

Научная конференция

От сырья до готового продукта



В ВолгГТУ состоялась международная научно-практическая конференция «Иновации в интенсификации производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

Еще задолго до ее открытия холл второго этажа главного учебного корпуса, благоухая вкусными ароматами, уже был многолюдным. Здесь развернулась выставка продуктов питания – ведущие перерабатывающие предприятия не только волгоградского, но и целого ряда поволжских регионов, Юга России, других областей представили свою лучшую продукцию.

Это мясная, молочная, хлебопекарная, кондитерская и прочая продукция: захватывающие дух сыровяленые мясные изделия, колбасы, на любой, даже самый изысканный вкус, сыры, манящая выпечка и буквально фантазийные, без преувеличения, кондитерские изделия, коктейли, муссы... Причем все это можно попробовать во время традиционной дегустации.

А пока участники форума подтягивались в актовый зал. Церемонию открытия конференции начал руководитель ГНУ НИИММП, заведующий кафедрой ТПП ВолгГТУ, академик РАН И.Ф. Горлов. Прежде всего, он отметил, что нынешняя конференция проводится уже в 20-й раз и посвящена она 85-летнему юбилею Волгоградского государственного технического университета и 15-летию его кафедры технологии пищевых производств. Что было встречено овацией зала. После представления президиума, в который вошли члены оргкомитета, ведущие ученые, представители власти, Иван Федорович кратко охарактеризовал участников форума пищевиков. Это руководители и представители научных организаций, вузов, перерабатывающих предприятий пищепрома (всего 70 предприятий) из разных регионов России: Москвы, Санкт-Петербурга, Оренбурга, Саратова, Воронежа, Ростова-на-Дону, Новочеркасска, Краснодара, Ставрополя, Калмыкии, Башкортостана, Чеченской Республики, а также Беларуси и др.

Со вступительной речью выступил первый проректор ВолгГТУ А.В. Навроцкий. Мы рады, подчеркнул на правах хозяина Александр Валентинович, что эта традиционная конференция снова проводится в стенах ВолгГТУ. И это не случайно. Несмотря на то, что и факультет технологии пищевых производств, и кафедра технологии пищевых производств – самые молодые, они добились солидных успехов, развивая важнейшие направления, вовлекая молодежь, взаимодействуя с ведущими научными организациями и предприятиями. Свидетельство тому – эта столь представительная и очень важная конференция.

Участников форума пищевиков также приветствовал заместитель председателя комитета сельского хозяйства Волгоградской области Л.А. Сюльев. Леонид Александрович поблагодарил организаторов конференции, назвав ее значительным и очень важным событием. Значение агропромышленного комплекса трудно переоценить, сказал зампред, особенно в условиях международных санкций, в которых оказалась наша страна. Поэтому

главной целью этой конференции является обмен передовым опытом, необходимый для совместного сотрудничества науки и предприятий. Л.А. Сюльев также подчеркнул важность обсуждаемых на конференции вопросов, в том числе для волгоградского региона, развивающего производство мясной и молочной продукции.

А главный советник губернатора Волгоградской области по вопросам агропромышленного комплекса Павел Павлович Чумаков в своем приветствии отметил, в частности, активное вовлечение студентов факультета технологии пищевых производств волгоградского техуниверситета в научно-исследовательские разработки, их серьезные достижения. Вместе с тем он обратил внимание на необходимость решения вопроса о последующем трудоустройстве этих студентов.

Все выступавшие пожелали участникам конференции успешной работы и плодотворного обмена опытом по разработке конкурентоспособных изделий.

Затем пленарное заседание конференции продолжилось выступлениями докладчиков.

Именитые ученые делились своими новыми разработками в области производства и переработки сельхозпродукции. Первым выступил академик РАН И.Ф. Горлов (ГНУ НИИММП, Волгоград). Следующим выступающим была доктор биологических наук Г.Е. Сулимова (ФГБУН Институт общей генетики им. Н.И. Вавилова РАН, Москва) с докладом, посвященным оптимизации метода анализа ДНК (ISSR-фингерпринтинга) и его применения для оценки генофондов мясных пород крупного рогатого скота. Также интересные исследования представили другие ученые. Всего до обеда было прослушано более десяти докладов.

В рамках конференции прошел Всероссийский смотр-конкурс лучших пищевых продуктов. Свои разработки на него представили свыше 25 предприятий, организаций и частных предпринимателей Волгограда, Волгоградской области, Волжского и Саратова. Среди них были крупные производственные объединения (ФГУП «Заря», ЗАО «НП «Конфил», агрохолдинги «Восток» и «Новоаннинский», ООО «Родос» и «Сарепта», Волжская бакалейная фабрика, Камышинский молкомбинат, ООО «Фрегат Юг» и др.), научно-исследовательские центры Москвы и Волгограда, вузы (Саратовский аграрный госуниверситет, ВолГАУ и, конечно, ВолгГТУ) и частные предприниматели, выпускающие кондитерские изделия, сыры, сливочное масло, колбасы, кумыс, поставщики куриной продукции и др.

А во второй половине дня свои сообщения сделали молодые ученые. Причем темы, выбранные для исследований, находились в самых разных нишах рынка питания. К примеру, вот что волновало студентов ФТПП ВолгГТУ. К. Полицеймако занималась эффективным использованием вторичного молочного сырья, С. Боярскова разработала способ изготовления мясной продукции с улучшенными диетическими свойствами для больных сердечно-сосудистыми заболеваниями, В. Коновалов изучал возможность изготовления детских мясных консервов в аспекте импортозамещения, а С. Головцова – один из способов замены в продуктах питания без ущерба для качества части животных белков растительными.

В завершение конференции состоялось награждение золотыми и серебряными медалями и дипломами авторов лучших научных докладов и производителей. Эту приятную процедуру взяли на себя академик РАН И.Ф. Горлов и декан факультета технологии пищевых производств ВолгГТУ В.Н. Храмова. Надо сказать, что диапазон вопросов, которыми занимались призеры, был весьма широк – от производства кормов для будущих животных до состава моющего средства для технологического пищевого оборудования. Иными словами, вся технологическая цепочка по производству продуктов питания, включая работу ветеринаров, была тщательно прослежена и оценена. Здесь же, на конференции, дипломы

волгоградского знака качества «Общественное признание» участникам смотра-конкурса лучших пищевых продуктов вручила Е.В. Багмутова. И.Ф. Горлов и В.Н. Храмова тепло попрощались с собравшимися в актовом зале ГУКа участниками конференции и пригласили всех в Волгоград на следующий год.

**Светлана Васильева,
Лилия Булатова.
Фото Ильи Скворцова.**