Смотр-конкурс

Первый шаг на пути к Ecotrophelia

В начале апреля в волгоградском техуниверситете проходил традиционный смотр-конкурс научно-технологических работ студентов факультета технологии пищевых производств.

В течение трех дней ребята представляли свои разработки в двух секциях: «Технология мяса и мясных продуктов» и «Технология молока и молочных продуктов». А компетентное жюри оценивало актуальность технологических разработок, оригинальность идей, оформление дегустационных порций, уровень сложности реализации разработок в промышленных условиях и др.

Первыми, 2 апреля, свои продукты представили четверокурсники, занимающиеся технологией мясных продуктов. Обращаясь к студентам, завкафедрой ТПП, академик РАСХН Иван Федорович Горлов отметил, что данный конкурс – первый шаг на пути к «Ecotrophelia Europe 2013». Наши ребята на протяжении двух лет занимали самые высокие места на национальном этапе. После чего члены жюри приступили к дегустации 21 разработки.

На следующий день эстафету у «мясников» приняли «молочники», также четверокурсники. Первым свой продукт представлял студент группы ПП-451 Степан Пупков. Вместе со своим научным руководителем молодой человек разработал взбитый молочный продукт «Пломбирный король», обладающий повышенной пищевой ценностью. А Феруза Алымова (гр. ПП-451) на конкурс заявила рассольный сыр «Брынза плюс». Кроме того, экспертам в этот день довелось попробовать функциональный молочный напиток для детского питания «Смородиновое молочко», сывороточный напиток «Оазис», плавленый сырный продукт «Нутлайф», комбинированный сметанный продукт «Бломанже» и многое другое.

Завершился смотр-конкурс в пятницу. Студенты третьего и пятого курсов представили свои молочные и мясные разработки. К примеру, Александра Чечеткина (гр. ППМ-5п) занималась разработкой технологии мягкого сыра с бобовым наполнителем. В качестве сырья использовалось козье молоко – оно более совместимо с физиологическими особенностями человека, чем коровье. А внесение бобового наполнителя позволило обогатить продукт растительным белком, пищевыми волокнами, витаминами, минеральными элементами. Третьекурсница Екатерина Ульева (гр. ПП-351) представила на конкурс вареную колбасу «Морецкая». В качестве основного сырья использовалось мясо кролика, которое содержит большое количество белков, углеводов, минеральных веществ, но мало жиров и холестерина.

Всего же за три конкурсных дня было представлено 53 научно-технологические разработки в номинациях «Инновационные технологии в пищевой промышленности», «Качество сырья – основная гарантия выпуска стандартной пищевой продукции», «Рецептура XXI века: на шаг ближе к здоровью».

Подводя итоги, члены компетентного жюри определили по 5 победителей в каждой секции. Лучшими в секции «Технология молока и молочных продуктов» стали: Людмила Аверкина (ПП-452) – за комбинированный сметанный десерт «Бломанже»; Анастасия Лупачева (ПП-451) – за низколактозное мороженое «Lactose light»; Ирина Мгебришвили (ППМ-5п) – за молочный десерт «Санкарини»; Оксана Московчук (ПП-452) – за функциональный продукт из козьего молока «Примула»; Светлана Романенко (ПП-451) – за йогурт «Дар природы». В секции «Технология мяса и мясных продуктов» пятерка лучших выглядит следующим образом: Юлия Бобиченко (ПП-451) – за изделие цельномышечное сыровяленое «Бастурма «Любимая»; Екатерина Дегтярева (ПП-452) – за шашлык из баранины «БЯША»; Елена Коровина (ППМ-5п) – за рубленые полуфабрикаты «Здравушка»; Мария Мединцева (ПП-451) – за изделие колбасное варено-копченое «Сервелат «Весенний»; Марина Симон (ППМ-5п) – за фаршированные полуфабрикаты «Аппетитные».

Наталья Толмачева.
Фото автора.