

От Габрово тръгва първото в страната ацидофилно мляко

СТЕФКА БУРМОВА

Всеки път, когато нещо ново и значимо тръгне от Габрово, с особено задоволство ви правим съпричастни към този факт, като не пропускаме да си припомним, че градът ни е бил, сега е и винаги ще бъде сред първите в страната по предприемчивост и по възраст да си първи. Този път от Габрово тръгва първото ацидофилно мляко „Наринѐ” в България.

През 2017 година новоучреденото дружество „Наринѐ България” АД даба юридическа форма на екипа от предприемачи и специалисти, който от няколко години се занимава с разработването и въвеждането в практиката на иновативни продукти, работещи идеи и трансфер на знания в сферата на хранително-вкусовата промишленост. От няколко седмици на пазара е факт новият продукт Ацидофилно мляко „Наринѐ”.

За всичко интересно около „Наринѐ” разговаряме с Иван Лесев, един от изпълнителните директори на дружеството.



Иван Лесев

- Малцина са чували, че има такова мляко, г-н Лесев. Кога за първи път Виe научихте за ацидофилното мляко?

- През 2012 година преместих медицинския си център в Кюстендил и по-

каних за съвместна работа един от водещите лекари на Русия – проф. д.м.н. д-р Ашот Хачатрян. Един изключителен човек – не само професионалист в практическата медицина,

но и учен, изследовател и експериментатор. Много неща съм научил от него, много от тях въведохме при лечението на пациентите в Центъра и аз съм свидетел, че тези методи работят. Продаждаваме да работим с него по Системата Медбио+. Но да се върна на млякото. Про-



фесорът донесе от Армения (самият той е арменец по произход) ацидофилно мляко „Наринѐ”. Тогава чух за него за пръв път. Проф. Хачатрян ме изненада тогава не само с млякото – беше донесъл и закваска. Пробвахме да подквасим – получи се, макар и не съвсем идеално, защото са необходими определени условия.

- Какво всъщност представлява ацидофилното мляко?

- Това мляко се подквасва с ацидофилни бактерии (Lactobacillus acidophilus), т. е. такива, които обичат кисела среда. Оказа се още (това за специалистите е ясно, но за мен беше ново), че те

са едни от най-важните за човешкия организъм бактерии – заселват се в него още при раждането (ако е по естествен път); живеят в стомашно-чревния тракт през целия му живот (ако нещо не ги унищожи) и вършат цялата работа по преработването на храната и превръщането ѝ във витамини, микроелементи, естествени антибиотици и други полезни вещества, които да стигнат в подходящ вид до всяка клетка на тялото. Ако тях ги няма, „заводът” (стомашно-чревния тракт) не работи правилно и се нареждат на опашката дисбактериоза, констипация, колит, дефицити на витамини и минерали,

на стр. 2

2

14 септември 2018 г. **Вестник**

От Габрово тръгва първото в страната ацидофилно мляко

Продължава от стр. 1

... самоотравяне на организма до най-лошите последици. Проблемите идват тогава, когато тези бактерии липсват в стомашно-чревния тракт. Всъщност това са пробиотичните бактерии. Проф. Хачатрян вече беше работил в тази посока около 30 години и имаше удивителни постижения. Тестът важни са бактериите, особено ацидофилните.

- Затова ли решихте да произведете ацидофилно мляко?

- Получи се така, че следбата събра екип от специалисти и предприемачи, които възприеха идеята и я превърнахме заедно в реалност. Широко скроени хора, с мащабно мислене, новатори. Нали знаете: Господ не оре и не копае – хора събира. Така се стигна до създаването на „Наринѐ България” АД и пускането на пазара на първия нов продукт от серията иновативни продукти „Наринѐ”.

Да не си помислите сега, че ние сме открили ацидофилното мляко (сmee се). Не, ние просто правим достъпен за много хора един качествен и полезен продукт, който светът използва от години.

Съгласно Хранителния кодекс (Codex Alimentarius) „ацидофилно мляко е ферментирало мляко с използвана за ферментация закваска от Lactobacillus acidophilus. Към закваската могат да се добавят и други микроорганизми”. Спряхме се на щам Ер. 317/402, защото той действително е с изключителни колонизиращи качества. Иначе ацидофилно мляко има в САЩ, Канада, Англия, Германия, Дания, Хърватска, Италия и още много други страни. Но точно предпочитеният от нас щам е истинска находка и ние сме първите в България, които предлагат производството на ацидофилно мляко с него.

- А какво означава „Наринѐ”?

- Нишката пак е арменска. Наринѐ е арменско женско име. Всъщност да допродължа историята за ацидофилното мляко.

В началото на ХХ век един американски учен на име Моро открива ацидофилните бактерии и тяхната изключително важна роля за човешкия организъм. Арменският микробиолог проф. Левон Ерзинкян открива Lactobacillus acidophilus, щам Ер. 317/402. Цели 15 години арменският учен търси най-добрия, да го кажем популярно така, щам на ацидофилните бактерии. Селектира от над 1600 щам и успява да намери най-жизнеспособния, с най-висока колонизираща способност и най-висока способност за оцеляване в неблагоприятната среда на дебело черво на човека щам, и с ред други полезни качества. За своето откритие ученият получава през 1964 г. авторско свидетелство. С този щам започва да се

произвежда ацидофилно мляко в детските кухни в цяла Армения. Млякото се казва „Наринѐ”, на името на внучката на проф. Ерзинкян. Започва да се произвежда и в Русия и други бивши съветски републики. През 1986 година японците купуват щам и започват да произвеждат ацидофилно мляко в Япония с него. Ние сме първите, които го предлагат в България.

- А каква е разликата между българското кисело мляко и ацидофилното мляко?

- Разликата е в бактериите. Традиционното българско кисело мляко се заквасва с Lactobacillus Bulgaricus, а ацидофилното мляко „Наринѐ” – с Lactobacillus acidophilus, щам Ер. 317/402. И двете, попаднали в млечна среда, заквасват млякото и произвеждат метаболити, които са много полезни за човека. Разликата е, че Lactobacillus Bulgaricus живее във външната сре-

да, в природата, докато Lactobacillus acidophilus, щам Ер. 317/402 поначало живее в стомашно-чревния тракт, където поддържа микрофлората в нормално състояние.

Ще кажа още нещо за нашето Ацидофилно мляко „Наринѐ”. За да го направим максимално полезно, към закваската с Lactobacillus acidophilus, щам Ер. 317/402 добавихме Lactobacillus Bulgaricus и Streptococcus thermophilus. Така се приближихме и до вкуса на традиционното българско кисело мляко.

Целта ни е да прибавим полезност към полезното, към качествата на една бактерия да добавим качествата на другата и да предложим един различен, но действително качествен продукт, който има безспорни достойнства. В този смисъл ще се позова на философията на Мечо Пух – заложил съм на принципа „Колкото повече – толкова повече!”.
- Явно наистина е

така, за „колкото повече – толкова повече”, защото сте добавили към млякото и инулин, и пектин, които сами по себе си са полезни и през последните години се налагат като незаменима част от здравословната диета на съвременния информиран и отговорен към здравето си човек.

- Това е безспорно. Но с тяхното добавяне правим и още нещо – и нулиът, и пектиът са разтворими растителни фибри, т. е. те са храна най-вече за бифидо бактериите в стомашно-чревния тракт. Така, типично по габровски, сме се постарали с един „куршум” (млякото) да уцелим, да съберем на едно място няколко ефекта – създадохме мляко с три щама полезни бактерии и допълнително храна за другите бактерии в стомашно-чревния тракт. С тази композиция сме търсили максимума в полза за потребителя. Не беше лесно, но го постигнахме.

- Млякото вече е в магазините в Габрово. Къде и как се разпространява?

- Ацидофилно мляко „Наринѐ” тръгна преди няколко седмици от Габрово и вече го има в София, Пловдив, Варна, Бургас, Велико Търново, да не изброявам всички градове. Ще се разпространява в магазинната мрежа на цялата страна – и в търговски вериги, и в малки обекти. Пълният и подробен списък може да се намери на нашия сайт www.narine.bg.

Специално за габровци – млякото вече го има във веригите магазини „Нивен”, „2+2”, „Катрин”, магазините „Грасилда”, ЕТ „Николови” (Ченката), СИД, фреш бар Verde’s (срещу ДСК), в магазина за руски стоки Subele и др.

В част от обектите има предвидени дегустации.

- Тогава „На добър час, „Наринѐ”!“. За да има Габрово още един побед за гордост.