

Конференция**Инновации в пищепроме**

В ВолгГТУ состоялась Международная научно-практическая конференция «Инновационные технологии в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции в условиях ВТО», в рамках которой проходил национальный этап международного студенческого конкурса «Лучший студенческий инновационный продукт питания. ECOTROPHELIA EUROPE. 2013».

С самого утра в холле второго этажа главного учебного корпуса предприятия пищевой промышленности представляли свои лучшие продукты питания. После выставки конференция приступила к работе. Открывая ее, И.Ф. Горлов отметил, что география мероприятия широка – в Волгоград приехали представители вузов Астрахани, Воронежа, Элисты, Оренбурга, Орла, Саратова, Ставрополя, Тамбова и др.

С приветственным словом к участникам обратился ректор ВолгГТУ, академик РАН И.А. Новаков. «Нам очень приятно принимать у себя этот научный форум, – подчеркнул он. – Здесь собрались талантливые молодые люди, генерирующие новые и интересные идеи».

Депутат Волгоградской областной думы Н.И. Латышевская передала пожелания плодотворной работы от председателя региональной думы В.В. Ефимова, после чего началось слушание докладов и дегустация представленных образцов.

Первой предложила на суд жюри свою разработку «Зразы куриные «Цып-Цып» Маргарита Левадченко из астраханского государственного техуниверситета. Инновационные свойства продукта заключаются в использовании нерентабельного сырья, а именно фарша кур-несушек механической обвалки.

Такой фарш в настоящее время используется в промышленной переработке очень ограниченно. Между тем полученное блюдо отличается оригинальным вкусом, длительным сроком хранения, отсутствием растительных наполнителей.

Волгоградский техуниверситет на конкурсе представляли две команды. Ирина Бирюкова выступила с докладом «Функциональные колбасные изделия»: сыровяленая колбаса из свинины и говядины «Нутела», ветчина из мяса птицы «Нутик», содержащая 13 суточной нормы йода, и вареная колбаса «Морецкая» из мяса кролика, которое содержит большое количество белков, углеводов, минеральных веществ, но мало жиров и холестерина. Эти продукты можно использовать в лечебно-профилактическом питании в санаториях, профилакториях, детских учреждениях. Ирина Мгебришвили рассказала о «Функциональных продуктах из козьего молока». Мягкий сыр «Сашенька» за счет внесения бобового наполнителя обогащен растительным белком, пищевыми волокнами, витаминами и минеральными элементами, детский кефир «Тям-Тям» могут употреблять малыши, страдающие аллергией на коровье молоко и продукты его переработки, парфе

«Санкарини» содержит макро- и микроэлементы, благоприятно влияет на пищеварение и общее состояние организма, не менее полезен и сыр «БифиКозочка».

И в этот же день были подведены итоги. Победительницей конкурса стала Анна Путрина из Ставропольского аграрного госуниверситета, представившая линейку пищевых продуктов «На здоровье» с использованием натурального подсластителя «Стевия-ВИТ». Наши студентки Ирина Бирюкова и Ирина Мгебришвили – на втором месте.

Свои заслуженные награды получили и предприятия – участники Всероссийского смотра-конкурса «Лучшие пищевые продукты, продовольственное сырье и инновационные разработки», проходившего на базе ВолгГТУ.

Подробнее – на сайте университета.

Наталья Толмачева.

Ирина Миронова.