

***В контакте: вуз-производитель***

## Здоровая еда XXI века



**В течение четырех дней, с 4 по 7 апреля, в нашем университете проходил очный этап смотра-конкурса научно-технологических работ студентов, обучающихся по направлениям «Технология продуктов питания» и «Технология сырья и продуктов животного происхождения».**

Его организаторами выступили ВолгГТУ и компания «Юнимилк-Юг». Свои технологические разработки студенты ФТПП представили в трех номинациях: «Инновационные технологии в пищевой промышленности», «Качество сырья – основная гарантия выпуска стандартной пищевой продукции», «Рецептура XXI века: на шаг ближе к здоровью».

В рамках конкурса более 80 студентов 3-5 курсов ФТПП предложили продегустировать мясные и молочные продукты по разработанной ими рецептуре. Лакомства оценивал экспертный совет из восьми человек по критериям актуальности и оригинальности, ожидаемого от продукта результата. Председателем экспертного совета выступила Е.А. Чулакова, директор по связям с общественностью представительства «Юнимилк-Юг», а среди его членов были академик РАСХН, профессор И.Ф. Горолов, декан ФТПП, профессор В.Н. Храмова.

На конкурс были представлены изделия исключительно из натуральных компонентов без добавления консервантов. Молочные продукты, в основном, функциональные – направленные на оздоровление организма. Например, кефирный напиток «Солнечный» на основе медового экстракта топинамбура Софьи Ваниевой (ММП-547), сывороточный лимонад «Тархун» Виктории Кумейко (ПП-352), инновационный продукт для детского питания «Ванечка» из гипоаллергенного и полезного козьего молока, приготовленный Дарьей Лепехиной (ПП-351). Подведение итогов и награждение победителей состоялось вчера. С приветственным словом обратилась Валентина Николаевна Храмова. Она поздравила ребят с участием в конкурсе, отметила важность проводимого мероприятия и пожелала дальнейших успехов. Иван Федорович Горлов сообщил, что лучшие работы будут рекомендованы к участию в более крупных научных форумах. После чего началась торжественная церемония награждения. Кстати, помимо грамот и подарков лучшие юные разработчики молочных продуктов будут получать именные стипендии, учрежденные компанией «Юнимилк-Юг», а студенты-победители, представившие на конкурс мясные изделия, удостоены денежных выплат.

**Ирина МИРОНОВА,  
Наталья ТОЛМАЧЕВА.  
Фото авторов.**