

ИА "Волга-Медиа"

## Молодые ученые представили инновационные продукты питания



**Кулинарный изыск Марины Симон даже удостоили диплома международной конференции, проходившей в Казани.**

Марина Симон далеко не просто повар, ее работы претендуют на прорыв в индустрии пищевой технологии. На днях ее разработка даже стала лучшей на международной конференции молодых ученых «Пищевые технологии и биотехнологии».

Как сообщили ИА «Волга-Медиа» в пресс-службе ВолгГТУ, главная задача этого масштабного мероприятия – стимулирование научного творчества студентов, аспирантов и молодых специалистов в области разработки технологии и аппаратурного оформления производства продуктов питания.

Волгоград представляла магистрант факультета технологии пищевых производств политеха Марина Симон с докладом «Разработка технологии мясных полуфабрикатов с растительными компонентами».

Интересно, что этой темой девушка занимается уже не первый год.

Она представила рецепт зраз, в которых часть мяса была заменена тыквенными семечками и волокнами топинамбура. В Казани Симон подтвердила свою репутацию новаторски мыслящего молодого ученого. Ее доклад получил диплом I степени за высокий научный уровень.