

ВГТРК "Волгоград-ТРВ"

Молодые ученые представили инновационные продукты питания



Сегодня медики предлагают некоторые болезни лечить голодом, а молодые волгоградские ученые настаивают на инновационной пище. Свои разработки они представили на международной научно-практической конференции, посвященной современным методам переработки сельскохозяйственной продукции.

«Мы то, что мы едим», – к этому выводу пришли еще древнегреческие мудрецы. А современные ученые знают, как разработать такие продукты, которые позволили бы снизить риск развития многих опасных заболеваний. Молодого исследователя Максима Чепеленко волнует проблема йододефицита. По данным Эндокринологического научного центра РАМН, Волгоградская область – в зоне риска. Этот факт сподвиг ученого на разработку полезного продукта – диетической куриной ветчины с добавлением нута. Максим Чепеленко, участник конференции: «Это способствует профилактике йододефицита и подходит как для детей, так и для беременных женщин, повышает тонус, нормализует работу, способствует росту и развитию».

Гипоаллергенное детское питание на основе козьего молока, диетический хлеб, натуральное молоко с увеличенным сроком хранения – эти и сотни других проектов из научных центров России и зарубежья были представлены на суд взыскательного жюри. Его задача – определить лучших и помочь им реализовать свой потенциал. Ведь только так, уверен первый заместитель председателя правительства Волгоградской области, можно достичь конкурентного преимущества в современных реалиях глобальной экономики.

Александр Беляев, первый заместитель председателя правительства Волгоградской области: «Мы живем в системе ВТО, мы это ощущаем, без этих инновационных технологий продвигаться нам в мировом сообществе невозможно. И чем быстрее мы будем внедрять достижения нашей науки на волгоградских предприятиях, мы будем победителями с вами».

Пока в актовом зале идет презентация проектов, в холле проходит смотр-конкурс лучших пищевых продуктов России. Победителей ждут не только медали и дипломы, но и общественное признание. По словам директора Поволжского НИИ производства и переработки мясомолочной продукции, сейчас главный мировой тренд – это производство органической продукции. И у волгоградских производителей есть все необходимое, чтобы развиваться в этом направлении.

Иван Горлов, директор Поволжского научно-исследовательского института производства и переработки мясомолочной продукции Россельхозакадемии: «Именно здоровая продукция, здоровое питание – вот чего мы хотим добиться. Здесь на выставке – образцы без всякой химии».

По итогам конференции лучшие студенческие работы будут реализованы на предприятиях Волгоградской области и России. И кто знает, может быть, уже в недалеком будущем они попадут к нам на стол.