторана Cafe de Lafe Данилом Шаховым мы приготовили вкуснейшие рыбные котлеты, которые точно придутся по вкусу всей семье.

Фото Анны Зайковой

Итак, основой наших котлет стал рыбный фарш, приготовленный из обской щуки и судака. Чтобы фарш был сочным, добавляем в него рыбу более жирных сортов, например сазана или налима.

Все это измельчаем и добавляем для сочности уже обжаренный лук. Дело в том, что наши рыбные котлетки проходят недолгую тепловую обработку, поэтому сырой лук в них может и не приготовиться.

Есть еще один маленький секрет: ничего, кроме соли и перца, в фарш мы не добавляем. Шеф-повар объясняет: яйцо, которым так любят «сдобрить» фарш хозяйки, — это враг формы. Фарш с ним может растекаться, сделать из него что-то красивое вряд ли получится. Для того чтобы наш фарш был плотным, мы его «выбиваем». Даниил легко это делает, перекидывая комочки фарша из руки в руку.

Рыбные котлеты мы сделали классической формы, лодочкой. Для украшения и необычного хруста вдавливаем в них кусочки хлеба продолговатой формы. Их предварительно надо смочить в сливках.

Посыпаем котлетки белоснежной алтайской мукой и отправляем на плитку. Правда, здесь есть один важный момент: сковороду необходимо застелить пергаментной бумагой для запекания. Она не позволит нашим котлеткам пригореть. Для большой уверенности, что это не произойдет, можно смазать пергамент маслом. Когда котлетки подрумянятся с двух сторон, выкладываем их на противень и запекаем в духовке.

И приступаем к соусу. Основным ингредиентом для его приготовления стала брокколи. Отвариваем соцветия, взбиваем их в блендере со сливками (лучше взять натуральные алтайские для детского питания), а затем выпариваем эту смесь на сковороде. Пять минут — и аппетитный соус готов.

К щучьим котлетам в сливочном соусе прекрасно подойдут на гарнир овощи гриль или рис.

ИНТЕРЕСНЫЙ ФАКТ

Дети, которые с раннего возраста получают разнообразные рыбные блюда, чаще всего преуспевают в школе. Шведскими учеными был проведен эксперимент, в котором участвовало примерно 4 тысячи подростков возрастом 15–18 лет. Выяснилось, что зависимость интеллектуального развития от количества съеденной рыбы весьма существенная. Рыба, потребляемая с детства хотя бы раз в неделю, на 6% улучшает речевые и зрительно-пространственные способности. Шведские исследователи заявили, что содержание рыбы в детском рационе ведет к улучшению умственных способностей в 2 раза. Поэтому желательно ее есть хотя бы раз в неделю.

Для приготовления котлет понадобится:

рыбный фарш .....400 г
лук ..... 1 головка
мука..... 50 г
сливки ..... 50 г
белый хлеб..... 1 кусок
брокколи.....80–100 г
соль, перец ..... по вкусу

Как готовить котлеты

1. Измельчить фарш, добавить в него обжаренный лук.
2. Сформировать котлеты.
3. Нарезать хлеб продолговатыми кусочками, вдавить их в котлеты.
4. Присыпать котлеты мукой.
5. Обжарить котлеты на сковороде 1,5–2 минуты с двух сторон.
6. Запечь котлеты в духовке 10 минут.

Как приготовить соус

1. Отварить брокколи до готовности.
2. Измельчить соцветия блендером со сливками.
3. Выпарить смесь на сковороде в течение пары минут.

Все самое натуральное

Как в Алтайском крае выпускают уникальную продукцию для детей

Специалисты давно доказали: здоровье ребенка зависит не только от физического воспитания, но и от правильного питания. Поэтому очень важно уделять внимание пищевому рациону малыша. Например, нехватка йода чревата нарушениями функций щитовидной железы, дефицит кальция и витамина D плохо скажется на формировании костной ткани. А нехватка железа может привести к замедлению развития. Все эти аспекты учитываются при производстве специализированной продукции для детей. В Алтайском крае есть несколько предприятий, которые ее производят. Рассказываем и показываем, как это происходит.

Небольшой барнаульский завод «Модест» является уникальным предприятием. Здесь выпускают не просто молоко, творог и сметану, как везде, а продукцию, предназначенную именно для детей. В чем разница, спросите вы. Ответим: детское питание из молока производится под особым контролем, только по ГОСТу и исключительно из сырья высшего сорта. Но обо всем по порядку.

Итак, на первом этапе молоко поступает в приемное отделение. Здесь его проверяют по необходимым параметрам качества. Если все в порядке, обычно так и происходит, оно идет дальше. Как и на любом заводе, молоко в первую очередь фильтруют и охлаждают. Далее его сепарируют, отделяя так называемый «обрат» от сливок, и нормализуют, то есть приводят к одинаковым параметрам по содержанию жира и белка.

Обязательной процедурой на производстве детского молочного питания является пастеризация. Она гарантирует безопасность продукта и оптимальные сроки его хранения.

Только после этого уже подготовленное сырье поступает в различные цеха, где из него делают либо питьевое молоко, либо детский творожок, либо сквашивают для кисломолочных продуктов.

Надо сказать, что в приемном цехе все процессы автоматизированы. Два года назад завод «Модест» полностью переоборудовал это отделение. Теперь оно отвечает самым современным стандартам.

Каждый из этапов производства на заводе находится под пристальным контролем лаборатории. Их на предприятии две: одна занимается отбором проб сырья и готовой продукции и их проверкой на физико-химические показатели качества, другая проверяет детское питание по микробиологическим параметрам.

Особой гордостью предприятия является собственное заквасочное отделение, которое выращивает специальные живые бактерии. Эти маленькие «друзья» и делают кисломолочную продукцию такой полезной для здоровья.

Отдельно надо сказать про линию розлива продукции. В 2013 году на предприятии была установлена современная линия. Главная ее особенность — высокая безопасность. Все бутылочки при розливе обрабатываются озонированной водой в закрытом боксе. Озон хорошо дезинфицирует, убивает микроорганизмы и очень быстро испаряется, не попадая в готовый продукт. Далее бутылочка проходит еще одну стадию обработки в специальном ультрафиолетовом тоннеле.

Детская продукция на складах предприятия долго не хранится. Питание с коротким сроком годности, до 5 дней, отгружается в магазины уже на следующий день после выработки. Стерилизованная продукция, которая может храниться месяц, доходит до покупателя в течение 2–3 дней.

В настоящий момент в Алтайском крае помимо завода «Модест» действует множество предприятий, также выпускающих продукцию для детей. Некоторые из них производят уникальные продукты. Взять хотя бы агрохолдинг «Гудвилл». В прошлом году на базе одного из его предприятий запустили производство детских зерновых хлопьев четырех видов, три из которых предназначены для безглютенового питания. Такую продукцию в России больше никто не производит.

Четыре крупных мясоперерабатывающих завода края выпускают специальные сосиски и колбаски для детей с трех лет. За последние 10 лет выпуск такой продукции в регионе увеличился в разы, с 6 до 74,5 тонны в год.

За последние годы краевые производители БАД и оздоровительной продукции существенно нарастили ассортимент для детей (в 23,5 раза), с четырех наименований в 2010 году до 94 в 2017-м.

Продукцию для детей производят в виде таблеток, капсул, драже, сиропов, бальзамов, фиточаев, сухих напитков. В 2016 году на рынок была выведена продукция в новой, не имеющей аналога на отечественном

ЦИФРА

6

тысяч бутылочек в час —

такова мощность линии по розливу детской молочной продукции на заводе «Модест».

рынке форме — жевательных пастилок.

Лидер самой сладкой отрасли края — кондитерская фабрика «Алтай» с 2015 года выпускает сахарное печенье «Детская отрада», обогащенное кальцием и рекомендованное для детского питания. Специальная рецептура продукта предполагает быстрое растворение в молоке, печенье служит источником энергии и насыщает организм полезными веществами, необходимыми для роста и развития. Продукция имеет два варианта дизайна, для девочек и для мальчиков.

Напомним, что Алтайский край одним из первых регионов в России включился в общегосударственную систему работы по созданию многопрофильной инфраструктуры товаров и услуг для детей. В 2013 году по инициативе губернатора края Александра Карлина в регионе была принята программа «Развитие индустрии детских товаров в Алтайском крае» на 2013–2015 годы и на период до 2020 года. Ее цель — создание конкурентоспособной индустрии товаров и услуг для детей в Алтайском крае.

Программа предполагает поддержку инвестиционных проектов по модернизации и техническому перевооружению в целях производства инновационной, востребованной рынком продукции нового поколения. В виде грантов, субсидий и микрозаймов оказывается финансовая поддержка и малому бизнесу.

ИНТЕРЕСНЫЙ ФАКТ

На заводе «Модест» установлена централизованная система мойки всего оборудования.

Она позволяет в автоматическом режиме выбрать количество моющих растворов и поддерживать необходимую температуру.

Далее проводится дезинфекция паром всех машин, емкостей и трубопроводов, участвующих в производстве детского питания.

Кроме того, все фасовочные автоматы оснащены бактерицидными лампами.

Фото Анны Зайковой и Олега Богданова

Обед для самых маленьких

Какое питание для детей мамы Барнаула считают правильным

Наталья Сычева, *заведующая отделом культурных программ краевой библиотеки им. В. Я. Шишкова:*

— Когда заходит разговор о правильном питании, многие забывают про один из главных принципов: есть те продукты, которые выращены или произведены в том регионе, где вы живете. Такие продукты, как правило, проходят через строгий контроль, особенно если речь идет о детском питании, в них не содержатся «чужеродные» компоненты, которые могут вызвать аллергию. У меня уже довольно взрослые детки, но тем не менее принципы правильного и полноценного питания школьников никто не отменял. Мои дети не питаются в школьной столовой — я готовлю им гамбургеры из прекрасного мяса алтайской птицы, зелени и овощей, как правило, из наших тепличных хозяйств. Ни с чем не сравнятся молочные продукты и крупы Алтая.

Елена Мерещак, *председатель совета краевой организации «Мамочки22»:*

— Сына с рождения старались кормить правильно, прикорм начинали с овощей. Думаю, это позитивно повлияло на то, что он до сих пор любит овощи и ест их как в сыром, так и в приготовленном виде. В еде предпочитаем вареное, печеное, минимум пережаренного, жирного и сладкого. Кормим ребенка мясом далеко не каждый день, отдавая предпочтение мясу птицы алтайского производства и рыбе. Маленькую дочку знакомили с пищей по такому же сценарию.

Виктория Гальцева, *актриса Алтайского театра музыкальной комедии:*

— Живя в Алтайском крае, очень странно покупать продукты из каких-то других регионов. И потом, я думаю, алтайские продукты превосходят аналоги по качеству. Во всяком случае, молочные. Я сама родилась на Кубани, у нас там очень хорошая молочная продукция. Но когда я сюда приехала, была очень удивлена, насколько вкусно. Мои дети эту продукцию просто обожают!

НОВОСТИ ОТРАСЛИ

Сахарный завод завершил сезон

В начале марта «Черемновский сахарный завод» завершил переработку сахарной свеклы. Всего за сезон-2017/18 на предприятие поступило около миллиона тонн сырья и выработано более 133 тыс. тонн сахара-песка.

Производство сахара на «Черемновском сахарном заводе» в последние годы демонстрирует стабильную положительную динамику и полностью закрывает потребность региона в нем. В результате реализации инвестпроекта в период с 2011 по 2017 год на предприятии увеличена мощность с 2,9 до 5,5 тыс. тонн переработки сахарной свеклы в сутки. За этот период на модернизацию завода было направлено более 1 млрд рублей. Часть этих средств заводу вернулась в виде субсидий государства.

Товарный знак — новым обладателям

На упаковке муки «Табунского элеватора» и семечек «Покровские» алтайского предприятия «Колос» можно размещать товарный знак «Алтайские продукты +100 к здоровью». Такое решение приняла специальная комиссия.

Всего на сегодняшний день товарный знак «Алтайские продукты +100 к здоровью» размещают на своей продукции 26 предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности Алтайского края. Чтобы получить данное право, производитель должен соответствовать строгим требованиям по качеству продукции и условиям производства. Напомним, региональный товарный знак «Алтайские продукты +100 к здоровью» стал особым элементом идентификации товаров, произведенных в крае. Знак служит своеобразным символом качества, он ассоциируется у потребителя с высококачественным продуктом, произведенным по традиционным технологиям в самом сердце Сибири.

Мукомолам выделят субсидии

Минсельхоз России внесет изменения в программу льготного кредитования сельхозтоваропроизводителей на 2018 год. Теперь мукомолы смогут претендовать на получение льготных кредитов для закупки зерна. С такой инициативой в федеральное ведомство обратился губернатор края Александр Карлин.

Выделение лимитов уполномоченным банкам позволит алтайским зернопереработчикам привлечь около 2 млрд рублей заемных средств со ставкой не более 5% годовых. «Сегодня предприятия закупают зерно в минимальных объемах, привлекая коммерческие кредиты. Льготные заемные средства необходимы, чтобы снять с зернового рынка излишки. Кроме этого, наличие оборотных средств позволит авансировать аграриев на полевые работы», — прокомментировал инициативу алтайских властей **Сергей Маслов,** председатель Совета директоров компании «Грана-Хабары».

Руководитель группы выпуска: Евгений Бобров.
Автор выпуска: Анна Недобиткова.
Дизайнер: Михаил Хозяйкин.

Проект реализован в рамках ведомственной целевой программы «Информационное сопровождение социально-экономического развития Алтайского края и его продвижение в информационном пространстве РФ». Материалы подготовлены при участии Управления Алтайского края по пищевой, перерабатывающей, фармацевтической промышленности и биотехнологиям.

Алтайские продукты