

Знай наших!

Фарш оказался золотым



В столице Татарстана прошла XIII международная конференция молодых ученых «Пищевые технологии и биотехнологии».

Ее организатором уже в 13-й раз выступил Казанский научно-исследовательский технологический университет. Задачами этого масштабного мероприятия являлись стимулирование научного творчества студентов, аспирантов и молодых специалистов в области разработки технологии и аппаратного оформления производства продуктов питания, отвечающих современным требованиям пищевой безопасности, ознакомление работников пищевых предприятий и научной общественности с результатами исследований молодых ученых, а также отбор инновационных проектов для участия в программе «УМНИК».

В числе направлений работы конференции были такие актуальные вопросы, как технология пищевых производств, технологическое оборудование, процессы и аппараты пищевых производств, пищевая биотехнология, промышленная биотехнология переработки сырья и отходов, общественное питание, анализ, экология, контроль качества и безопасность пищевых продуктов и др.

В этом научном форуме участвовали студенты, аспиранты, сотрудники вузов, предприятий пищевой и перерабатывающей отраслей промышленности и исследовательских центров России, а также Чехии.

Наш вуз представляла магистрант факультета технологии пищевых производств Марина Симон (гр. ППМ-2П), которая представила доклад «Разработка технологии мясных полуфабрикатов с растительными компонентами» (соавторы В.Н. Храмова, О.Б. Гелунова). Этой темой она занимается уже не первый год под руководством профессора М.И. Сложенкиной, и на проходившем в ВолгГТУ в начале апреля смотре-конкурсе студенческих работ ее зразы, в которых часть мяса была заменена тыквенными семечками и волокнами топинамбура, были отмечены в числе лучших.

Отрадно, что и на прошедшем международном научном форуме в Казани, Марина подтвердила свою репутацию новаторски мыслящего молодого ученого. Ее доклад получил диплом I степени за высокий научный уровень.