

Вино и наука в жизни профессора Родики Стурза

Известно, что молдавские красные вина, благодаря содержащимся в них фенольным соединениям, обладают способностью блокировать вредное воздействие свободных радикалов на клетки человеческого организма. Т.е. качественное вино в разумных количествах и есть природный онкопротектор. Только «ленивый», кажется, не знает об этом. Так почему же при столь явных достоинствах этого продукта Роспотребнадзор рекомендовал отказаться от полезного для жителей северной страны продукта? Однако мы не станем сейчас раскрывать секрет Полишинеля, так сказать «секрет — на весь свет». «ЭН» решил узнать у специалистов правду о том, как сегодня защищен экспорт наших вин — главного богатства страны. И лучше, чем директор Госпредприятия «Национальный Центр испытания качества алкогольной продукции», доктор хабилитат технических наук, профессор Родика Стурза, вряд ли об этом кто-то осведомлен. Слово — эксперту.



Татьяна
ДОБРЫНЯ

СЕРДЦЕ МОЛДОВЫ

П-жа Стурза, почему возглавляемый Вами «Национальный Центр испытания качества алкогольной продукции» сегодня все чаще называют «сердцем всей винодельческой продукции Молдовы»?

- Да, это так. Понятно, что от нашего вердикта по поводу качества зависит, попадет ли продукт по своему месту назначения. Во-вторых, наша Лаборатория постоянно внедряет новейшие методы анализа алкогольной продукции. В-третьих, мы оперативно отвечаем на все вопросы, возникающие у производителей, об эффективности технологических приемов по проверке качества вин с научной точки зрения. Кроме того, законодательные и нормативные акты по экспорту постоянно меняются, обновляются, в результате чего наши клиенты порой не успевают за нужной информацией. Центр помогает им соответствовать в своей деятельности мировым стандартам. Вот недавно мы получили письмо из Германии, где нас ставят в известность, что с 1 июля с.г. продукция, которая будет импортирована в Германию, не важно, откуда, в соответствии с регулирующим актом Евросоюза, впервые должна быть проверена на присутствие аллергенов. Нас спрашивают, можем ли мы определять аллергены и, если можем, нам предлагается участвовать в

необходимых сравнительных испытаниях.

- А раньше сюрпризов с подобными требованиями к вину не было? И вообще, чем отличаются требования к молдавскому вину СНГ от Запада?

- По-разному было. Но это те же самые законы. Это требование времени для всех. Почему-то считается, что в Европе одни законы, у нас другие, в России — третьи. Неправда. Разница может быть лишь в том, что закон, принятый в ЕС, приходит к нам с опозданием. Но здесь нет ничего сверхъестественно, новаторского. Это просто надо знать. В разных государствах разные требования. Одна страна регулирует какой-то индекс, другая — нет, одна страна разрешает, допустим, 5 мг/л цинка в продукте, другая требует того же, но уже в размере не более 2 мг/л (Германия, к примеру). Но «лакумовой бумажкой», критерием всегда был, есть и будет только организм человека. Одним словом, требования к вину СНГ от Запада в принципе существенно не отличаются, но Россия и Беларусь давно уже имеют те же самые требования, что и Запад. Но и запад тоже не безликий. Одна страна требует одни показатели, другая — другие. Кроме обязательных, конечно.

Из истории Госпредприятия «Национальный Центр испытания качества алкогольной продукции»: Создано в 2006 году на основании решения Правительства РМ Аграрно-промышленным Агентством «Moldova-Vin» с целью оптимизации системы, проверяющей качество алкогольной продукции. Это произошло не на пустом месте, а на базе Центра



Родика Стурза, директор «Национального Центра испытания качества алкогольной продукции», в кабинете.

испытания качества сырья и винодельческой продукции (1993-2006), сохранив его прежний юридический статус и структуру. История организации берет свое начало в 1946 г., в момент образования первой лаборатории в области виноделия. Сегодня здесь трудятся 45 сотрудников.

- Изменилась ли за последние годы область деятельности Центра? Что нового появилось с того момента, как было повышено особое внимание к качеству вина?

- Конечно, изменилась. Мы существенно расширили область аккредитации, появилось много новых параметров в сфере услуг, которых требовали от нас потенциальные покупатели молдавской продукции. Во-вторых, мы стали больше внимания обращать на повышение квалификации работников винодельческих предприятий. С этой целью Центр проводит научно-практические семинары и конференции. Так, в 2011 г. прошла крупная международная конференция «Вино в III-м тысячелетии — актуальные проблемы виноделия», а 26 и 28 июня с.г. (соответственно на румынском и русском языках) прошли семинары с представителями предприятий. Мы регулярно оказываем методологическую помощь непосредственно в лаборатории силами наших специалистов для отечественных виноделов и, в первую очередь, для заведующих заводских лабораторий. Обучающийся должен работать рядом с нашим

наставником. Освоение ими современных методов анализа для оперативного решения проблем на производстве имеет огромное значение. Подобную учебу за символическую плату в 1 тыс. леев за недельный курс мы оказываем также всем желающим со всех уголков мира. Минимум неделя по каждому методу в отдельности! По микробиологии, по инструментальному методу анализа и т.д. Все зависит от уровня подготовки специалиста, конечно.

- Если бы не проблемы на российском рынке шестилетней давности, был бы сейчас такой оснащенный Центр, как Ваш?

- Думаю, что был. Идея созрела давно. Мы постепенно закупали оборудование, но так, как сейчас, Центр стал только после 2009 г. Только что провели аудит по аккредитации Лаборатории до 2015 г. для европейской системы. Это постоянный рабочий процесс. Каждые 3 года надо подтверждать свой уровень. Я горжусь, что Международная Организация Винограда и Вина (OIV) избрала нас в числе 11 других лабораторий для участия в сличительных испытаниях по валидации метода ICPE-AES, проведенных с октября 2011-го по апрель 2012 г.

- Что это — «сличительные испытания»?

- Сличительные испытания проводятся с целью тщательной проверки каждого без исключения метода, после чего он принимается в качестве

официального, готового к внедрению. На сличительных испытаниях надо обязательно доказать, что данный метод работает, тем самым подтвердить компетентность Лаборатории. Это основа основ в нашей области.

БЕЗОПАСНОСТЬ КАК ПРОЗРЕНИЕ

Профессор, несколько лет назад в Ваших планах было приобретение эмиссионного плазменного спектрометра типа ICPE, чтобы определять большую часть химических элементов так, как требуется в странах ЕС. Приобрели? И каковы новые методы испытаний?

- Да. В 2011г. На аппарате ICPE одновременно испытываются 23 элемента. Это важно. Мы впервые на нем провели также сличительные испытания по выявлению географического происхождения вина. В соответствии с требованиями «OIV», для определения показателей подлинности алкогольной и безалкогольной продукции за последние годы были реализованы новейшие методы: высокочувствительной жидкостной хроматографии, ЕРС (капиллярный электрофорез), ферментативный, а также метод атомно-эмиссионного спектрального анализа с индуктивно связанной плаз-

// ТЕМА НОМЕРА

мой. Теперь мы можем выполнить испытание продукции практически на любой показатель, который является обязательным требованием в СНГ и ЕС. Например, некоторые европейские страны для выявления фальсификации ввели проверку вин на наличие синтетического глицерина и его метаболитов. Мы тоже можем определять эти вещества на хроматомаксе - системе, состоящей из двух приборов – хроматографа («chromates») - цвет и масспектрометра, - и позволяющей выполнять крайне сложные анализы. У нас, безусловно, есть возможность обнаруживать и искусственные ароматизаторы – это один из индексов, который тоже используется для идентификации контрафактной продукции.

- Как, на Ваш взгляд, обстоит дело с продовольственной безопасностью в республике? Какова роль Центра в этом вопросе?

- Для Молдовы это большой вопрос. К сожалению, не могу сказать, что у нас дела обстоят хорошо. Почему? Потому что на данный момент нет единой системы лабораторий. Надеюсь, что с созданием «Агентства по безопасности продуктов питания» проблемы будут разрешены. Вино сейчас, кстати, тоже относится к продуктам питания! Наши вина являются частью нашей культуры, они представляют нашу страну. И понятно, что все происходящее в мире, в частности, между двумя странами, сразу сказывается на нашем вине. Ясно, что мы обязаны быть на самом высоком уровне. Но вернемся к безопасности.

Вот, к примеру, обращаются к нам представители Таможенной службы с запросом о том, кто в республике может сделать анализ на присутствие генетически модифицированных продуктов. К сожалению, такого анализа у нас никто не делает. Значит, мы все являемся потенциальными потребителями этих продуктов и зависим от флуктуации рынка и от честности зарубежных производителей и импортеров. По идее, при таможне должна быть своя лаборатория. Пока нет. Это неправильно, также как и отсутствие лаборатории, контролирующей ГМО.

- Таможенная служба интересуется обычно тем, что ввозится, а для Центра важен экспорт. Какая связь?

- Связь? Продовольственная безопасность! Без специальной лаборатории на ввозе в страну никто не защищает потребителей. Хорошо, что есть такой Центр, как наш, и мы в качестве независимого эксперта отвечаем если не на все, то на большинство задаваемых вопросов. Эти процедуры входят в регламент. Очень важно, чтобы на весь спектр пищевых продуктов была бы лаборатория (центр) способный определить фальсификацию, контрафакт или качественный продукт. Тут

не должно быть семь нянек. Надо это все унифицировать. Молдова маленькая страна, и развивать огромную сеть ла-

Были совместные научные проекты с Канадой, Францией, Болгарией, Румынией. В настоящее время она



И. Колесник (слева) и Т. Липован, специалисты инструментального сектора лаборатории атомной абсорбции и эмиссии, на своих рабочих местах.

бораторий не имеет смысла, т.к. это слишком дорогое удовольствие. Должна быть лаборатория, которая бы работала, как часы. Это насущная задача - знать, здоровый ли это продукт, из каких веществ он состоит, как он может отразиться на состоянии здоровья и какие микроэлементы есть не только в вине, а вообще в продуктах питания. Без проведения точного контроля нельзя выпускать на рынок ни один продукт. Это аксиома.

- Вы этим вопросом обеспокоены как частное лицо, ученый, директор или как хранительница семейного очага?

- Все вместе. Но как ученого и специалиста в области контроля над пищевыми продуктами меня эта тема волнует профессионально. Я же не всегда занималась алкогольной продукцией. До этого более 10 лет занималась именно контролем пищевых продуктов. Доктором хабилитат технических наук я стала именно по специальности «Технология пищевых производств». Сегодня это моя тема! В этой области работают многие подготовленные мною аспиранты.

Штрихи к портрету: Родика Стурза за 20 лет заведования кафедрой химии подготовила восемь докторантов, из которых пятеро уже защитились.

периодически работает в качестве приглашенного преподавателя в университетах Болгарии, Франции, где ведет мастер-класс. С 2007 г. на конкурсной ос-



Л. Маркоч, заведующая объединенной Лабораторией Центра, у спектрометра ICPE.

нове стала директором «Национального Центра испытания качества алкогольной продукции».

СУД ДА ДЕЛО

Родика Александровна, Вы не оставили свою преподавательскую дея-

тельность?

- Ни в коем случае. Я с удовольствием и сейчас преподаю. У меня есть «часы» в Техническом университете именно по контролю качества: по хроматографическим методам анализа, если упрощенно, то это разделение компонентов любого (не только вина) продукта. Это целая наука, основоположником которой стал русский ученый М.В.Цвет в 1907 г. Безусловно, работа в Центре, контакты с коллегами, успехи в разработке новейших методов – все это приносит массу положительных эмоций. Нравится проводить по новым методикам различные тесты, работать с молодежью. Более того, уже вижу плоды своей преподавательской деятельности в нашей Лаборатории, где работают мои воспитанники, докторанты (Д. Лазакович, О. Михна, С. Чернышев, Е.Кристя, Л.Архип, Н.Лунгу, В. Ганца, В. Бутнару). Все они люди серьезные и квалифицированные, а когда необходимо, готовят и проводят в Центре международные конференции.

- Арбитражные испытания качества и безопасности алкогольной продукции это

экстраординарное событие или обычное явление? - Арбитражные испытания это обычное явление для нас. Мы проводим их не для судов, а для различных контролирующих органов, как местных, так и нередко из других стран. Что касается предприятий, то здесь особых проблем не было.

- В общем, качество алкогольной продукции ста-

ло для Вас сегодня главной профессиональной темой?

- На данный момент - да. Задолго до этого я как химик мечтала о создании подобной лаборатории. Конечно, в Техническом Университете было интересно работать в потрясающей команде талантливых ученых и студентов, но, к сожалению, финансовые возможности наших вузов не позволяют даже думать о создании такой лаборатории.

- Королевство маловато - разгуляться было негде?

- Почти что так (смеется). Так я и перешла сюда. Было очень нелегко. В учебном заведении одна система, тут совершенно другая. Но, слава Богу, справились. Все, что я ни делала в жизни, все мне помогало и выводило на важный для меня уровень развития и мышления. Я не говорю о том, чтобы обрубать все и начинать с нуля, нет. Но находить новые возможности, используя предыдущий опыт, наверное, разумно. Поэтому Центр не стал приобретать сразу все оборудование. Железо устаревает, а на нем должны работать люди. Мы его закупали постепенно, понемножку, параллельно готовя своих специалистов. У нас коэффициент обновления оборудования составляет более 80 процентов. Лабораторное дело это очень тонкая материя. И рискованная, когда находишься на самофинансировании – если нет спроса на данный показатель, оборудование не работает, а постоянно требует немаловажных затрат. При этом прибор морально устаревает. Мы стараемся быть на уровне мировых стандартов, а это значит, что обязаны отвечать всем требованиям.

- Какое вино предпочитаете лично Вы?

- Белое и красное сухое вино. Я очень люблю, чтобы вино было слаженное. Когда сочетается гармонично все: и цвет, и полнота вкуса, и аромат, и послевкусие. Как говорят, Rond plin - это когда нет острых углов, т.е. ничто не выпирает, не угнетает, когда все очень... слаженно!

В связи с этим у меня есть тост: «Так пусть же винодельческая отрасль в Молдове будет такой же слаженной, как хорошее вино. Такое, как любит прекрасная и мудрая собеседница нашего еженедельника «Эксперт Новостей».

Фото автора

«ЭКСПЕРТ НОВОСТЕЙ» - газета для всей семьи!

Покупайте «ЭКСПЕРТ» во всех почтовых отделениях Кишинева и Бельц, а также всей республики!



Подпишитесь на «ЭКСПЕРТ» с любого месяца во всех почтовых отделениях страны. Подписной индекс: РМ: 22030!

Читайте нас в социальных сетях: Facebook.com, Одноклассники.ru, ВКонтакте.ru, Twitter