

У НАС ЕСТЬ КОНКУРЕНТОВ,



Социальные инновации:
продовольствие,
экология, спасение
жизни

Александр ДМИТРИЕВ

У НАС ЕСТЬ ПАРТНЕРЫ

Взять интервью у Александра Геннадьевича Дмитриева, президента Регионального общественного фонда содействия внедрению социальных инноваций, дело весьма непростое. И вовсе не потому, что он не жалует журналистов или не любит рассказывать о своей работе. Просто как бы ни планировал свой день Дмитриев, всегда находится множество людей, которым именно в этот момент и именно он совершенно необходим.

Поэтому, когда он на рабочем месте, никогда не отключается телефон – а вдруг, действительно, без него данная проблема не решается.

А я в очередной раз отключаю диктофон и терпеливо жду.

- Да-да. Чудо-очки можно купить у нас. Цена с прошлого года не менялась. Безусловно, скидка для вас предусмотрена. Приезжайте, наш доктор по всем медицинским показаниям вас проконсультирует.

- Александр Геннадьевич, в прошлом году мы опубликовали ваше открытое письмо к официальным лицам нашего государства. Вы предлагали сотрудничество в решении важных социальных проблем, свои наработки, новации, опыт.

Нашли ли отклик у тех, к кому обращались, кто по роду своей деятельности и по должности призван их решать?

- Да, мы были услышаны. Пусть не всеми адресатами... но те, кто услышали, сегодня стали нашими сторонниками. Например, вопросами внедрения «соевых коров» и дешевого профилактического питания заинтересовалось министерство сельского хозяйства и, что очень важно, тогдашний премьер-министр Евгений Максимович Примаков. Вместо 10 минут, отведенных на встречу протоколом, он уделил нам около часа. После дегустации блюд из соевого молока, окары и тофу (соевый творог) Евгений Макси-

мович был решителен: «Есть можно, есть нужно. Пишите государственную программу». К сожалению, преемственности в часто меняющихся правительствах не наблюдается. Но мы не теряем надежд. Тем более, что о наших коровках информация дошла до губернаторов, мэров, префектов, которые даже ближе к житейским вопросам и людям, ради которых вся эта соевая программа и создавалась.

Более 700 установок по производству соевого молока развезены по России. И в полезности этих продуктов, социальной значимости этой технологии убедились очень многие предприниматели и потребители.

Нам не нужны были доказательства важности внедрения этой программы, их мы достаточно получили за предыдущие годы. Но мы нашли новые формы социальной работы, особенно по месту жительства. И основной акцент в реализации нашей соевой программы мы делаем не на уже существующую торговую сеть, а на местные органы самоуправления. Во-первых, нет значительных «торговых накруток», то есть сам продукт не дорожает. А во-вторых, делает более дееспособны-

ми, и, значит, более авторитетными эти самые органы.

- Как быстро ваши соевые «буренушки» начинают приносить прибыль советам местного самоуправления?

- Практика применения соевых коров показала, что только на производстве двух основных продуктов, молока и окары, окупаемость установки – один-два месяца.

- Интересно, а где сегодня пьют соевое молоко? Назовите новые адреса.

- Наша география за год весьма расширилась. Это Москва и Московская область, Санкт-Петербург и Ленинградская область, Калуга, Тула, Рязань, Якутск, Иркутск, Владивосток, Тамбов, Екатеринбург, Пермь, Омск. А районные центры, поселки... их очень долго перечислять.

- Александр Геннадьевич, в прошлом году основным покупателем ваших установок были предприниматели. Убеждают их было легче – язык цифр, объясняющий экономическую целесообразность, весьма доходчив. С чиновниками, видимо, дело обстоит несколько иначе.

- Конечно же, чего стоит только аргумент: «Это нетрадиционная для России пища». Но выбили и этот козырь из их рук.

Наши специалисты направились в архивы. Были изучены все научные материалы, технологические разработки, исторические обзоры с середины прошлого столетия, касающиеся опыта применения сои в нашей стране, как в лечебно-профилактических целях, так и в кулинарных. Фроловы бобы – так называли сою в России, разве это не доказательство того, что эта культура была вполне русской, пусть и не по происхождению.

К началу тридцатых годов мы держали третье место (уступая лишь Китаю и Японии, исторической родине соевого боба) не только по производству, но и по потреблению сои. Работали научные медицинские институты, технологические лаборатории, был создан мощный промышленный комплекс. Это растение изучалось всесторонне, очень

широко использовалось.

А такой продукт, как «бульонный кубик», который мы «узнали» не так уж давно, в тридцатых был хорошо известен. И готовились кубики не только из мяса или грибов, но и сои. А йогурт?! Не «Данон» с ним познакомил Россию. Меню детских коммун, собравших голодных беспризорников со всей страны, обязательно включало этот целебный продукт, приготовленный из соевого молока. Да что говорить, многие старики с Кубани или Ставрополя, кто пережил жестокий голод, с благодарностью говорят о сое, как о спасительнице.

Страна располагала всеми доказательствами не просто целесообразности, а необходимости применения соевых продуктов, полученных по собственным технологиям.

Сегодня вопрос использования сои опять стал чрезвычайно остро. Практически ни один из представителей растительного мира не обладает настолько полноценным белком, по своему аминокислотному профилю максимально приближаемому к белку животного происхождения, как соя.

Наши медики уже несколько лет бьют тревогу: здоровье нации из-за голода под серьезной угрозой. Но голод сегодня – это не тот, от которого пухли и умирали в тридцатых. Сегодня речь идет о голоде белковом. Он не такой явный и не такой скорый на расправу, но от этого не менее губительный для здоровья. Экономическая ситуация в стране серьезно изменила бюджет россиян и, соответственно, их рацион. Дорогие белковые продукты – мясо, рыба, яйца – просто многим не по карману. Разве сегодня соевый белок не спасительный круг для них?!

Всю полученную нами информацию мы стараемся донести до потребителя. Уже издано шестнадцать тематических брошюр «Экскурсия в мир сои», готовится специальный сборник клинических исследований и наблюдений, проводимых российскими медиками, несколько сборников кулинарных рецептов

тов блюд из сои и продуктов ее переработки.

- Александр Геннадьевич, но на вашей кухне я заметила, что коровы разные... кроме того, появилось новое оборудование.

- Совершенно верно. Развиваемся. Я уже говорил, что мы в своей работе нашли единомышленников. Нам предложили новую модификацию соевой коровы. Сейчас мы планируем создание законченного цикла производства, связанного с применением соевого белка, получаемого по технологии Александра Васильевича Подобедова, на соевых коровах. Упор делаем на малые производства, которые могли бы быть установлены в любом поселке, деревне или городском микрорайоне, то есть опять свое мини-производство по месту жительства.

Нашим партнером в осуществлении этой программы стал таганрогский завод «Прибой», где сегодня уже сложилась система по производству малого оборудования для соевого производства. Мы нашли не только прекрасного делового партнера, но и человека, близкого нам по духу, по принципам, по убеждениям, в лице директора – Александра Ивановича Дыгая. Так что теперь на оборудовании «Прибоя» из продуктов, полученных от соевой коровы, можно выпускать различные виды макаронных изделий,пельмени и другую традиционную для нашей кухни пищевую продукцию.

- То есть речь идет о малой соевой индустрии?

- Точно. Причем это индустрия почти домашняя. Одна наша корова способна накормить 3 тысячи семей, заменяет собой стадо в 100 живых буренок (правда, не знаю, можно ли у нас сейчас увидеть такое стадо), причем, наша буренушка не требует ни корма, ни кропотливого ухода, ни ветеринара.

Видя простоту и эффективность наших установок, часто спрашивают, а почему бы не сделать нечто подобное, но с промышленными мощностями. Нам кажется, что это путь в тупик. Это непременно приведет к удорожанию продукции(за счет

энергозатрат, административного штата, упаковки, транспортировки, торговых наценок и т.д.). Наши – портативные «соевые коровки» имеют совершенно неоспоримые преимущества: мобильность, простота обслуживания, максимальная приближенность к непосредственному потребителю. Есть и еще один плюс, уже психологический. Россия – не США, у нас очень сильны традиции домашней кухни.

- Недавно у вас на презентации выступили представители фирмы, производящей соевые продукты, по сути, ваши конкуренты...

- Среди производителей соевых продуктов питания у нас нет конкурентов (во всяком случае, я так считаю), мы должны быть партнерами. Разве мы можем конкурировать с Подобедовым? Нет. Он возродил соевую промышленность в России, он задал направление, он разработал не только технологию производства, но и систему фирменных центров «Союшка», включающих производство, торговлю, общепит. У нас – система производства и реализации по месту жительства. Разве мы конкуренты? Я думаю, если появится еще несколько новых – нам не будет тесно, так как наш рынок чрезвычайно велик.

Своими партнерами мы считаем и «Интерсою». И очень рады, что развитие соевой промышленности идет не только в инженерном направлении, но и в технологическом. Очень хорошо, что нашлись инициативные люди, к тому же высочайшие профессионалы своего дела. На основе соевого молока, окары, тофу они наладили производство всей гаммы продуктов, традиционно выпускающейся из коровьего молока. Здесь кисломолочные продукты, различные творожные сырки, пасты, сыры, майонезы...

Пищевая промышленность настолько связана с величайшим разнообразием потребительских вкусов, что в отрасли, коей является соевая, только начинающей свое становление, места хватит сотням фирм,

объединений... Главное, чтобы они подходили к этому творчески, со знанием дела и хорошо кормили людей. Так что пока конкуренции у нас нет.

- Какие новации ваш фонд предлагает к внедрению сегодня?

- Об экологической ситуации в стране мы знаем не только из публикаций в средствах массовой информации... Не проходит и дня, чтобы нам не звонили, не приезжали из разных регионов с просьбами рассказать о новой биотехнологии очистки сточных вод растением эйхорния.

И нам есть, что показать и что рассказать. Сегодня наш проект работает на Урале, в Сибири, на Дальнем Востоке, в Магадане, Крыму, в Волгограде, Санкт-Петербурге, Московской области. Экзотический реликт, коим является эйхорния, испытывают ученые, экологи, предприниматели. Рассада из наших питомников чистит зловонные отстойники животноводческих комплексов и птицеферм. Сельчане, живущие рядом с ними и давно забывшие, что такое чистый воздух и вода, охраняют посадки, как самое дорогое сокровище. В мертвые озера возвращается жизнь через 1-2 месяца после начала эксперимента.

Эйхорния прекрасно справляется с промышленными, бытовыми отходами на городских водоочистных станциях.

Она позволила даже отказаться от вредного хлорирования.

Но настоящей сенсацией даже для нас были результаты научных исследований использования нашей зеленой красавицы на очистке воды от загрязнения чрезвычайно токсичным ракетным топливом. А ведь эта проблема стоит не только перед Казахстаном и Байконуром. Это уникально потому, что еще никто в мире не разработал такую эффективную технологию очистки для этих видов загрязнений.

Весьма высокие результаты показала эйхорния и в борьбе с радионуклидами. Исследования производило МосНПО «Радон».

- Александр Геннадьевич, в этом году вы предложили Госко-

му охраны природы новую биотехнологию?

- Мы не только внедряем наши собственные инновации, но и интересуемся, чем занимаются наши коллеги. Нам стало известно, что в Татарии многие годы группа ученых работала над созданием бактерии, способной очистить отстойники животноводческих хозяйств, превращая их в удобрения. Нам предложили сотрудничество авторы этой разработки. Допу, так называется этот микроорганизм, мы уже сертифицировали. Провели испытания. Честное слово, результат – просто ошеломляющий! Несколько граммов допы способны расправиться с навозной кучей в несколько тонн...

По-прежнему популярна и другая наша разработка – «биобактон». Но в этом году появился новый аспект. И его продемонстрировали сибиряки. Как только в этом году возникла угроза вспышки инфекционных заболеваний у крупного рогатого скота в северо-восточных районах, в ход пошел препарат. Он помог избежать падежа животных, да и ход болезни был менее тяжелый и длительный.

- Александр Геннадьевич, а в рукаве какой козырь припрятан...

- Самая последняя разработка специально для детей. Хотя не только для них, но и для их родителей. Короткие лыжи «минислалом» и роликовые коньки изобретателя Ефимова – укор всем тем, кто отвечает за детство нации, за ее здоровье, за ее физическую культуру. Вы посмотрите, наши ребяташки на зимних уроках физкультуры забыли про лыжню. Школы не могут себе позволить дорогой инвентарь. А у нас – замечательная, уникальная, недорогая разработка, которая подарит не только радость... Но пока эта радость никак не может состояться. Время уходит, и мы теряем будущих чемпионов, рекордсменов, олимпийскую надежду России.

**Записала
Наталья ТОКАРЕВА**