

Конференции

Научный подход к хлебу насущному



26-27 июня в Волгоградском государственном техническом университете состоится международная научно-практическая конференция «Современные технологии производства и переработки сельскохозяйственного сырья для создания конкурентоспособных пищевых продуктов».

В работе конференции примут участие ведущие ученые отраслевых НИИ, руководители и специалисты мясной, молочной, маслодельной (сыродельной), хлебопекарной, кондитерской, ликероводочной, пивобезалкогольной, холодильной, крахмальной и других отраслей пищевой индустрии.

О предстоящей конференции мы попросили рассказать заместителя заведующего кафедрой «Технология пищевых производств», доцента Валерия Евгеньевича Древина.

Традиция

Стало уже традицией проводить эту конференцию в ВолгГТУ. Она будет уже четвертой по счёту. Две предыдущие были Всероссийского масштаба, а сейчас вторая международная конференция – в ней будут участвовать специалисты из Беларуси, Украины и Казахстана. Для всех участников очень важен обмен опытом между вузами, между научно-исследовательскими институтами. И тут дело касается не только научных разработок, но и подготовки специалистов по направлениям технология мяса и мясных продуктов и технология молока и молочных продуктов.

Вкус

По результатам конференции выйдет сборник статей, который будет называться: «Современные технологии производства и переработки сельскохозяйственного сырья для создания конкурентоспособных пищевых продуктов». Конкурентоспособные продукты – это пищевые продукты массового потребления, способные создать конкуренцию ныне существующим. Они должны быть, в первую очередь, доступными по цене, а, во-вторых, иметь соответствующую пищевую и биологическую ценность. Например, существуют определенные нормы содержания белка в продукте. И нужно сделать так, чтобы он удовлетворял этим требованиям и был доступен по цене среднему россиянину. Будь то молочный, или мясной продукт, в него вводится дополнительно соевый или нутовый белок. И без этого, оказывается, никак не обойтись. Но и перебарщивать с соей тоже не следует, её должно содержаться не более 15-20% от общей массы продукта.

Сотрудничество

Конечно же, организация подобной конференции в нашем вузе была бы затруднительна, если бы в ВолгГТУ не было кафедры технологии пищевых производств, которая сотрудничает как с научными институтами, так и с производителями мясомолочной продукции.

В том году, например, кафедра заключала хоздоговоры с ОАО «Волгомясомолторг» и

пищевыми предприятиями из Новониколаевки и п.г.т. Городище. Для них создавались новые виды мясомолочной продукции с белковыми наполнителями.

А ещё на некоторые пищевые предприятия города направляются студенты для прохождения практики. Более того, Волгоградский мясокомбинат помогал в запуске колбасного цеха, который находится на первом этаже столовой. И директор этого мясокомбината – профессор кафедры «Технология пищевых производств».

Конкурс

Конкурс на ТПП один из самых высоких в политехе: 5-6 человек на место. И причина кроется, скорее всего, в том, что практически все выпускники трудоустраиваются по специальности. На кафедре состоялось уже три выпуска по специальности «Технология молока и молочных продуктов». Это в общей сложности тридцать семь человек, в основном барышни. Так из них многие устроились на ОАО «Волгомясомолторг» или на ОАО «Волгоградский молочный завод №3», а некоторые поступили в аспирантуру по специальности. Собственно говоря, никто не удел не остался.

Перспективы

В скором времени на кафедре планируется открытие магистратуры. Сейчас там только бакалавриат и специалитет. А совсем в недалёком будущем можно будет понаблюдать за становлением целого пищевого факультета, на котором откроются новые специальности, такие, например, как технология кондитерских и хлебобулочных изделий.

Это не может не радовать, поскольку, по всей видимости, и у наших местных производителей пищевой продукции есть перспективы. Взять, например, мороженое Nestle и мороженое ОАО «Волгомясомолторга». Наше и дешевле, и вкуснее, и полезнее. А всё потому, что у нас работают на натуральном сырье, а на Западе на синтетическом. Так что, перспективы есть, по крайней мере, внутри страны точно.

Наталья ПОЛЬСКАЯ.