



Продовольственная и
сельскохозяйственная
организация ООН



Научно-практический
центр гигиены
SCIENTIFIC PRACTICAL
CENTRE OF HYGIENE



Национальный центр сельского
хозяйства и продовольствия
Научно-исследовательский
институт продовольствия

Результаты реализации проекта FAO/INFOODS по сбору и компиляции аналитических данных химического состава пищевых продуктов для региона Европы и Центральной Азии в Республике Беларусь

Екатерина Федоренко

Научно-практический центр гигиены

Дата: 15 февраля 2017

Место: г.Минск, Республика Беларусь

ФАО

Продовольственная и сельскохозяйственная организация ООН

Три глобальные цели ФАО по оказанию поддержки членам:

- Искоренение голода, отсутствия продовольственной безопасности и недоедания
- Ликвидация нищеты
- Устойчивое управление природными ресурсами

Мандат ФАО:

обеспечение продовольственной безопасности и питания для всех благодаря повышению эффективности и устойчивости сельского хозяйства, лесного хозяйства и рыболовства



Штаб-квартира ФАО, г. Рим

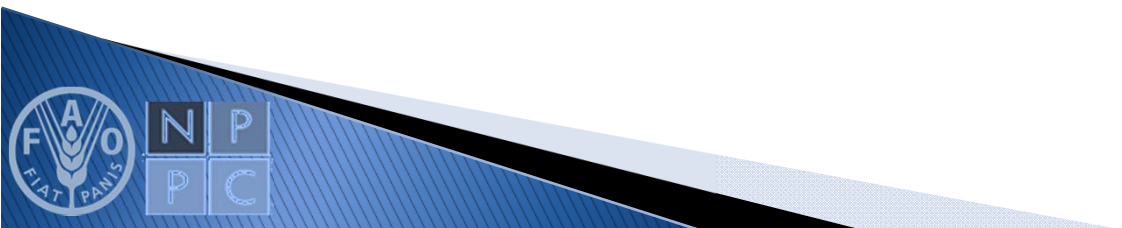


2-я Международная конференция ФАО/ВОЗ по вопросам питания (МКП-2, 2014 г.)

МКП-2 подчеркнула следующее:

- Недоедание во всех его формах означает высокие социальные и экономические издержки, неприемлемое бремя для отдельных лиц, семей, общин и стран
- Продовольственные системы играют центральную роль в ликвидации всех форм недоедания
- Акцент на профилактике, укреплении продовольственных подходов и повышении чувствительности к питанию продовольственных систем
- Диетические качества и диверсификация — центральный элемент устойчивого и здорового питания
- Согласованность политики между секторами и координация действий

Точные данные о составе пищевых продуктов в легкодоступной форме, позволяющей обеспечить разумный и уверенный выбор и потребление пищевых продуктов, крайне необходимы для борьбы с недоеданием и обеспечения здорового рациона питания



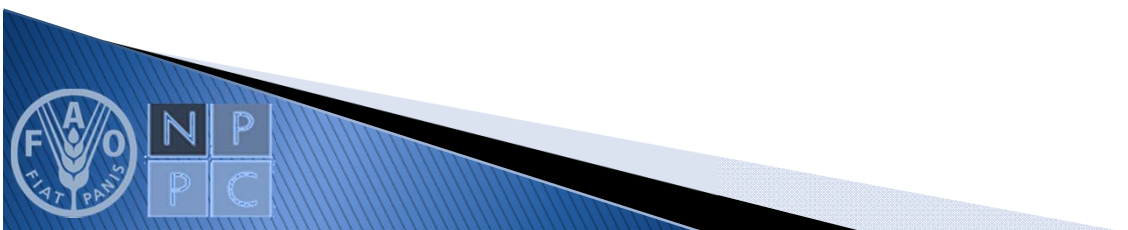
Сбор и компиляция аналитических данных о составе пищевых продуктов в регионе Европы и Центральной Азии

- ▶ ФАО совместно с Научно-исследовательским институтом продовольствия и Национальным центром сельского хозяйства и продовольствия Словакии организован семинар, в ходе которого участники из Беларуси, Болгарии, Хорватии, Венгрии, Казахстана, Молдовы, Словакии, России, Турции и Украины обучались сбору данных из источников аналитических данных и их компиляции.



Сбор и компиляция аналитических данных о составе пищевых продуктов в регионе Европы и Центральной Азии

- ▶ Семинар состоялся в апреле 2016 г. в Научно-исследовательском институте продовольствия в г. Братиславе, Словакия
- ▶ На семинаре прошли обучение сборщики данных из стран-участниц, при этом был охвачен каждый аспект процесса сбора данных
- ▶ Цель состояла в обеспечении качества и надёжности скомпилированных БД на основе рекомендаций FAO/INFOODS



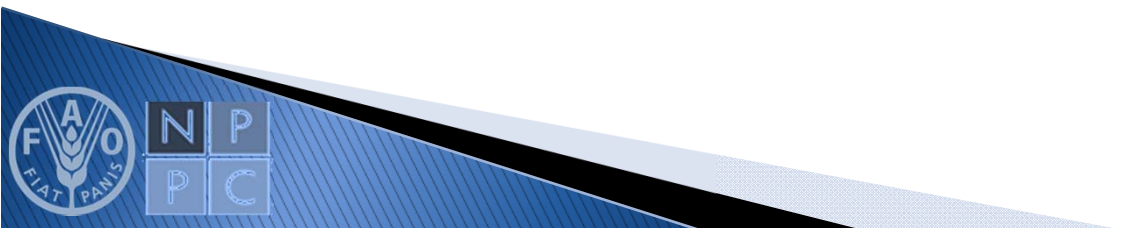
Сбор и компиляция аналитических данных о составе пищевых продуктов в регионе Европы и Центральной Азии

- ▶ Обоснованием для проекта послужило то, что в некоторых странах (в том числе Беларуси, Молдове, Украине и Казахстане) отсутствуют официальные национальные базы данных о составе пищевых продуктов. Этим странам приходится использовать другие зарубежные источники БД для национальных целей из-за отсутствия деятельности по сбору соответствующих БД и составления национальных баз данных о составе пищевых продуктов (БДСПП).
- ▶ В других странах, участвующих в проекте (например, в Болгарии, Хорватии, Венгрии, России, Словакии и Турции), хотя и разработаны официальные БДСПП, объём аналитических данных о составе пищевых продуктов в этих базах данных ограничен и/или они в целом не являются прослеживаемыми или обновляемыми.



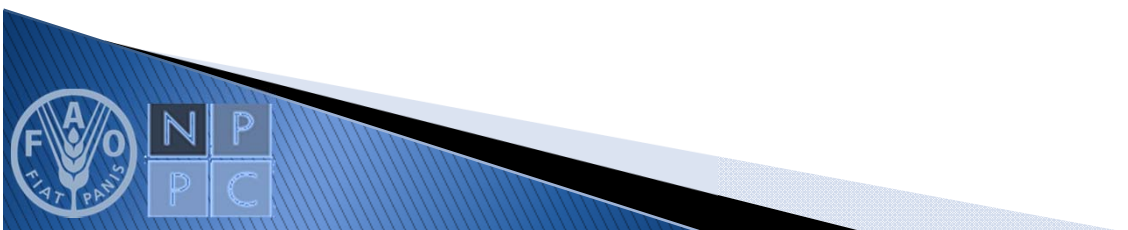
Сбор и компиляция аналитических данных о составе пищевых продуктов в регионе Европы и Центральной Азии

- ▶ Семинар был элементом создания регионального проекта ФАО, направленным на сбор и компиляцию качественных, надёжных, наглядных, документально подтверждённых аналитических данных о составе пищевых продуктов
- ▶ Целью является поддержка стран данными, которые будут свободно доступными для конечных пользователей как в отдельных странах, так и в более широком регионе и смогут служить основой для разработки полнофункциональной базы данных о составе пищевых продуктов в соответствии с международными стандартами



Сбор и компиляция аналитических данных о составе пищевых продуктов в регионе Европы и Центральной Азии

- ▶ После семинара с апреля по август 2016 г. был проведён сбор фактических данных в странах-участницах.
- ▶ Спецификации для собираемых аналитических данных:
 - Подлежат сбору только ДСПП, сгенерированные в аналитических лабораториях, университетах, контролирующих государственных органах и статьях в периодических изданиях
 - Минимум 100 элементов (продуктовых линий) от каждой страны
 - Источники данных указываются в таблице «Библиография»
 - Отсканированные оригинальные справочные материалы собранных массивов данных представляются в электронном виде координатору
 - Данные должны быть выражены в заданном формате



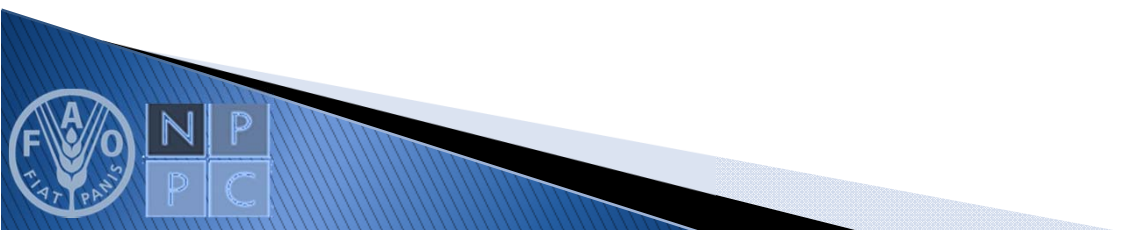
Сбор и компиляция аналитических данных о составе пищевых продуктов в регионе Европы и Центральной Азии

- ▶ Ограничения и требования к собираемым аналитическим данным:
 - Неприемлемы данные с этикеток пищевых продуктов или из неизвестного источника/ от неизвестного автора.
 - Данные не могут быть скомпилированы из уже опубликованных таблиц или массивов данных о составе пищевых продуктов.
 - Предпочтение отдаётся актуальным данным о составе пищевых продуктов, проанализированным аккредитованными методами.
 - Было рекомендовано и предложено собирать данные о составе пищевых продуктов для местных продуктов
 - Предпочтительными были данные о пищевых продуктах, производимых в стране-участнице или широко потребляемых в ней
 - Принимались ДСПП для пищевых продуктов, которые являются сырьём, переработанными пищевыми продуктами, промышленными пищевыми продуктами, предназначенными для продажи, или традиционными блюдами
 - Предпочтение отдавалось пищевым продуктам с полным набором питательных характеристик (белки, аминокислоты, жиры, жирные кислоты, углеводы, крахмальные сахара, пищевые волокна, вода, спирт, зола, микроэлементы и витамины).



Сбор и компиляция аналитических данных о составе пищевых продуктов в регионе Европы и Центральной Азии

- ▶ После сбора данных ДСПП, заполненные с помощью инструмента компиляции ФАО/ИНФУДС, были направлены (вместе с исходными справочными материалами в электронном формате) в Научно-исследовательский институт продовольствия Словакии, в котором была начата компиляция массивов данных.
- ▶ Проверка массивов данных и их представление на платформу ФАО ИНФУДС были выполнены к 31 декабря 2016 г.



Сбор и компиляция аналитических данных о составе пищевых продуктов в регионе Европы и Центральной Азии

- ▶ Скомпилированные ДСПП, основанные на рекомендациях FAO/INFOODS, послужат базисом для национальных и региональных таблиц состава пищевых продуктов (ТСПП) в будущем.



Результаты реализации проекта в Республике Беларусь

- ▶ 147 продуктов из 13 групп пищевой продукции
- ▶ Источники данных – результаты аналитических исследований лабораторий Центра (2003–2016гг.)
- ▶ Включенные показатели – белок, жир, углеводы, аминокислоты, жирные кислоты, витамины и минеральные вещества
- ▶ БД будет размещена на официальном сайте Научно-практического центра гигиены www.rspch.by и направлена участникам по запросу



- 01 Cereals and their products
- 02 Starchy roots, tubers and their products
- 03 Legumes and their products
- 04 Vegetables and their products
- 05 Fruits and their products
- 06 Nuts, seeds and their products
- 07 Meat, poultry and their products
- 08 Eggs and their products
- 09 Fish and their products
- 10 Milk and their products
- 11 Fat and oils
- 12 Beverages
- 13 Miscellaneous

FAOIFOODS_Belarus_20 Oktober.xls [Режим совместимости] - Excel

ФАЙЛ ГЛАВНАЯ ВСТАВКА РАЗМЕТКА СТРАНИЦЫ ФОРМУЛЫ ДАННЫЕ РЕЦЕНЗИРОВАНИЕ ВИД АBBYY FineReader 11

Вставить Вставить Шрифт: Verdana, 8,5 Выравнивание: По центру Число: 0,00

Буфер обмена Шрифт Выравнивание Число

Д147 : X Y Z BY11002

	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W
	Food code	Country/region	Progress	Food type	Foodname in English	Foodname in own language	Scientific name	Description of food	Processing of food	Sampling Code	n	Comments on analytical methods	Comments on value recalcuations	Source/biblioid	Compiler ID	Quality index	match 1=exact 2=similar	fdnum ber of source	food name of source	Amino acid c
1																				
2	2 options (AB) A: Country Code + Food group code + food code; or B: use your own food code that you already use in	What country did the sample come from?	a - entered, b - reviewed in country, c - reviewed by FRI Slovakia/FAO	F=food, R=Recipe, e. Please leave	Please include all descriptors		Control with: http://www.sciname.info/	Additional description to identify the food; i.e. additional information on factors influencing the nutrient	r: fresh raw food, c: cooked food, d: dried food, o: other processing, u: unknown	Please enter the sampling Code, that you use in the sampling Sheet, for in depth description of the sampling	number of independent analytical samples	If you assigned any component a tagname with a dash (e.g. FAT- or FIB-), which means that the method could not be identified. Please state for these components any additional method information e.g. method	Any assumptions (e.g. assumed fresh weight/dry weight), and if recalcuation was done; e.g. from dry weight to fresh weight; The entire calculation has to be done in the calculation sheet (with food code for	Include all sources in the bibliography tab	Please include your initials (and full name on the codes tab)	For FRI Slovakia/FAO	For reference databases only.	Where data has been borrowed from a food composition	Where data has been borrowed from a food composition	Is the fatty other food?
4	BY07001	Belarus, Minsky region	a		beef, raw, without bones	говядина сырая без кости	<i>Bos taurus taurus</i>	mixed sample from different parts of carcasses	r					BY001	EF					
5	BY07002	Belarus, Minsky region	a		beef, raw, without bones	говядина сырая без кости	<i>Bos taurus taurus</i>	mixed sample from different parts of carcasses	r					BY001	EF					
6	BY07003	Belarus, Minsky region, Stolbtsy city	a		meat, poultry, boneless, frozen	мясо птицы механической обвалки			r					BY013	EF					
7	BY07004	Belarus, Minsky region, Stolbtsy city	a		meat, poultry, boneless, frozen	мясо птицы механической обвалки			r					BY013	EF					
8	BY07005	Belarus, Minsky region, Stolbtsy city	a		meat, poultry, boneless, frozen	мясо птицы механической обвалки			r					BY013	EF					
9	BY07006	Belarus, Mogilevsky region, Kostukovichy city	a		Meat, pork, cooled	Полуфабрикат натуральный свиной, охлажденный			r					BY016	EF					
10	BY07007	Belarus, Mogilevsky region, Kostukovichy city	a		Meat, minced, cooled	Фарш охлажденный			r					BY016	EF					
11	BY10001	Belarus, Minsk city	a		Yoghurt, cow, fat 2,9%, plain	йогурт 2,9% жирности с		children yoghurt	o					BY002	EF					

copyright Please Read CODES_new 14 apr archival database_per100gEP archival database_per 100gDM archival, AminoAcid (mg per gN) archival, AminoAcid(mg_100gEP) archival, ...

ГОТОВО

18:51

FAOIFOODS_Belarus_20 Oktober.xls [Режим совместимости] - Excel

ФАЙЛ ГЛАВНАЯ ВСТАВКА РАЗМЕТКА СТРАНИЦЫ ФОРМУЛЫ ДАННЫЕ РЕЦЕНЗИРОВАНИЕ ВИД ABBYY FineReader 11

Вставить Шрифт Выравнивание Число Стили Ячейки Редактирование

Буфер обмена

Verdana 8,5

Перенести текст

Общий

Условное форматирование

Форматировать как таблицу

Стили

Вставить Удалить Формат

Ячейки

Автосумма

Заполнить

Очистить

Сортировка и фильтр

Найти и выделить

Вход

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X
	Final code	Record number	Food group	Internal code	Country	Progress	Food type	Food name in English	Food name in own language	Scientific name	Description of food	Processing of food	Sampling Code	n	Comments on analytical methods	Comments on value recalculations	Source/biblioid	Compiler ID	Quality index	match 1=exact 2=similar	fdnumber of source	food name of source	Amino acid or fatty acid data?	Values in archival DB per 100 g DM
1	To be assigned by FRI Slovakia /FAO	To be assigned by FRI Slovakia /FAO	See 'codes' tab.		What country did the sample come from?	a - entered, b - reviewed in country, c - reviewed by FRI	F=food, R=Recipe.	Please include all descriptors		Control with: http://www.scinamed.info/	Additional description to identify the food; i.e. additional information on	r: fresh raw food, c: cooked food, d: dried food, o: other processing	Please enter the sampling Code, that you use in the sampling Sheet, for in depth	number of independent analytical samples	If you assigned any component a tagname with a dash (e.g. FAT-	Any assumptions (e.g. assumed fresh weight/dry weight), and if recalculated	Include all sources in the bibliography tab	Please include your initials (and full name on the codes tab)	For FRI Slovakia/FAO	For reference database only.	Where data has been borrowed from a food composition table. For	Where data has been borrowed from a food composition table. For	Is there amino acid or fatty acid data in the other tabs for this food? A; F; AF	Please leave this information blank, just important for archival DB per 100gEP
2																								
3																								
4			07	BY07001	Belarus, Minsky region	a	beef, raw, without bones	говяядина сырая без кости	taurus taur	mixed sample from different parts of carcasses	r						BY001	EF					AF	
5			08	BY07002	Belarus, Minsky region	a	beef, raw, without bones	говяядина сырая без кости	taurus taur	mixed sample from different parts of carcasses	r						BY002	EF					AF	
6			09	BY07003	Belarus, Minsky region	a	beef, raw, without bones	говяядина сырая без кости	taurus taur	mixed sample from different parts of carcasses	r						BY003	EF					AF	
			10	BY07004	Belarus, Minsky region	a	beef, raw, without bones	говяядина сырая без кости	taurus taur	mixed sample from different parts of carcasses	r						BY004	EF					AF	

copyright Please Read CODES_new 14 apr archival database_per100gEP archival database_per 100gDM archival, AminoAcid (mg per gN) archival, AminoAcid(mg_100gEP) archival, ...

готово КОЛИЧЕСТВО: 12 100%

ПУСК 18:52 14.02.2017

ФАIFOODS_Belarus_20 Oktober.xls [Режим совместимости] - Excel

Вход

ФАЙЛГЛАВНАЯВСТАВКАРАЗМЕТКА СТРАНИЦЫФОРМУЛЫДАННЫЕРЕЦЕНЗИРОВАНИЕВИДABBYY FineReader 11

Вставить

Буфер обмена

Шрифт

Выравнивание

Число

Условное форматирование

Стили

Ячейки

Автосумма

Заполнить

Очистить

Сортировка и фильтр

Найти и выделить

D64:11.03.2016

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R
sampleid	fooditemid	samplplan	sampdate	sampdesc	sampcoll	sampfdn	sampwght	sampannr	sampanrep	samphand	samparriv	sampstor	sampreason	biblioid	comment		
Sample code created by compiler. Each code indicates a different sample code for several	Original food code or name in source. One original food can have	Brief description of sampling method, if available. Indicate if nationally representative, representational etc.	Date of sample collection of the food, if available. The format of this	Description of the food sampled, e.g. agronomic conditions - growing	Place(s) where the food sample(s) was obtained, purchased, harvested, etc.	Number of food samples collected to construct	Weights of food samples as collected in gram.	Number of independent analytic	Number of analytical replicate	Food specific handling of sample before analysis	Sample handling when the sample arrives	Storage conditions in the laboratory before the start of	Reason for analysis, i.e. context of investigation e.g. for clinical, comprehensive	Bibliographic reference code (key as in Bibliography worksheet).	Attached notes, comments, i.e. any further remarks.		
BY07001	Sample 1		2013-10-24		Pinsky meat factory, Brest region of Belarus		3500	2					scientific project	BY001			
BY07002	Sample 2		2013-10-25		Pinsky meat factory, Brest region of Belarus		3500	2					scientific project	BY001			
BY10001	Yoghurt, cow, fat 2,9%, plain with sugar		14.07.2010		Milk and Meat Institute, Minsk, Partizansky sq., 172, Belarus		3000	1					self control of producer	BY002			
BY10002	Yoghurt, cow, fat 2,9%, plain with bifidobacteriums,		14.07.2010		Milk and Meat Institute, Minsk, Partizansky sq., 172, Belarus		3000	1					self control of producer	BY002			
BY10003	Yoghurt, cow, fat 2,9% with sugar and apple puree		14.07.2010		Milk and Meat Institute, Minsk, Partizansky sq., 172, Belarus		3000	1					self control of producer	BY002			
BY10004	Cottage cheese, cow, 9% fat		2016		ZAO Danon Bel, Minsk, Masheroval-st, 76A, 3/3		1500	1					self control of producer	BY009			
BY10005	Cottage cheese, cow, 5% fat		2016		ZAO Danon Bel, Minsk, Masheroval-st, 76A, 3/4		1500	1					self control of producer	BY009			
BY10006	Cottage cheese, cow, without fat		2016		ZAO Danon Bel, Minsk, Masheroval-st, 76A, 3/5		1500	1					self control of producer	BY009			
BY10007	Cottage cheese, cow, 4% fat		2016		ZAO Danon Bel, Minsk, Masheroval-st, 76A, 3/6		1600	1					self control of producer	BY009			
BY10008	Cottage cheese, cow, without fat		2016		ZAO Danon Bel, Minsk, Masheroval-st, 76A, 3/7		1600	1					self control of producer	BY009			
BY10009	Milk, cow, row				ОАО "Smorgonskie molochnie producty", Smorgon, O6 Kolas - St, 78, Grodno region, Belarus		1000	1					self control of producer	BY010			
BY10010	Milk, cow, ultrapaterized, 0,5 % fat		12.05.2016		Danon Pryzany, Gorina-Koljada-Str., 26A Belarus, Minsky region, Minsk area, Borisov area; Brestsky region, Brests area, Baranovichy area, Mogilevsky region, Mogilev area, Kirovsk area; Gomelsky region, Gomel area, Hoinikv		4750	1					self control of producer	BY011			
													scientific project	BY003			

archival, AminoAcid(mg_100gEP)

archival, Fatty Acids as % FA)

archival, FattyAcids (g_100gEP)

Sampling sheet

Calculation_Sheet

Components_archival

bibliography

ГОТОВО

RU

18:53
14.02.2017

FAOIFOODS_Belarus_20 Oktober.xls [Режим совместимости] - Excel

ФАЙЛ ГЛАВНАЯ ВСТАВКА РАЗМЕТКА СТРАНИЦЫ ФОРМУЛЫ ДАННЫЕ РЕЦЕНЗИРОВАНИЕ ВИД ABBYY FineReader 11

Вставить Шрифт Выравнивание Число

Общий

Условное форматирование Форматировать как таблицу Стили

Вставить Удалить Формат Ячейки

Автосумма Заполнить Очистить Сортировка Найти и выделить

Вход

В34 : Recalculation %Ca to mg/100g (e.g. from g/100g to mg/100g)

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R
1	Food codes																	
2	BY 07001	Calculation of minerals from mg/kg to mg/100g EP																
3	BY 07002	Calculation of minerals from mg/kg to mg/100g EP																
4	BY12001	Recalculation of minerals from mg/dm3 to mg/100g; density of mineral water: 1,04 g/ml																
5																		
6			CA(mg)	MG(mg)			K(mg)		NA(mg)			ZN(mg)		CU(mg)		FD (mcg)		
7			12,69	2,32			7		320,1			0,014		0,01		0,0013		
8			12,2019231	0 2,23076923			0 6,73076923		0 307,788462			0 0,01346154		0 0,00961538		0 0,00125		
9																		
10		fluoride recalculated from mg to mcg																
11																		
12	BY12002	Recalculation of minerals from mg/dm3 to mg/100g; density of mineral water: 1,04 g/ml																
13			CA(mg)	FE(mg)			MG(mg)		K(mg)			NA(mg)						
14			13,26	0,057			5,9		10			580,77						
15			12,75	0,05480769			5,67307692		9,61538462			558,432692						
16																		
17	BY12003	Recalculation of minerals from mg/dm3 to mg/100g; density of mineral water: 1,04 g/ml																
18			CA(mg)	MG(mg)			K(mg)		NA(mg)			ZN(mg)		FD (mcg)				
19			189,5	94,3			8		751,2			0,18		0,00029				
20			182,211538	90,6730769			7,69230769		722,307692			0,17307692		0,00027885				
21																		
22		fluoride recalculated from mg to mcg																
23																		
24	BY12004	Recalculation of minerals from mg/dm3 to mg/100g; density of mineral water: 1,04 g/ml																
25			CA(mg)	MG(mg)			K(mg)		NA(mg)			ZN(mg)		CU(mg)		FD (mcg)		
26			94,1	34,8			8		456,3			0,091		0,013		0,00074		
27			90,4807692	33,4615385			7,69230769		438,75			0,0875		0,0125		0,00071154		
28		fluoride recalculated from mg to mcg																
29	BY12005	Recalculation of minerals from mg/dm3 to mg/100g; density of mineral water: 1,04 g/ml																
30			CA(mg)	MG(mg)			K(mg)		NA(mg)			ZN(mg)		FD (mcg)				
31			56,3	16,5			4,8		991,3			0,2		0,002				
32			54,1346154	0 15,8653846			0 4,61538462		0 953,173077			0 0,19230769		0 0,00192308		0		

archival, AminoAcid(mg_100gEP) archival, Fatty Acids as % FA) archival, FattyAcids (g_100gEP) Sampling sheet Calculation Sheet Components_archival bibliography

ГОТОВО КОЛИЧЕСТВО: 3

ПУСК 18:54 14.02.2017

FAOIFOODS_Belarus_20 Oktober.xls [Режим совместимости] - Excel

ФАЙЛ ГЛАВНАЯ ВСТАВКА РАЗМЕТКА СТРАНИЦЫ ФОРМУЛЫ ДАННЫЕ РЕЦЕНЗИРОВАНИЕ ВИД ABBYY FineReader 11

Вставить Шрифт Выравнивание Число Условное форматирование Форматировать таблицу Стили Вставить Удалить Формат Ячейки Автоподсказка Заполнить Очистить Сортировка и фильтр Найти и выделить

Буфер обмена Шрифт Выравнивание Число Условное форматирование Форматировать таблицу Стили Вставить Удалить Формат Ячейки Автоподсказка Заполнить Очистить Сортировка и фильтр Найти и выделить

D7

	A	B	C	D	E	F	G
1	BY001	Report from laboratory: Scientific Practical Centre for Hygiene, accredited laboratory, Akademicheskaya 8, Minsk, Belarus, Report on analysis no.1325-2\10-04, product Beef raw, 2013	Лабораторный протокол: Научно-практический центр гигиены, аккредитованная лаборатория, Академическая 8, Минск, Беларусь. Протокол исследования сырой говядины №1325-2/10-04, 2013г				
2	BY002	Report from laboratory: Scientific Practical Centre for Hygiene, accredited laboratory, Akademicheskaya 8, Minsk, Belarus, Report on analysis no.1325-2\10-04, product - different tipe of children yoghurt, 2010	Лабораторный протокол: Научно-практический центр гигиены, аккредитованная лаборатория, Академическая 8, Минск, Беларусь. Протокол исследования йогуртов детских №1072/10-04, 2010г				
3	BY003	Reference table of contents of basic food components in vegetable crops grown in different regions of the Republic of Belarus, Minsk 2014.	Справочные таблицы содержания основных пищевых компонентов в овощных культурах, выращенных в разных областях Республики Беларусь				
4	BY004	Report from laboratory: Scientific Practical Centre for Hygiene, accredited laboratory, Akademicheskaya 8, Minsk, Belarus, Report on analysis no.1786/06-02, product - mineral water, 2015	Лабораторный протокол: Научно-практический центр гигиены, аккредитованная лаборатория, Академическая 8, Минск, Беларусь. Протокол исследования воды минеральной №1786/06-02, 2015 г				
5	BY005	Report from laboratory: Scientific Practical Centre for Hygiene, accredited laboratory, Akademicheskaya 8, Minsk, Belarus, Report on analysis no.4761/06-02, product - mineral water, 2015	Лабораторный протокол: Научно-практический центр гигиены, аккредитованная лаборатория, Академическая 8, Минск, Беларусь. Протокол исследования воды минеральной №4761/06-02, 2015 г				
6	BY006	Report from laboratory: Scientific Practical Centre for Hygiene, accredited laboratory, Akademicheskaya 8, Minsk, Belarus, Report on analysis no.6629/06-01, product - mineral water, 2015	Лабораторный протокол: Научно-практический центр гигиены, аккредитованная лаборатория, Академическая 8, Минск, Беларусь. Протокол исследования воды минеральной №6629/06-01, 2015 г				
7	BY007	Report from laboratory: Scientific Practical Centre for Hygiene, accredited laboratory, Akademicheskaya 8, Minsk, Belarus, Report on analysis no.4070/06-01, product - mineral water, 2016	Лабораторный протокол: Научно-практический центр гигиены, аккредитованная лаборатория, Академическая 8, Минск, Беларусь. Протокол исследования воды минеральной №4070/06-01, 2016 г				
8	BY008	Report from laboratory: Scientific Practical Centre for Hygiene, accredited laboratory, Akademicheskaya 8, Minsk, Belarus, Report on analysis no.4128/06-01, product - mineral water, 2016	Лабораторный протокол: Научно-практический центр гигиены, аккредитованная лаборатория, Академическая 8, Минск, Беларусь. Протокол исследования воды минеральной №4128/06-01, 2016 г				
9	BY009	Report from laboratory: Scientific Practical Centre for Hygiene, accredited laboratory, Akademicheskaya 8, Minsk, Belarus, Report on analysis no.4782/10-04, product - cottage chesses, 14 June 2016	Лабораторный протокол: Научно-практический центр гигиены, аккредитованная лаборатория, Академическая 8, Минск, Беларусь. Протокол исследования образцов творога №4782/10-04, 14 июня 2016г				
10	BY010	Report from laboratory: Scientific Practical Centre for Hygiene, accredited laboratory, Akademicheskaya 8, Minsk, Belarus, Report on analysis no5311/10-04, product - milk, cow, row, 30 June 2016	Лабораторный протокол: Научно-практический центр гигиены, аккредитованная лаборатория, Академическая 8, Минск, Беларусь. Протокол исследования сырого коровьего молока, №5311/10-04, 2016 г				
11	BY011	Report from laboratory: Scientific Practical Centre for Hygiene, accredited laboratory, Akademicheskaya 8, Minsk, Belarus, Report on analysis no4947/10-04, product - milk, cow, ultrapasterized, 20 June 2016	Лабораторный протокол: Научно-практический центр гигиены, аккредитованная лаборатория, Академическая 8, Минск, Беларусь. Протокол исследования коровьего молока ультрапастеризованного				

archival, AminoAcid(mg_100gEP) archival, Fatty Acids as % FA) archival, FattyAcids (g_100gEP) Sampling sheet Calculation_Sheet Components_archival bibliography

ГОТОВО

Пуск 18:54 14.02.2017

Иные международные инициативы

► Словацкая Официальная программа содействия развитию в области состава пищевых продуктов для стран ЦВЕ

Словацкий банк данных о составе пищевых продуктов предоставляет следующее:

- обучение, гранты и деятельность по наращиванию потенциала,
- разработка и предоставление аппаратного и программного обеспечения,
- техническая и финансовая поддержка

в области состава пищевых продуктов для развивающихся стран Центральной и Восточной Европы при финансовой поддержке Министерства сельского хозяйства и развития сельских регионов и Министерства иностранных и европейских дел Словацкой Республики с 2004 года.

Страны-бенефициары: Армения, Беларусь, Грузия, Казахстан, Македония, Молдова, Россия, Сербия, Украина

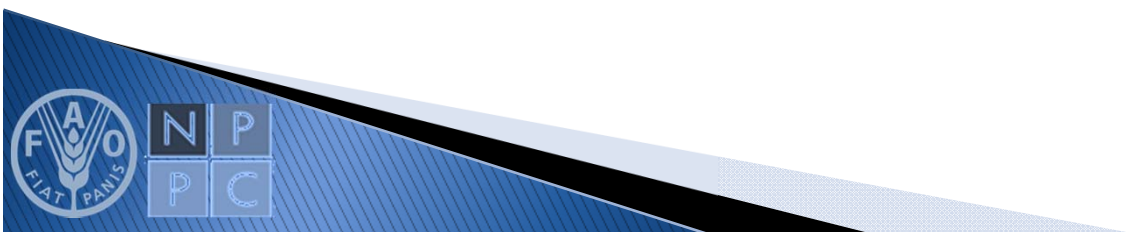
Контактное лицо: Анна Гиертлова

Эл. почта: giertlova@vup.sk



Иные международные инициативы

- ▶ **Проект EuroFIR** — проект «Европейская сеть информационных ресурсов в области пищевых продуктов» (2005–2010 гг.) был программой передового опыта и научных исследований, включавшей 48 партнёров из академических кругов, научно-исследовательских организаций и малых и средних предприятий в 27 странах. Одной из его главных целей была разработка, впервые в Европе, единой Интернет-платформы с актуальными данными о составе пищевых продуктов в разных странах Европы. Ещё одним важным результатом проекта EuroFIR было создание долгосрочной устойчивой платформы для продолжения части деятельности, налаженной в ходе реализации проекта, что было достигнуто путём создания некоммерческой международной ассоциации EuroFIR AISBL.



Иные международные инициативы

- ▶ EuroFIR AISBL, международная некоммерческая ассоциация (www.eurofir.org), построенная на принципах членства, была учреждена в 2009 году. Её цель — разработка, публикация и использование информации о составе пищевых продуктов, а также содействие развитию международного сотрудничества и гармонизации стандартов в целях улучшения качества данных, их хранения и доступа к ним. EuroFIR AISBL сводит воедино наилучшую доступную в мире информацию о пищевых продуктах от 26 организаций-компиляторов в Европе, США и Канаде (FoodEXplorer), а также подтверждённую информацию о биологически активных соединениях (eBASIS).



Иные международные инициативы

Доступные курсы

- ▶ **Курс дистанционного обучения в области данных о составе пищевых продуктов ФАО/ИНФУДС**
 - Он позволяет получить всеобъемлющие базовые знания и понимание основных вопросов, касающихся состава пищевых продуктов.
 - Данный курс дистанционного обучения предлагает огромное количество примеров, упражнений и ситуаций из практики и основан на передовых методиках.
 - Курс доступен бесплатно: <http://www.fao.org/elearning/#/elc/en/course/FCD>

- ▶ **Международный курс повышения квалификации в области производства и использования данных о составе пищевых продуктов в питании**
 - Целью курса, посвящённого составу пищевых продуктов, является демонстрация того, как создавать, управлять и использовать высококачественные данные о составе пищевых продуктов стандартизированным способом с использованием согласованных процедур.
 - Организуется на регулярной основе Вагенингенским университетом и Школой повышения квалификации VLAG
 - Предыдущий курс: <http://www.vlaggraduateschool.nl/courses/food-comp-2015.pdf>





Спасибо за внимание!



www.certificate.by
www.rspch.by

