

Юбилейные торжества**Более 100 инновационных продуктов**

В ВолгГТУ состоялся смотр-конкурс научно-технологических работ студентов. В первый его день работали три направления: «Организация, безопасность и экологичность транспорта», «Социальные процессы и гуманитарные знания», «Проблема пищевой технологии».

Студенты факультета технологии пищевых производств представили экспертной комиссии более 100 инновационных мясных и молочных продуктов. Это самое многочисленное по числу конкурсантов направление. Академик РАН, заведующий кафедрой ТПП Иван Федорович Горлов отметил, что политехники разрабатывают изделия с использованием только регионального сырья, обязательно обогащают их полезными и необходимыми для человека компонентами.

Например, С. Головцова (гр. ПП-351) предлагает варено-копченое колбасное изделие «Нуит», а Т. Зюзина (гр. ПП-351) – полуфабрикаты «Манты домашние» с добавлением нута. Нут содержит много калия и кальция, поэтому его употребление в пищу благотворно влияет на здоровье костей, мышц, работу сердца. Полезен он и для щитовидной железы при недостатке йода в организме (а в нашем регионе существует такая проблема). Были также представлены другие различные колбасы, сосиски, сардельки, пельмени, котлеты, рулеты, паштеты и даже несколько видов мясного хлеба.

Студенты-молочники выдвинули на конкурс изделия исключительно из натуральных компонентов, без добавления консервантов, в основном функциональные, направленные на оздоровление организма. Среди них мороженое со злаками «Греция» Е. Лантратовой (гр. ПП-352), творожные хлебцы «Съешь нас быстро» и др.

Инна Даничина.