

На Ямале специалисты научного центра изучения Арктики вслед за шоколадными конфетами на основе ягеля наладили экспериментальное производство сыра с добавлением мха.



Как сообщил ТАСС замруководителя центра Андрей Лобанов, проект реализован в рекордно короткие сроки - за восемь месяцев.

"Мы из мха сделали специальную эмульсию и добавили ее в обыкновенное молоко. В результате получился сыр неплохого качества. Этим рецептом уже заинтересовались бразильцы", - добавил Лобанов.

"Сейчас мы работаем над продуктами животного мира. В частности, планируем изготавливать продукты питания из органов животных и рыб, которые богаты питательными веществами, но раньше не использовались в легкой промышленности. Например, печень и кровь оленей. Исследования по изготовлению продуктов питания из этих ингредиентов уже ведутся", - поделился планами Лобанов.

По его словам, вся продукция ямальских ученых напоминает фаст-фуд. "Мы понимаем, что в мегаполисах людям некогда долго стоять у плиты, поэтому все исследования строили на том, чтобы наши продукты были просты в приготовлении", - пояснил Лобанов.

Интерес к проекту уже проявили бизнесмены. Поскольку научный центр не может наладить производство продуктов питания, рецептура будет передана предпринимателям, которые будут сами выстраивать производственную цепочку.

Сбор сырья для продукции осуществляет коренное население Ямала, которое получает рабочие места. Для экспериментальной партии было собрано порядка 700 кг ягод и трав.

Источник: [znak.com](http://znak.com)