Смотр-конкурс

Вкусно, полезно, инновационно

«Пищевики» ВолгГТУ представили свои разработки

На этой неделе в ВолгГТУ в пятый раз проходит смотр-конкурс технологических работ студентов ФТПП, учредителями которого являются кафедра технологии пищевых производств и компания «Юнимилк».

Заведующий кафедрой ТПП, академик РАН Иван Федорович Горлов поприветствовал ребят и отметил, что для них это первые шаги на пути к серьезным научным форумам и конкурсам, в которых политехники принимают активное участие. К примеру, студенты техуниверситета несколько лет подряд становятся призерами национального этапа международного конкурса ECOTROPHELIA, а на базе самого вуза проходит международная научно-практическая конференция.

В первый день студенты 3 курса представили более 20 разработок мясных продуктов. Так, Яна Апарина (гр. ПП-351) изготовила сосиски «Дубовские» из нежирной свинины с добавлением муки из нута и укропа. Растительные ингредиенты повысили биологическую ценность продукта, улучшили органолептические показатели и лечебно-профилактические свойства. Елена Артюхина разработала сардельки «Испини с рисом». Вместо шпика здесь используется рис, а часть дорогостоящего сырья (говядина) заменена более дешевой курицей. Для продукта планируется использовать герметичные упаковки (с регулируемым и модифицированным составом газовой среды), а чтобы приготовить сардельки, достаточно просто залить их кипятком на 10 минут. Хлеб мясной «Восточный» на суд жюри вынесла Станислава Балябина (гр. ПП-351). Чтобы повысить в нем содержание полезных веществ, девушка добавила чернослив.

Также на суд компетентного жюри, в состав которого вошли не только преподаватели вуза, но и волгоградский представитель группы компаний «Danone-Юнимилк», студенты третьего курса представили 16 молочных продуктов.

Мороженое «Малинка», разработанное К. Мулдыкешевой (гр. ПП-352), – принципиально новый продукт. Как рассказала Карина членам экспертной комиссии, в качестве основного сырья использован творог, богатый белком. Поэтому лакомство не просто вкусное, но и полезное. Еще один десерт на творожной основе – «Полосатик» – был представлен Александрой Ионовой (гр. ПП-352). Использование в рецептуре тыквы обогащает продукт витаминами, а благодаря фруктозе его могут употреблять люди, больные сахарным диабетом. Смузи из козьего молока изготовила Елена Старикова (гр. ПП-352). В свой продукт девушка добавила тыквенное пюре, овсяную и пшеничную муку и пищевую добавку «Глималаск». Каждый компонент обладает выраженными полезными свойствами. В итоге смузи имеет отличные органолептические показатели и может использоваться для детского и диетического питания.

Еще два дня подряд свои мясные и молочные разработки представляли студенты 4 и 5 курсов. Подведение же итогов состоится сегодня – жюри назовет победителей в номинациях: «Инновационные технологии в пищевой промышленности», «Качество сырья – основная гарантия выпуска стандартной пищевой продукции», «Рецептура XXI века: на шаг ближе к здоровью».

Наталья Михайлова.
Фото автора.