

Как биотехнологии делают производство экологичным, а товары полезными

Сегодня всё больше российских производственных компаний используют биотехнологии. Таким образом предприятия повышают качество выпускаемой продукции, в частности, делают её полезнее. Без этих технологий не обходится ни одна сфера деятельности человека – от производства продуктов питания и витаминов до разработки и выпуска биоразлагаемых материалов, а также биотоплива. Развитие этого направления – одна из задач национального проекта «Технологическое обеспечение биоэкономики».

«Сегодня биотехнологии – это не только про инновации, но и про ответственность. Российские компании показывают, что можно создавать востребованные продукты, одновременно снижая нагрузку на окружающую среду. Национальный проект «Технологическое обеспечение биоэкономики» помогает развивать необходимую инфраструктуру, чтобы такие методы масштабировались и становились нормой для отрасли», – сообщил заместитель Министра промышленности и торговли РФ Михаил Юрин.

В основе биоэкономики лежат возобновляемые ресурсы – растения, органические отходы и микроорганизмы. Их используют при производстве еды, топлива, медицинских товаров и материалов. Живые организмы не просто служат важным ингредиентом, а фактически улучшают свойства готовой продукции. Например, в сельском хозяйстве вместо обычных удобрений и ядохимикатов всё чаще применяют живые микроорганизмы. Они помогают растениям усваивать азот прямо из воздуха, оберегают от вредителей и делают почву более рыхлой и плодородной.

Биотехнологии способствуют снижению оказываемого природе вреда и превращению использованных продуктов в новый ресурс. Скажем, для создания биотоплива специальные бактерии «переваривают» кукурузу, солому и прочие отходы, превращая их в биоэтанол. Это топливо способно заменить обычный бензин.

Ключевая цель нацпроекта «Технологическое обеспечение биоэкономики» – достижение технологического лидерства в этой отрасли. Для этого, в частности, планируют открыть инженерные центры по созданию новых технологий; Российский научный фонд выделит гранты на поддержку учёных и компаний. Всего в отрасли

работа будет вестись по 36 продуктовым направлениям, среди них ферменты, витамины, аминокислоты и органические кислоты, например лимонная и аскорбиновая.