

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ  
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

УЧРЕЖДЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ  
“МОГИЛЕВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ ПРОДОВОЛЬСТВИЯ”



ИНСТИТУТ ПОВЫШЕНИЯ  
КВАЛИФИКАЦИИ И  
ПЕРЕПОДГОТОВКИ КАДРОВ

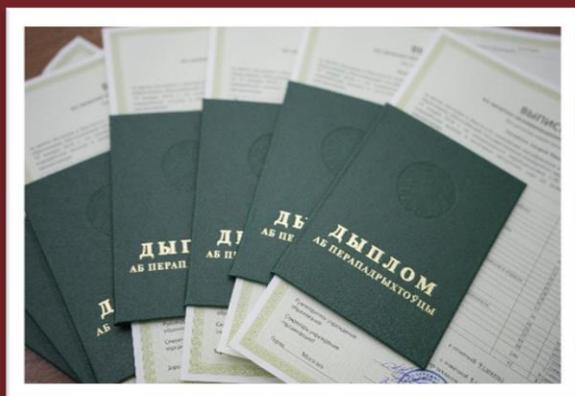




# ИНСТИТУТ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ И ПЕРЕПОДГОТОВКИ КАДРОВ

Институт повышения квалификации и переподготовки кадров является одним из ведущих институтов системы дополнительного образования взрослых в пищевой, перерабатывающей и химической промышленности. Институт располагает современной учебной и лабораторной базой.

Профессорско-преподавательский состав имеет большой опыт практической работы.



## ИНСТИТУТ ОСУЩЕСТВЛЯЕТ ОБУЧЕНИЕ ПО СЛЕДУЮЩИМ ПРОГРАММАМ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ВЗРОСЛЫХ:

- образовательная программа переподготовки руководящих работников и специалистов, имеющих высшее образование (переподготовка);
- образовательная программа стажировки руководящих работников и специалистов;
- образовательная программа повышения квалификации руководящих работников и специалистов, имеющих высшее или среднее специальное образование (повышение квалификации);
- образовательные программы профессиональной подготовки, переподготовки и повышения квалификации рабочих (служащих);
- образовательная программа обучающих курсов (семинаров, тренингов, вебинаров и др.).

Справки по телефонам

+375 (222) 63-18-45, +375 (222) 63-92-70.

# ПЕРЕПОДГОТОВКА НА УРОВНЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Образовательная программа переподготовки руководящих работников и специалистов направлена на присвоение новой квалификации на уровне высшего образования. Рассчитана на людей разного возраста и позволяет в короткий срок получить необходимые знания для осуществления нового вида профессиональной деятельности. На переподготовку зачисляются лица, имеющие высшее образование.



Лицам, прошедшим обучение, выдается **ДИПЛОМ О ПЕРЕПОДГОТОВКЕ НА УРОВНЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОГО ОБРАЗЦА.**

**ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ОБУЧЕНИЯ:**  
дневная форма 6–9 месяцев, вечерняя форма 10–17 месяцев, заочная и заочная (дистанционная) форма 18–22 месяца.  
Начало занятий – март, сентябрь.

**ДОКУМЕНТЫ ДЛЯ ПОСТУПЛЕНИЯ:**  
заявление; копия документа о высшем образовании и копия выписки оценок; копия паспорта (стр. 30–32); 3 фотографии размером 3x4 см.

Документы могут быть представлены лично, по факсу, по почте, по e-mail: [iprk@mgup.by](mailto:iprk@mgup.by).

Факс:

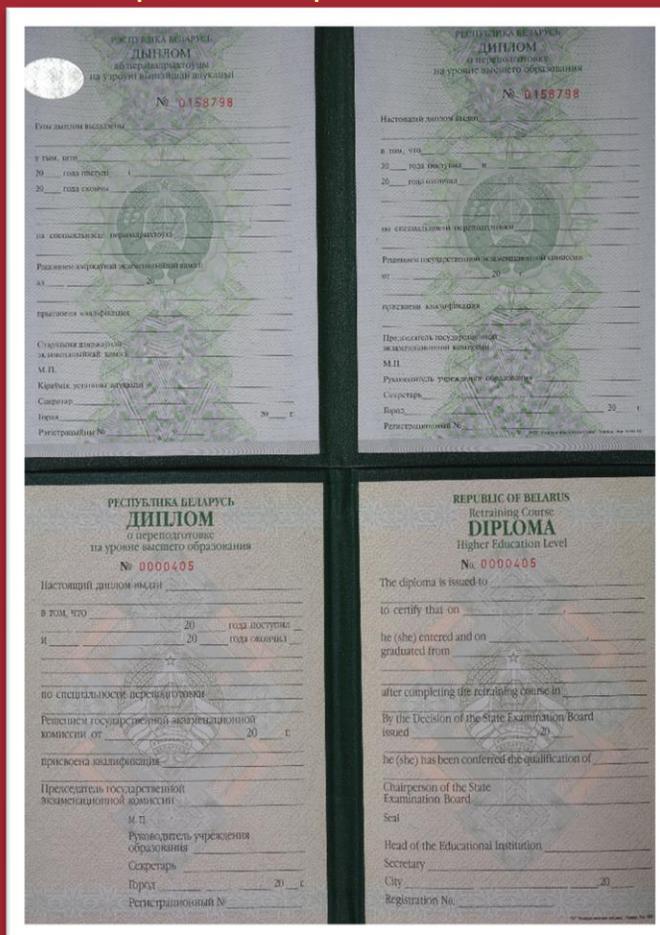
+375 (222) 63-18-45,

+375 (222) 63-92-70.

Справки по телефонам

+375 (222) 63-18-45,

+375 (222) 63-92-70.



# ПЕРЕПОДГОТОВКА НА УРОВНЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ



ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПЕРЕПОДГОТОВКИ РЕАЛИЗУЕТСЯ В ОЧНОЙ (ДНЕВНОЙ И ВЕЧЕРНЕЙ), ЗАОЧНОЙ И ЗАОЧНОЙ (ДИСТАНЦИОННОЙ) ФОРМАХ ПОЛУЧЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ ПО СЛЕДУЮЩИМ СПЕЦИАЛЬНОСТЯМ (КВАЛИФИКАЦИЯМ):

- бухгалтерский учет и контроль в промышленности (БУХГАЛТЕР-ЭКОНОМИСТ);
- коммерческая деятельность на рынке товаров потребительского спроса (ЭКОНОМИСТ);
- промышленная экология и рациональное использование природных ресурсов (ИНЖЕНЕР-ЭКОЛОГ);
- сертификация и управление качеством (СПЕЦИАЛИСТ ПО КАЧЕСТВУ);
- технология бродильных производств и виноделия (ИНЖЕНЕР-ТЕХНОЛОГ);
- технология производств хлебопекарной, макаронной, кондитерской продукции и пищевых концентратов (ИНЖЕНЕР-ТЕХНОЛОГ);
- технология химических волокон (ИНЖЕНЕР-ТЕХНОЛОГ);
- технология хранения и переработки молока и молочных продуктов (ИНЖЕНЕР-ТЕХНОЛОГ);
- технология хранения и переработки мяса и мясных продуктов (ИНЖЕНЕР-ТЕХНОЛОГ);
- финансы (ФИНАНСИСТ);
- экономика и управление на предприятии промышленности (ЭКОНОМИСТ-МЕНЕДЖЕР);
- экспертиза товаров народного потребления (ТОВАРОВЕД-ЭКСПЕРТ).



# ПОВЫШЕНИЕ КВАЛИФИКАЦИИ И СТАЖИРОВКА РУКОВОДЯЩИХ РАБОТНИКОВ И СПЕЦИАЛИСТОВ

Повышение квалификации и стажировка проводятся по актуальным для руководящих работников и специалистов вопросам. Занятия проводят высококвалифицированные преподаватели, имеющие большой педагогический опыт, при необходимости привлекаются ведущие преподаватели зарубежных вузов, сотрудники органов государственного управления, специалисты успешно действующих белорусских и зарубежных предприятий. В программы обучения включено посещение ведущих отраслевых предприятий Республики Беларусь.

**ПОВЫШЕНИЕ КВАЛИФИКАЦИИ И СТАЖИРОВКА МОГУТ БЫТЬ ПРОВЕДЕНЫ ПО РАЗЛИЧНЫМ НАПРАВЛЕНИЯМ:** дошкольное, школьное и общественное питание; зерноперерабатывающая, комбикормовая, кондитерская, ликероводочная, макаронная, молочная, мясная, плодовоовощная, пивоваренная, пивобезалкогольная, спиртовая, хлебопекарная, химическая промышленности; производство пищекокцентратов, плодовоягодных и виноградных вин.



Лицам, прошедшим обучение, выдается **СЕРТИФИКАТ, СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПОВЫШЕНИИ КВАЛИФИКАЦИИ, СВИДЕТЕЛЬСТВО О СТАЖИРОВКЕ ГОСУДАРСТВЕННОГО ОБРАЗЦА.**

# ПОВЫШЕНИЕ КВАЛИФИКАЦИИ И СТАЖИРОВКА РУКОВОДЯЩИХ РАБОТНИКОВ И СПЕЦИАЛИСТОВ



## ТЕМАТИКА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ:

- современные технологии и оборудование пищевых, перерабатывающих и химических производств; предприятий общественного питания;
- автоматизация технологических процессов и производств;
- автоматизированная обработка учетно-аналитической документации с использованием программы 1С: Предприятие;
- микробиологические и физико-химические методы анализа;
- аккредитация пищевых лабораторий;
- ответственные за исправное состояние и безопасную эксплуатацию оборудования, работающего под избыточным давлением, технических устройств аммиачных холодильных установок, трубопроводов и трубопроводной арматуры аммиачных холодильных установок;
- обеспечение взрыво- и пожаробезопасности на предприятиях по хранению и переработке зерна при монтаже и эксплуатации технологического оборудования и при проведении технологических процессов.



# ПОВЫШЕНИЕ КВАЛИФИКАЦИИ И СТАЖИРОВКА РУКОВОДЯЩИХ РАБОТНИКОВ И СПЕЦИАЛИСТОВ



Обучение может быть проведено на базе организации без отрыва от производства, с элементами online-обучения, в том числе по тематикам, предложенным предприятиями-заказчиками.



ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ОБУЧЕНИЯ от 1 недели до 6 месяцев.



**ЗАЯВКА** на обучение может быть представлена лично, по факсу, по почте, по e-mail: [irk@mgur.by](mailto:irk@mgur.by).

**ФОРМА ОБУЧЕНИЯ:**

очная (дневная, вечерняя), с элементами дистанционного. Факс: +375 (222) 63-92-70.

Справки по телефонам:

+375 (222) 63-92-70;

+375 (222) 63-19-23.

# ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА, ПЕРЕПОДГОТОВКА И ПОВЫШЕНИЕ КВАЛИФИКАЦИИ РАБОЧИХ (СЛУЖАЩИХ)

Организуется набор групп по профессиям: кондитер, оператор электронно-вычислительных машин, пекарь, повар, машинист холодильных установок.

Возможна организация обучения и по другим профессиям по требованию заказчика.



К проведению занятий привлекаются преподаватели МГУП, ведущие специалисты предприятий и организаций, в том числе из других стран.

Лицам, прошедшим обучение, присваивается **КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ РАЗРЯД ПО ПРОФЕССИИ** и выдается **СВИДЕТЕЛЬСТВО ГОСУДАРСТВЕННОГО ОБРАЗЦА**.



**ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ  
ОБУЧЕНИЯ** – от 2 недель до 6 месяцев.

**Обучение осуществляется в очной форме получения образования**

Производственное обучение может осуществляться без отрыва от производства.

Документы могут быть представлены лично, по почте, по факсу, по e-mail: [ipk@mgup.by](mailto:ipk@mgup.by). Факс: +375 (222) 63-18-45, 63-92-70.

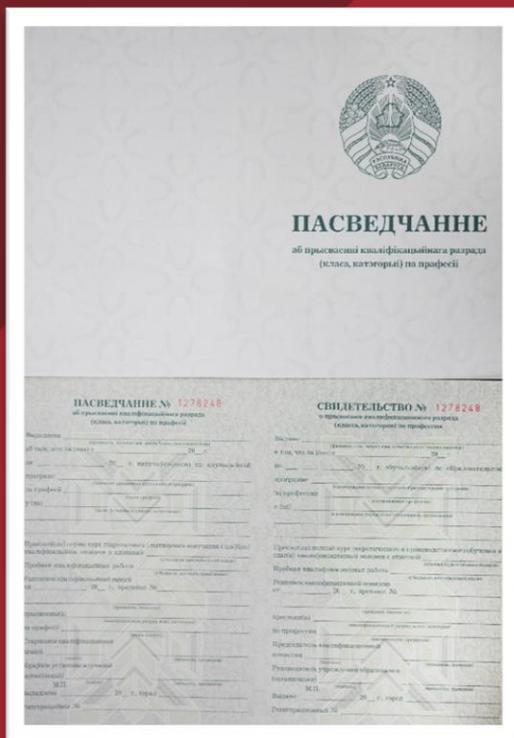
Справки по телефонам: +375 (222) 63-18-45, 63-92-70.

# ОБУЧАЮЩИЕ КУРСЫ

Обучающие курсы созданы для организации обучения всех желающих. Популярностью пользуются курсы «Основы декорирования блюд и карвинга», а также обучающие курсы «Технология изготовления художественных композиций из пищевых материалов».



Лицам, прошедшим обучение, выдается **СЕРТИФИКАТ И СПРАВКА ОБ ОБУЧЕНИИ ГОСУДАРСТВЕННОГО ОБРАЗЦА.**



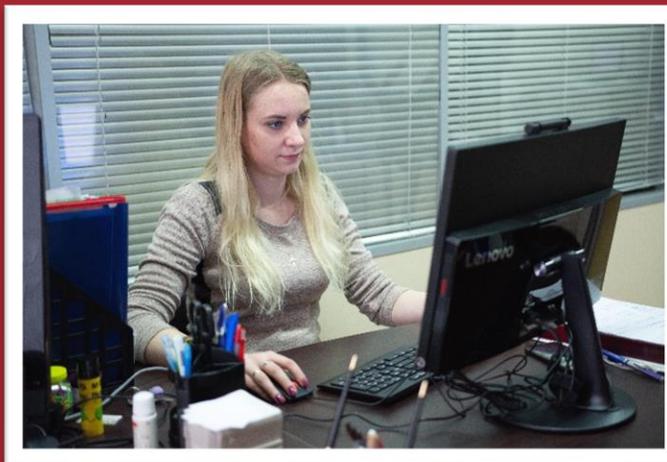
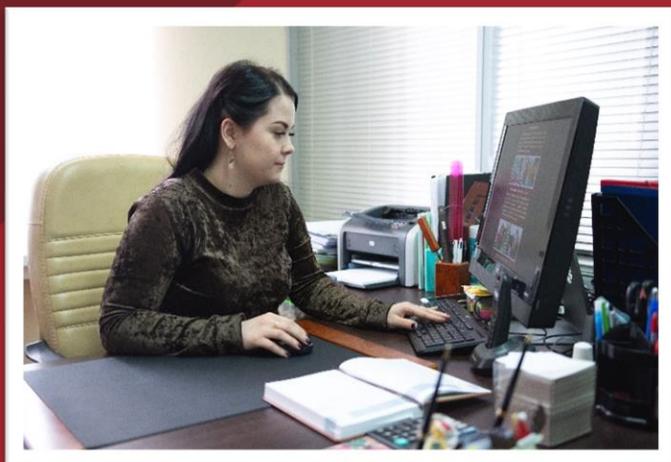
## ОБУЧАЮЩИЕ КУРСЫ

Обучающие курсы могут быть организованы по любым тематикам, предложенным организациями, в том числе выездные на базе заказчика, для специалистов предприятий пищевой и химической промышленности, объектов общественного питания и торговли.



### ОБУЧЕНИЕ ПРОВОДИТСЯ ТАКЖЕ ПО ПРОГРАММАМ:

1С: Предприятие; иностранные языки; интернет-технологии; компьютерная грамотность; создание обучающих видеофильмов, роликов, аудиокниг, электронных учебников; современные информационные технологии, компьютерная графика (AutoCad, CorelDraw, Photoshop, Visio).



Справки по телефону +375 (222) 63-92-70.

# ЦЕНТР ДИСТАНЦИОННОГО ОБУЧЕНИЯ

## НАПРАВЛЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ЦЕНТРА:

- организация дистанционного обучения по специальностям переподготовки:
- ✓ Бухгалтерский учет и контроль в промышленности;
- ✓ Коммерческая деятельность на рынке товаров народного потребления;
- ✓ Экономика и управление на предприятии промышленности;
- ✓ Финансы;
- ✓ Экспертиза товаров народного потребления
- ✓ Сертификация и управление качеством
- ✓ Технология химических волокон
- ✓ Технология производств хлебопекарной, макаронной, кондитерской продукции и пищевых концентратов
- ✓ Промышленная экология и рациональное использование природных ресурсов.



Лицам, прошедшим обучение, выдается **ДИПЛОМ О ПЕРЕПОДГОТОВКЕ НА УРОВНЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОГО ОБРАЗЦА.**

# ЦЕНТР ДИСТАНЦИОННОГО ОБУЧЕНИЯ

## НАПРАВЛЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ЦЕНТРА:

- формирование системы научно-образовательного партнерства с вузами и другими организациями ближнего и дальнего зарубежья;
- участие студентов, магистрантов, аспирантов в международных конкурсах (дистанционно);
- организация международных научных online-семинаров, мастер-классов, online-тренингов, вебинаров, online-конференций с участием ученых и специалистов Республики Беларусь, Республики Казахстан, Республики Узбекистан, Республики Польша, Литвы, Российской Федерации, Федеративной Республики Германии и др. по темам: биотехнологические основы создания функциональных продуктов питания; хранение и переработка растительного и животного сырья; техника и технология пищевых производств, современные информационные технологии и трансверсальные компетентности специалистов сферы образования и др. Участникам online-мероприятий выдается **сертификат**;
- организационно-методическое и программно-техническое сопровождение online-обучения;



- разработка качественных аудио- и видео уроков, электронных тестов и модулей, электронных учебно-методических комплексов, online-курсов по дисциплинам образовательного процесса.



Справки по телефону  
+375 (222) 63-92-70,  
e-mail: ipkdist@mgup.by.

# МЕЖДУНАРОДНОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО

Международное сотрудничество направлено на совместное выполнение международных научных проектов и программ; совместные публикации, патенты; участие в международных программах, выставках, конференциях; работы по договорам с предприятиями, разработка технологий и нормативно-технической документации (технические условия, технологические инструкции, рецептуры, сертификация и декларирование соответствия продукции) по следующим направлениям:

- хлебобулочные и макаронные изделия;
- крупа, мука и зернопродукты;
- кондитерские изделия и пищевые концентраты;
- косметические средства;
- комбикорма и добавки для животных, рыб и птиц;
- соки и напитки;
- овощные консервы, детское питание;
- мясные и колбасные изделия;
- соусы, майонезы;
- молочные продукты.

Разработка оборудования:

- пылеуловители, градирни, оборудование для сушки, измельчения и классификации дисперсных материалов; оборудование для тепловой и механической обработки пищевых концентратов.

Исследования в области:

- химволокна и полимерные материалы;
- теплофизические свойства веществ и материалов.

Справки по телефону  
+375 (222) 63-19-23,  
e-mail: ipk@mgup.by.



# НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ЦЕНТР «ТЕХНОСТАРТ»

Структура НТЦ «Техностарт» включает: научно-производственную лабораторию, научную отраслевую лабораторию зерновых продуктов, пункты копировальных услуг, виртуальную лабораторию технологического оборудования пищевых производств, торговые объекты.

ПО ЗАКАЗАМ ПРЕДПРИЯТИЙ ПРОВОДЯТСЯ НАУЧНЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ И РАЗРАБОТКИ ПО СЛЕДУЮЩИМ НАПРАВЛЕНИЯМ:

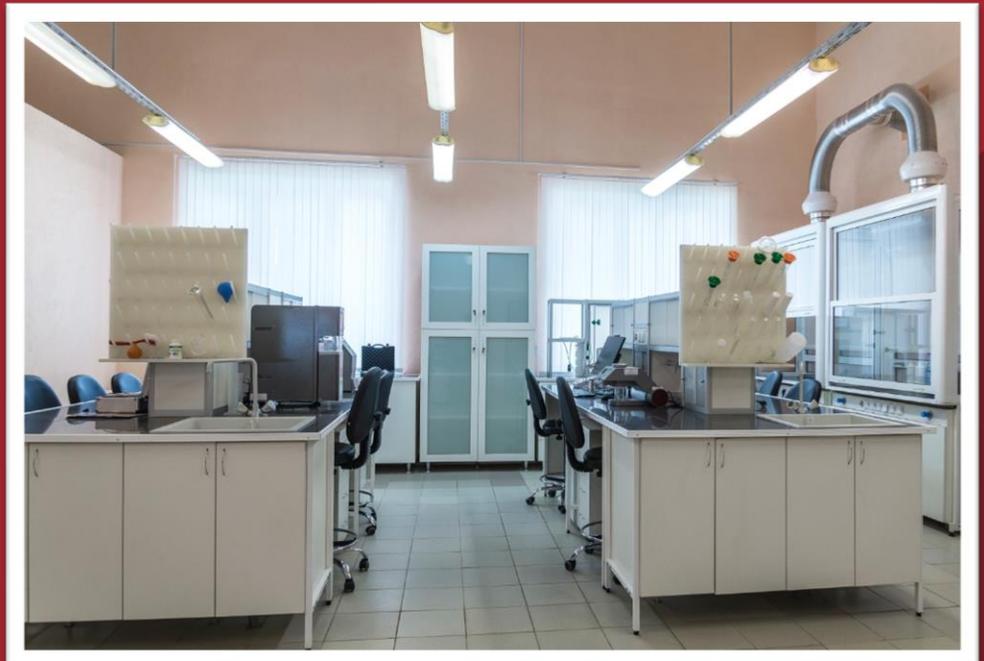
- биотехнологии создания продуктов повышенной пищевой ценности на основе растительного и животного сырья;
- 3D моделирование оборудования хлебопекарных, макаронных, кондитерских, зерноперерабатывающих предприятий;
- создание рецептур, нормативно-технической документации на пищевую и косметическую продукцию.

В научно-производственной лаборатории расположена новая технологическая линия по производству биологически активной продукции на основе зерна и семян: пищевые добавки, косметические средства, концентраты для приготовления напитков, добавки в супы и салаты, а также безглютеновое сырье для пищевых предприятий.



# НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ЦЕНТР «ТЕХНОСТАРТ»

НАУЧНАЯ ОТРАСЛЕВАЯ ЛАБОРАТОРИЯ ЗЕРНОВЫХ ПРОДУКТОВ является единственной в Республике Беларусь и специализируется на научных исследованиях и разработках в сфере технологий послеуборочной обработки, хранения и переработки зерна для элеваторной, мукомольно-крупяной, комбикормовой, солодовенной, хлебопекарной, кондитерской, макаронной отраслей промышленности и др.



# НАУЧНАЯ ОТРАСЛЕВАЯ ЛАБОРАТОРИЯ ЗЕРНОВЫХ ПРОДУКТОВ

**МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА ЛАБОРАТОРИИ ВКЛЮЧАЕТ** полный цикл лабораторного и аналитического оборудования для проведения научно-исследовательских работ на мировом уровне:

## **ОБОРУДОВАНИЕ «CHOPIN TECHNOLOGIES», ФРАНЦИЯ**



**Инфракрасный анализатор  
INFRANEO**



**Сертификаты  
об обучении персонала**



**Анализатор числа падения  
AMYLAB FN**

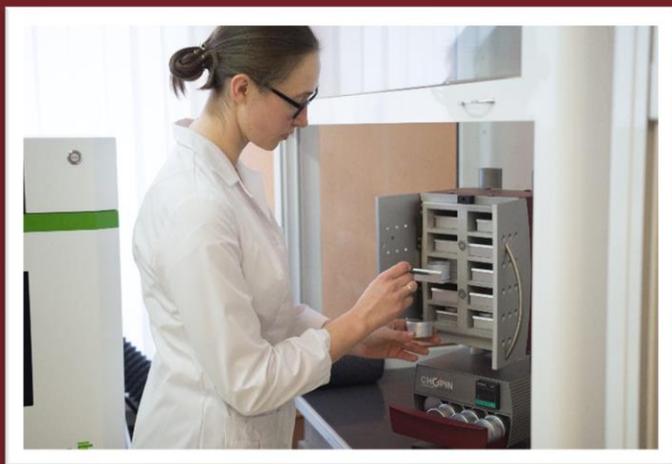


**Молотковая мельница для  
зерна GRINDER-CHOPIN**

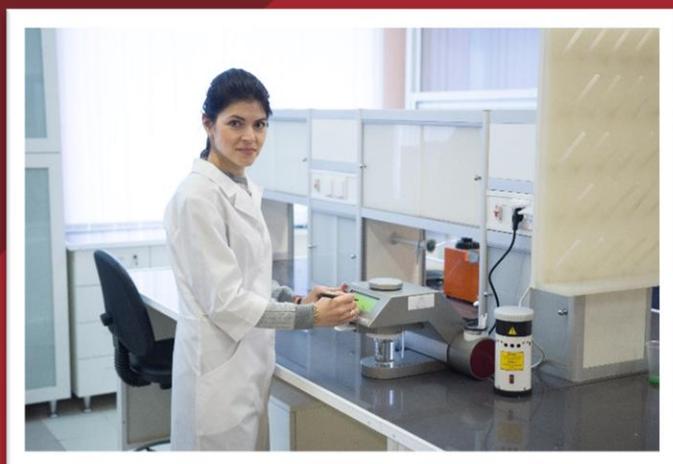
# НАУЧНАЯ ОТРАСЛЕВАЯ ЛАБОРАТОРИЯ ЗЕРНОВЫХ ПРОДУКТОВ



Миксер смеситель MR2L/ MR10L «СНОРIN TECHNOLOGIES», ФРАНЦИЯ



Сушильный шкаф EM10  
«СНОРIN TECHNOLOGIES», ФРАНЦИЯ



Анализатор повреждённого  
крахмала SDMatic  
«СНОРIN TECHNOLOGIES», ФРАНЦИЯ



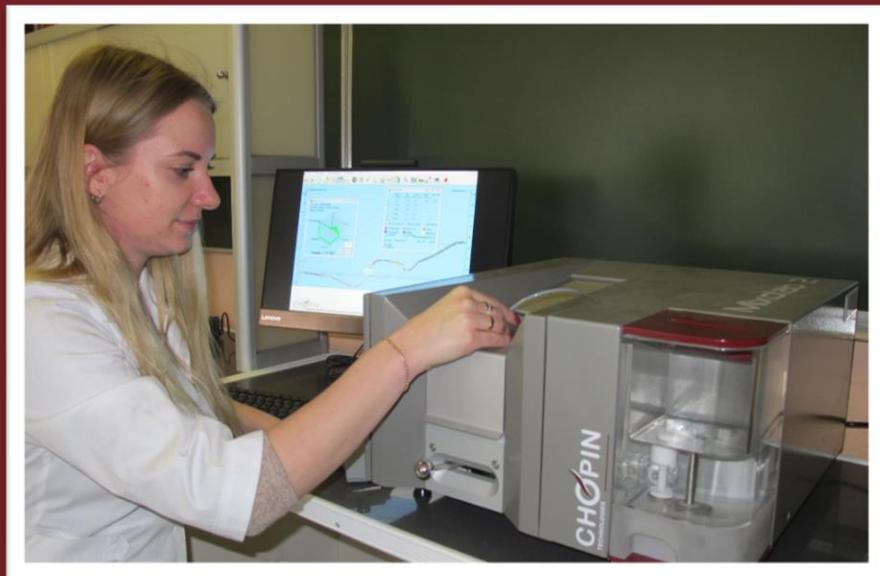
Лабораторная мельница LABMILL  
(«СНОРIN TECHNOLOGIES», ФРАНЦИЯ)



Лабораторный настольный  
рН-метр HI 5221-02  
(«HANNA INSTRUMENTS», ГЕРМАНИЯ)

# НАУЧНАЯ ОТРАСЛЕВАЯ ЛАБОРАТОРИЯ ЗЕРНОВЫХ ПРОДУКТОВ

ОБОРУДОВАНИЕ «СНОРІN TECHNOLOGIES», ФРАНЦИЯ



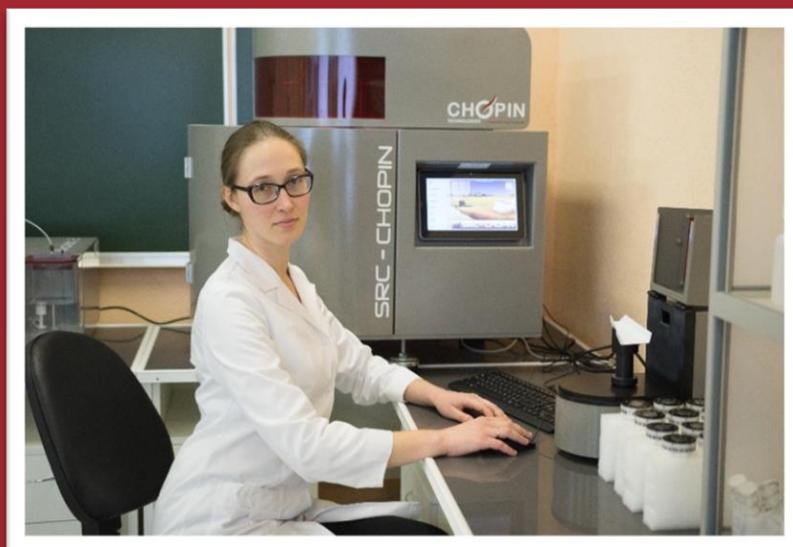
Анализатор реологических свойств зерна, муки и теста MIXOLAB 2



Анализатор влажности зерна AQUA-TR II

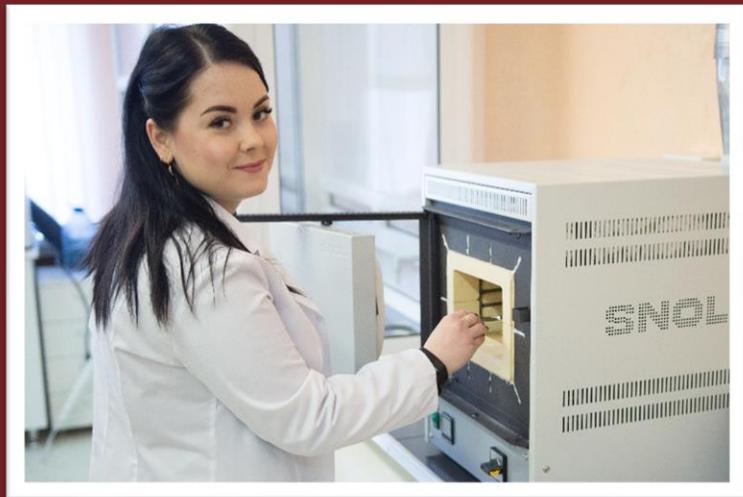


Лабораторный сепаратор QUATUOR 2

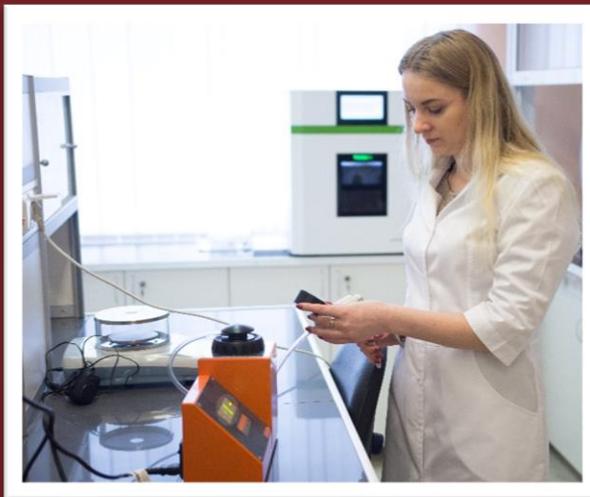


Измеритель растворо-удерживающей способности полимеров муки SRC-CHOPIN

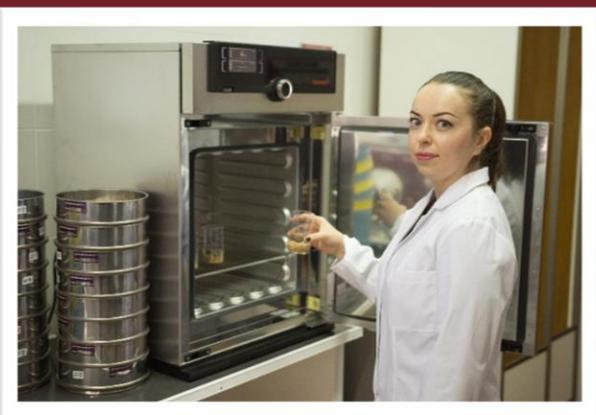
# НАУЧНАЯ ОТРАСЛЕВАЯ ЛАБОРАТОРИЯ ЗЕРНОВЫХ ПРОДУКТОВ



Муфельная печь SNOL7,2/1100  
(«SNOL», Литва)



Аппарат для определения прорастания зерна GERM PRO  
(«SINAR», Англия)



Охлаждающий суховоздушный термостат IPP 55 Memmert  
(«МЕММЕРТ», Германия)



Атомно-абсорбционный спектрофотометр NovAA 350  
(«ANALYTIK JENA AG», ГЕРМАНИЯ)



Рассев лабораторный РЛ –1, сита лабораторные для зерна и муки  
(«ВИБРОТЕХНИК», РОССИЯ)

# МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА НАУЧНОЙ ОТРАСЛЕВОЙ ЛАБОРАТОРИИ ЗЕРНОВЫХ ПРОДУКТОВ

№	Наименование	Предназначение	Показатели качества
1	Лабораторная мельница LabMill	Предназначен для: – лабораторного помола зерновых культур; – получения муки и других продуктов размолы производственного качества; – определения мукомольной ценности зерна; – анализа выхода муки и сортового помола; – получения муки промышленного качества.	Анализ выхода муки, определение мукомольной ценности зерна
2	Инфракрасный анализатор INFRANEO	Прибор для экспресс-анализа основных параметров качества зерна методом поглощения ИК излучения.	Влажность, белок, клейковина, крахмал, ИДК, стекловидность, зольность, ВПС, белизна, амилоза, целлюлоза, мелкие отруби, масличность, Omega 3, Водопоглотительная способность; время образования теста; стабильность при замесе; стабильность при нагреве (денатурация белка); минимальная вязкость теста при нагреве;
3	Анализатор реологических свойств зерна, муки и теста MIXOLAB 2	Позволяет комплексно определить качество белков, крахмала и других компонентов зерна и муки.	клейстеризация крахмала и вязкость, максимальная вязкость; действие амилазы и амилалитическая активность в тесте; ретроградация крахмала; протеолитическая активность; общая удельная энергия; определение глютена.
4	Молотковая мельница для зерна GRINDER-CHOPIN	Используется для измельчения зерна и получения однородного шрота для последующего анализа.	Лабораторная мельница для быстрой подготовки мелких и однородных образцов. Размол всех типов зерна: пшеница, ячмень, рожь, и т.д.
5	Анализатор числа падения AMYLAB FN	Предназначен для измерения амилалитической активности зерна и муки стандартным способом Хагберга и экспресс методом Тестогамма.	Число падения
6	Анализатор поврежденного крахмала SDMatic в комплекте	Контролирует качество муки (водопоглощение, брожение, свойства при замесе) и качества готовой продукции (окрас корки изделия и вкусовые характеристики). Определяет уровень поврежденного крахмала, способствует проверке настройки мельничных валков (параллельность, износ).	Количество поврежденного крахмала в муке
7	Миксер смеситель MR2L, MR10L	Используется для гомогенизации зерна и грануловидных продуктов, для отволаживания зерна и его подготовке к лабораторному помолу.	Лабораторный миксер-смеситель для быстрой подготовки однородных образцов.
8	Аппарат для определения прорастания зерна GERM PRO	Предназначен для подсчета семян и зерна, для отсчета требуемого количества. Определяет показатель массы 1000 зерен.	Энзиматическая активность зародышей зерна, скорость прорастания
9	Лабораторный сепаратор QUATUOR2	Используется для автоматического определения примесей в зерне, а также лабораторного сепарирования зерна. Воспроизводит работу производственного сепаратора.	Крупные примеси, мелкие примеси и поврежденное зерно, легкие примеси, хорошее зерно
10	Анализатор влажности зерна AQUA-TR II	Используется для экспресса анализа влажности, натурального веса и температуры зерна злаковых, бобовых и масличных культур.	Влажность зерна, натура зерна, температура зерна
11	Измеритель раствороудерживающей способности полимеров муки SRC-CHOPIN	Одновременный анализ основных функциональных компонентов муки: поврежденного крахмала, глютеинов и пентозанов.	Содержание поврежденного крахмала, глютеинов, пентозанов
12	Атомно-абсорбционный спектрофотометр NovAA 350	Предназначен для проведения количественного элементного анализа содержания микро- и макроэлементов в растворах их солей (растительном сырье, в зерне и зернопродуктах, в пищевых продуктах технологических растворах), атомно-абсорбционным и атомно-эмиссионным методами.	Минеральные вещества: Fe, Zn, Cu, Na, K, Se, P, Ca, Mg.

# НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ЦЕНТР «ТЕХНОСТАРТ»

## УСЛУГИ КОПИРОВАЛЬНЫХ ПУНКТОВ:

- печать, сканирование, ксерокопирование документов, изображений в формате от А1 до А4;
- переплет дипломных, курсовых, диссертационных и других научных работ.

## МАГАЗИН «ДРУЖБА» РЕАЛИЗУЕТ:

- продажу (розничная, оптовая) канцелярских принадлежностей, сувенирной продукции за наличный и безналичный расчет;
- продажу научной и учебно-методической литературы профессорско-преподавательского состава университета.



Справки по телефону +375 (222) 63-03-67, e-mail: ipk@mgur.by.



**РАЗРАБОТКИ  
НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО  
ЦЕНТРА  
«ТЕХНОСТАРТ»**

**БИО-ПРОДУКЦИЯ**  
на основе растительного сырья

# КОСМЕТИЧЕСКАЯ ЭКСПРЕСС-МАСКА «BIOMIX GRAIN»

## СОСТАВ:

- ✓ смесь многокомпонентная «BioGrain, № 3» (гречиха зеленая пророщенная, овес голозерный пророщенный),
- ✓ мука рисовая,
- ✓ лекарственные травы.

## Способ применения:

маска готовится непосредственно перед применением

1. Средство для умывания: нанести на влажную кожу лица и тела, смыть водой.
2. Скраб: нанести на влажную кожу лица и тела слегка массирующими движениями на 3-5 минут, смыть водой.
3. Маска: наносить 2-3 раза в неделю на кожу лица и тела. Через 10-15 минут увлажнить водой, затем смыть. Избегать области вокруг глаз и губ. При попадании в глаза промыть водой.

## Противопоказания:

Индивидуальная непереносимость компонентов. Открытые раны и ссадины.

**Зерновой секрет  
красоты Вашей кожи!**

Быстрорастворимая ЭКСПРЕСС-МАСКА на основе БАРС - биологически активного растительного сырья

Рекомендована для использования в косметологических салонах или в домашних условиях

## Назначение:

- ✓ способствует регенерации кожи;
- ✓ улучшает работу капилляров;
- ✓ очищает кожу;
- ✓ обладает эффектом лифтинга;
- ✓ обладает антибактериальными свойствами;
- ✓ осветляет кожу;
- ✓ питает и увлажняет кожу.



## Преимущества:

- ✓ 100% натуральный продукт;
- ✓ не содержит консервантов, разрыхлителей, красителей, ароматизаторов, генномодифицированных компонентов;
- ✓ обладает повышенной ферментативной активностью;
- ✓ содержит витамины группы В, РР, β-каротин, Е;
- ✓ имеет длительный омолаживающий эффект.

Могилевский государственный университет продовольствия  
Адрес: пр-т Шмидта, 3, 212027, г. Могилев, Республика Беларусь.  
Тел. +375 (222) 63-19-23, e-mail: ipk@mgup.by

# COSMETIC MASK FOR FACE AND BODY «BIOMIX GRAIN»

Recommended for cosmetology salons  
or domiciliary use

## Benefits:

- ✓ promotes regeneration, skin lifting and smoothing;
- ✓ improves capillary function;
- ✓ cleans the skin;
- ✓ has lifting effect and antibacterial properties;
- ✓ nourishes and moisturizes the skin.

## Cereal secret for the beauty of your skin!

### Composition:

- ✓ multicomponent blend  
“BioGrain, No. 3”  
(buckwheat green germinated,  
oat bare-grain germinated),
- ✓ rice flour,
- ✓ medicinal herbs.

### Directions:

The mask is prepared directly before applying

- 1. Cleanser:** apply to wet skin of the face and body, rinse with water.
- 2. Scrub:** Apply to wet skin of the face and body with gently massaging movements for 3-5 minutes, rinse with water.
- 3. Mask:** apply 2-3 times a week on the skin of the face and body. After 10-15 minutes, moisten with water, then rinse.



## Benefits:

- ✓ 100% natural product;
- ✓ does not contain preservative, aerating, coloring, flavoring agents, and genetically modified components;
- ✓ has increased enzymatic activity;
- ✓ contains vitamins B, PP,  $\beta$ -carotene, E;
- ✓ has a long-lasting anti-aging effect.

Mogilev State University of Food Technologies  
Address: Shmidt av. 3, Mogilev, Republic of Belarus, 212027  
Тел. +375 (222) 63-19-23, e-mail: ipk@mgup.by

# МАСКА КОСМЕТИЧЕСКАЯ «ZERNO» ДЛЯ ЛИЦА И ТЕЛА



Рекомендована для использования  
в косметологических салонах или в  
домашних условиях

## Назначение:

- ✓ способствует регенерации,
- ✓ подтягиванию и разглаживанию кожи;
- ✓ улучшает работу капилляров;
- ✓ очищает кожу;
- ✓ обладает эффектом лифтинга и антибактериальными свойствами;
- ✓ питает и увлажняет кожу.

## Состав:

- ✓ продукт зерновой «BioMix» (зерно пророщенное и измельченное),
- ✓ крупа рисовая измельченная,
- ✓ цветки ромашки аптечной измельченные.

## Злаковый секрет красоты Вашей кожи!



Применять ежедневно в течении 10 дней.  
Курс рекомендуется повторить через  
месяц

## Способ применения:

маска готовится непосредственно  
перед применением

1. Развести теплой водой до однородной кремообразной консистенции без комочков.
2. Нанести на очищенную кожу лица и тела и равномерно распределить.

## Преимущества:

- ✓ 100% натуральный продукт;
- ✓ не содержит консервантов, разрыхлителей, красителей, ароматизаторов, генномодифицированных компонентов;
- ✓ обладает повышенной ферментативной активностью;
- ✓ содержит витамины группы B, PP,  $\beta$ -каротин, E;
- ✓ имеет длительный омолаживающий эффект.

Могилевский государственный университет продовольствия  
Адрес: пр-т Шмидта, 3, 212027, г. Могилев, Республика Беларусь.  
Тел. +375 (222) 63-19-23, e-mail: ipk@mgup.by

# COSMETIC MASK FOR FACE AND BODY «ZERNO»

Recommended for cosmetology salons or  
domiciliary use



## Benefits:

- ✓ 100% natural product;
- ✓ does not contain preservative, aerating, coloring, flavoring agents, and genetically modified components;
- ✓ has increased enzymatic activity;
- ✓ contains vitamins B, PP,  $\beta$ -carotene, E;
- ✓ has a long-lasting anti-aging effect.

## Composition:

- ✓ cereal product "BioMix" (sprouted and crushed grain),
- ✓ ground rice,
- ✓ powder chamomile.

**Cereal secret for the  
beauty of your skin!**



Apply daily for 10 days. The course is  
recommended to be repeated in a month

## Directions:

The mask is prepared directly  
before applying

1. Dilute with warm water to a homogeneous creamy consistency with no lumps.
2. Apply an even layer onto clean face and body.

## Benefits:

- ✓ promotes regeneration, skin lifting and smoothing;
- ✓ improves capillary function;
- ✓ cleans the skin;
- ✓ has lifting effect and antibacterial properties;
- ✓ nourishes and moisturizes the skin.

Mogilev State University of Food Technologies  
Address: Shmidt av. 3, Mogilev, Republic of Belarus, 212027  
Тел. +375 (222) 63-19-23, e-mail: ipk@mgup.by

# ЗЕРНОВОЙ ВИТАМИННО-МИНЕРАЛЬНЫЙ КОКТЕЙЛЬ «ЗЕРНЕ»



## КОКТЕЙЛЬ «ЗЕРНЕ» – ЖИВАЯ ЕДА!

### Употребление напитков:

- ✓ компенсирует витаминную и минеральную недостаточность;
- ✓ укрепляет иммунную систему организма;
- ✓ способствует очищению организма от шлаков и эффективному пищеварению;
- ✓ замедляет процессы старения;
- ✓ нормализует кислотно-щелочной баланс;
- ✓ стимулирует обмен веществ и кроветворение;
- ✓ способствует выработке тестостерона.

### Преимущества:

- ✓ полезная, быстрая, питательная еда;
- ✓ полноценный прием пищи за 2 минуты;
- ✓ сбалансированный состав белков, углеводов, клетчатки, витаминов, минеральных веществ;
- ✓ 100% натуральный продукт;
- ✓ не содержит консервантов;
- ✓ содержит уникальный витаминно-минеральный комплекс;
- ✓ обеспечивает чувство сытости.

**Пьем, наслаждаемся и наполняем здоровьем!**

**Способ применения:**  
взбить в шейкере или перемешать содержимое пакетика (40 г) или 2 столовые ложки порошка (по 20 г) с 250 мл воды (50-60 °С) до получения однородной массы.  
Продукт готов к употреблению.

### Состав:

- ✓ пророщенное зерно злаковых культур;
- ✓ плодово-ягодные наполнители.



Могилевский государственный университет продовольствия  
Адрес: пр-т Шмидта, 3, 212027, г. Могилев, Республика Беларусь.  
Тел. +375 (222) 63-19-23, e-mail: ipk@mgup.by

# GRAIN VITAMIN-MINERAL COCKTAIL "ZERNE"



## DRINK, ENJOY, AND IMPROVE YOUR HEALTH!

### Directions:

Blend in a shaker or mix the contents of a sachet (40 g) or 2 tablespoons of powder (20 grams) with 250 ml of water (50-60 ° C) until a homogeneous mass is obtained.

The product is ready for use.

### Composition:

- ✓ sprouted grains of cereals;
- ✓ fruit and berry fillers.

## COCKTAIL "Zerne" - LIVE FOOD!

### Taking drinks:

- ✓ compensates for vitamin and mineral deficiency;
- ✓ strengthens the body's immune system;
- ✓ helps to clean the body out of toxins and contributes to effective digestion;
- ✓ slows down the aging process;
- ✓ normalizes the acid-base balance;
- ✓ stimulates metabolism and hematopoiesis;
- ✓ promotes testosterone production .

### Benefits:

- ✓ healthy, fast, nutritious food;
- ✓ nourishing meal in 2 minutes;
- ✓ balanced composition of proteins, carbohydrates, fibers, vitamins, minerals;
- ✓ 100% natural product;
- ✓ do not contain preservatives;
- ✓ contain a unique vitamin-mineral complex;
- ✓ provide a feeling of satiety.



# ПРОДУКТЫ ФЕРМЕНТИРОВАННЫЕ ПШЕНИЧНЫЕ ПОВЫШЕННОЙ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ



Произведены из пророщенного зерна пшеницы

**Химический состав в 100 г:**

(средние значения):

белки – 16,0 г; жиры – 0,7 г;

углеводы – 70,0 г;

массовая доля крахмала – 53,0 г;

массовая доля клетчатки – 10,3 г.

**Минеральные вещества:**

Fe, K, I, Cu, Ca, K, Mg, Na, Ph, Sr, Se, Ti, F, Cr, Zn.



**Витамины:** B1; B2; B4; B5; B6; B9; E; PP; K, A,  $\beta$ -каротин, H.

## РЕКОМЕНДОВАН ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- ✓ при производстве композитной муки, мучных кондитерских изделий, хлебопекарных и макаронных изделий, напитков, мясных полуфабрикатов, молочных изделий, пищевых концентратов с целью повышения пищевой и биологической ценности продукции;
- ✓ для получения продуктов целевого назначения;
- ✓ в комбикормовой промышленности для повышения питательности и безопасности кормов.

## 100% НАТУРАЛЬНЫЙ ПРОДУКТ

### ПРЕИМУЩЕСТВА ПРОДУКТА:

- ✓ произведен из качественного растительного сырья местного происхождения;
- ✓ разработан на основании ресурсосберегающих, безотходных технологий;
- ✓ имеет низкую себестоимость и высокую безопасность;
- ✓ является натуральным, экологически чистым;
- ✓ обладает высокими потребительскими свойствами;
- ✓ характеризуется широким охватом рынков всех стран мира при реализации продукции;
- ✓ содержит возможность создания нового бренда в пищевой отрасли.

ТР ВУ 700036606.001-2017

ТУ ВУ 700036606.119-2018

Могилевский государственный университет продовольствия  
Адрес: пр-т Шмидта, 3, 212027, г. Могилев, Республика Беларусь.  
Тел. +375 (222) 63-19-23, e-mail: ipk@mgup.by

# FERMENTED WHEAT PRODUCTS WITH HIGH FOOD VALUE



Made from germinated wheat grain

**Chemical composition per 100 g  
of product:**

**(average values):**

proteins - 16.0 g; fats - 0.7 g;

carbohydrates - 70.0 g;

mass fraction of starch - 53.0 g;

mass fraction of fiber - 10.3 g

**Minerals:**

Fe, K, I, Cu, Ca, K, Mg, Na, Ph, Sr, Se, Ti, F, Cr, Zn.



**Vitamins:** B1; B2; B4; B5; B6; B9; E; PP; K, A, H,  $\beta$ -carotene

## RECOMMENDED FOR USE:

- ✓ in the production of composite flour, flour confectionery goods, bakery products, pasta, drinks, meat semi-finished products, dairy products, food concentrates for increasing nutritional and biological value of products;
- ✓ in manufacturing products for a specific purpose;
- ✓ in the feed mill industry for improving nutritional value and fodder safety.

# 100% NATURAL PRODUCT

## PRODUCT BENEFITS:

- ✓ made from high quality plant raw materials of local origin;
- ✓ developed on the basis of resource-saving, waste-free technologies;
- ✓ low cost and high safety;
- ✓ natural, environmentally friendly;
- ✓ high consumer properties;
- ✓ wide coverage of markets of all countries of the world when selling products;
- ✓ can be used for the development of a new product brand in the food industry.

TP BY 700036606.001-2017

TY BY 700036606.119-2018

**Mogilev State University of Food Technologies**  
Address: Shmidt av. 3, Mogilev, Republic of Belarus, 212027  
Тел. +375 (222) 63-19-23, e -mail: ipk@mgup.by

# ПРОДУКТЫ ФЕРМЕНТИРОВАННЫЕ ГОРОХОВЫЕ БЕЗГЛЮТЕНОВЫЕ

Произведены из пророщенного семян гороха

## Химический состав в 100 г:

(средние значения):

белки – 24,7 г; жиры – 0,9 г;

углеводы – 63,8 г;

массовая доля крахмала – 41,8 г;

массовая доля клетчатки – 7,2 г.

## Витамины:

витамин В1; В2; В4; В5; В6; В9; Е; РР; К.

## Минеральные вещества:

Fe, K, Zn, I, Cu, Na, Se.



## РЕКОМЕНДОВАН ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- ✓ при производстве безглютеновой композитной муки, безглютеновых мучных кондитерских изделий, безглютеновых хлебопекарных и макаронных изделий, напитков, мясных полуфабрикатов, молочных изделий, пищевых концентратов с повышенным содержанием белка и клетчатки;
- ✓ в комбикормовой промышленности для повышения питательности и безопасности кормов.



## ПРЕИМУЩЕСТВА ПРОДУКТА:

- ✓ относится к группе специализированных продуктов «gluten-free»;
- ✓ произведен из качественного растительного сырья местного происхождения;
- ✓ разработан на основании ресурсосберегающих, безотходных технологий;
- ✓ имеет низкую себестоимость и высокую безопасность;
- ✓ является натуральным, экологически чистым;
- ✓ характеризуется широким охватом рынков всех стран мира при реализации продукции;
- ✓ содержит возможность создания нового бренда в пищевой отрасли.

ТР ВУ 700036606.001-2017

ТУ ВУ 700036606.120-2018

Могилевский государственный университет продовольствия  
Адрес: пр-т Шмидта, 3, 212027, г. Могилев, Республика Беларусь.  
Тел. +375 (222) 63-19-23, e-mail: ipk@mgup.by

# ХЛЕБ НА ОСНОВЕ ПРОДУКТА ФЕРМЕНТИРОВАННОГО ГОРОХОВОГО БЕЗГЛЮТЕНОВОГО



**Полезный хлеб  
на столе - здоровье  
и радость в семье!**



**Готовый продукт содержит:**

- макронутриенты:  
белки, жиры, углеводы;
- дефицитные нутриенты:  
пищевые волокна,  
незаменимые аминокислоты,  
ненасыщенные жирные  
кислоты;
- физиологически активные  
микронутриенты:  
витамины: В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, В<sub>6</sub>, В<sub>9</sub>, Е, РР, и др.;
- минеральные вещества:  
железо, цинк, медь,  
калий, йод, селен и др.



**Рекомендован:**

- для массового потребления;
- для людей, придерживающихся здорового образа жизни;
- для людей, страдающих нарушением белкового обмена

**Достоинства изделий хлебобулочных  
безглютеновых:**

- Отсутствие глютена благоприятно сказывается на работе желудочно-кишечного тракта и обмене веществ в целом.
- Содержание белка, полноценного по аминокислотному составу, позволяет восполнить потребность организма в дефицитных белковых веществах, особенно необходимых в стрессовых ситуациях, при физических и умственных нагрузках.
- Повышенное содержание пищевых волокон, витаминов и минеральных веществ, оказывает общеоздоровительный эффект.
- Изделие относится к группе специализированных продуктов «gluten-free».



**Могилевский государственный университет продовольствия**  
Адрес: пр-т Шмидта, 3, 212027, г. Могилев, Республика Беларусь.  
Тел. +375 (222) 63-19-23, e-mail: ipk@mgup.by

# BREAD ON THE BASIS OF THE PRODUCTS OF THE FERMENTED PEA GLUTEN-FREE

## Composition:

fermented gluten-free pea products ;  
corn flour; corn starch;  
dry baker's yeast;  
common salt;  
white sugar;  
sunflower oil;  
structuring agents;  
emulsifying agents;  
spicy aromatic herbs.



## Chemical composition per 100 g of product:

Proteins, Fats, Carbohydrates, Dietary fibers

## Vitamins:

Vitamin B<sub>1</sub>, Vitamin PP

## Mineral substances:

Magnesium, Potassium, Phosphorous



## Benefits:

- ❖ Absence of gluten has a positive effect on the gastrointestinal tract and metabolism in general.
- ❖ Protein which is complete in amino acid composition, allows us to meet the body's need in deficient protein substances, necessary in stressful situations, in performing heavy physical and mental work.
- ❖ Increased content of dietary fibers, vitamins and minerals has a general health-improving benefits.
- ❖ Belongs to the group of specialized "gluten-free" products.

## Recommended

**for mass consumption for people who follow healthy lifestyle; as well as for people suffering from impaired protein metabolism**

**Mogilev State University of Food Technologies**  
**Address: Shmidt av. 3, Mogilev, Republic of Belarus, 212027**  
**Тел. +375 (222) 63-19-23, e -mail: ipk@mgup.by**

# ХЛЕБ НА ОСНОВЕ ПРОДУКТА ФЕРМЕНТИРОВАННОГО ПШЕНИЧНОГО ПОВЫШЕННОЙ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ



## Химический состав в 100 г продукта (средние значения):

Белки – 16,0 г;

Жиры – 0,7 г;

Углеводы – 70,0 г;

Массовая доля крахмала – 53,0 г;

Массовая доля клетчатки – 10,3 г.

## Витамины:

витамин В1; В2; В4; В5; В6; В9; Е; РР; К.

## Минеральные вещества:

- железо;

- калий;

- цинк;

- йод;

- медь;

- селен

- натрий;

## Состав продукта:

- ✓ мука из ферментированного зерна пшеницы - 80-85 %;
- ✓ мука пшеничная 1с;
- ✓ мука ржаная сеянная;
- ✓ дрожжи прессованные хлебопекарные;
- ✓ соль поваренная пищевая.



Если депрессия достала,  
Ты ходишь грустный и усталый,  
Работай нагружают все...  
Не замыкайся ты в себе!  
Попробуй хлеб наш поскорей,  
И станет жизнь твоя светлей!

## Чем полезен хлеб

Повышенное содержание антистрессовых витаминов и минералов ведет к общеоздоровительному эффекту.

❖ Низкое содержание клейковины предотвращает образование застойных процессов в кишечнике.

❖ Наличие клетчатки приводит к очистке кишечника, что является профилактикой различных заболеваний.



**Рекомендован для массового потребления, а также для людей подвергнутых стрессовым ситуациям**

Могилевский государственный университет продовольствия  
Адрес: пр-т Шмидта, 3, 212027, г. Могилев, Республика Беларусь.  
Тел. +375 (222) 63-19-23, e-mail: ipk@mgup.by

# BREAD ON THE BASIS OF THE PRODUCTS OF THE FERMENTED WHEAT INCREASED THE NUTRITIONAL VALUE



## Chemical composition per 100 g of product:

Proteins – 16.0 g

Fats - 0.7 g

Carbohydrates – 70 g

Mass fraction of starch - 53.0 g

Mass fraction of fiber - 10.3 g

## Vitamins:

vitamin B<sub>1</sub>; B<sub>2</sub>; B<sub>4</sub>; B<sub>5</sub>; B<sub>6</sub>; B<sub>9</sub>; PP; K.

## Minerals:

- iron;                   - potassium;  
- zinc;                    - iodine;  
- copper;                 - selenium.  
- sodium;

## Composition:

- ✓ fermented wheat grain flour - 80-85%;  
first grade wheat flour ;
- ✓ white rye flour;  
pressed baker's yeast;  
edible salt.



## What are the health benefits of bread?

- ❖ Increased content of antistress vitamins and minerals results in a general health benefits.
- ❖ Low gluten content prevents intestine congestion.
- ❖ Availability of fiber results in emptying of bowels as a preventive measure for various diseases.

**Recommended for mass consumption as well as for people subjected to stressful situations**

# БЕЗГЛУТЕНОВЫЙ ПРОДУКТ «МИЛЛЕТЫ»

## Преимущества продукта

- ✓ 100% натуральный продукт;
- ✓ Обладает уникальным витаминно-минеральным комплексом;
- ✓ Не содержат глютен;
- ✓ Не содержит консервантов;
- ✓ Высокая пищевая ценность;
- ✓ Низкая себестоимость.



Высокая пищевая ценность продукта обусловлена большим содержанием белков, жиров и углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов, а также отсутствием глютена.



## Состав:

- ✓ зерно проса пророщенное измельченное;
- ✓ смесь пряностей.



## Реализация проекта:

- ✓ Торговая сеть;
- ✓ Кинотеатры;
- ✓ Сеть «Доставка еды в офис»;
- ✓ Спортивное питание.



Уникальная продукция на основе пророщенного зерна расширит ассортимент конкурентоспособной продукции, сократит импорт зерновых и зернобобовых продуктов повышенной биологической ценности, обеспечит население качественными натуральными продуктами питания массового и лечебно-профилактического назначения.

Могилевский государственный университет продовольствия  
Адрес: пр-т Шмидта, 3, 212027, г. Могилев, Республика Беларусь.  
Тел. +375 (222) 63-19-23, e-mail: ipk@mgup.by

# ПРОРОСТКИ ЗЕРНОБОБОВЫХ, ЗЛАКОВЫХ КУЛЬТУР, СЕМЯН ОВОЩЕЙ И ТРАВ



Широко используется в китайской и корейской кухне

## Кулинарная продукция:

- ✓ проростки зернобобовых культур;
- ✓ проростки злаковых культур;
- ✓ проростки масличных культур;
- ✓ проростки трав.

**100% натуральный продукт!**  
Выпускается по уникальной технологии с сохранением ферментов и активных веществ пророщенного зерна

Проростки злаковых (рожь, пшеница, овёс, тритикале) имеют

- ✓ высокое содержание витаминов А, В, D и E;
- ✓ высокое содержание минеральных веществ (калия, фосфора, железа, цинка).

Проростки бобовых (горох, маш, нут, чечевица, люцерна) имеют

- ✓ богатый источник витаминов С, А, В1, В2, В3, В6;
- ✓ высокое содержание минеральных веществ (железа, марганца, кремния, бора);
- ✓ высокое содержание растительного белка.

**Проросток** – продукт в фазе максимальной биологической активности, который является поливитамином и детоксикатором.

## Проростки:

- ✓ полезны при белковой, витаминной и минеральной недостаточности;
- ✓ при атеросклерозе и нарушениях сердечного ритма;
- ✓ при отеках почечного происхождения;
- ✓ бобовые способствуют нормализации гормонального фона и правильному обмену веществ;
- ✓ полезны страдающим от лишнего веса;
- ✓ восстанавливают гормональный баланс организма.

Пророщенные семена зелени (редис, лук, подсолнечник)

- ✓ имеют ярко выраженный вкус;
- ✓ содержат полиненасыщенные жирные кислоты;
- ✓ оказывают благоприятное воздействие на кожу, волосы и ногти;
- ✓ нормализуют пищеварение.

Каждый вид проростков индивидуален по своему химическому составу

Могилевский государственный университет продовольствия  
Адрес: пр-т Шмидта, 3, 212027, г. Могилев, Республика Беларусь.  
Тел. +375 (222) 63-19-23, e-mail: ipk@mgup.by

# SPROUTS OF LEGUMINOUS, CEREAL, VEGETABLE SEEDS AND HERBS



They are widely used  
in Chinese and Korean cuisine

## Culinary produce:

- ✓ sprouts of leguminous crops;
- ✓ sprouts of cereal crops;
- ✓ sprouts of oilseeds;
- ✓ sprouts of grass.

**100% natural product!**

Produced according to a unique technology with the preservation  
of enzymes and active substances of germinated grains

## Sprouts of cereals (rye, wheat, oats, triticale) are

- ✓ high in vitamins A, B, D and E;
- ✓ rich in mineral substances (potassium, phosphorus, iron, zinc).

## Sprouts of legumes (peas, mung beans, chickpeas, lentils, alfalfa) are

- ✓ rich in vitamins C, A, B1, B2, B3, B6;
- ✓ high in minerals (iron, manganese, silicon, boron);
- ✓ high in vegetable proteins.

**Sprout** is a product in the phase of maximum biological activity which is a multivitamin and detoxifier.

## Sprouts are useful:

- ✓ in protein, vitamin and mineral deficiency;
- ✓ in atherosclerosis and heart rhythm disorders;
- ✓ in solving problems of swelling caused by kidney diseases.

Legumes contribute to the normalization of the endocrine profile and proper metabolism.

They are beneficial to those who suffer from excess weight.

They restore the hormonal balance of the body.

## Germinated seeds of vegetables (radish, onion, sunflower)

- ✓ have thick taste;
- ✓ contain polyunsaturated fatty acids;
- ✓ have a beneficial effect on the skin, hair and nails;
- ✓ normalize digestion.

**Each sprout is individual in its chemical composition**

Mogilev State University of Food Technologies  
Address: Shmidt av. 3, Mogilev, Republic of Belarus, 212027  
Тел. +375 (222) 63-19-23, e-mail: ipk@mgup.by

# ГИДРОПОННЫЙ ЗЕЛЕНый КОРМ



Свежая вегетативная масса, богатая витаминами и биологически активными веществами, необходимыми для полноценного кормления животных в зимний период для предупреждения гиповитаминозов

**Высокопитательный продукт для животных!**



Корм рекомендован для кормления крупного рогатого скота молочных и мясных пород, лошадей, свиней, овец, коз, кур, уток, гусей, индейки, кроликов, растительноядных рыб, экзотических животных (оленей, лам, лосей) домашних животных.

## Преимущества гидропонных кормов:

- ✓ высокое содержание протеина и энергии;
- ✓ является полноценным, богатым источником витаминов и биологически активных веществ;
- ✓ всегда свежий и имеет высокую антибактериальную безопасность;
- ✓ усваивается травоядными животными на 90-95 %;
- ✓ животные, регулярно получающие свежие зеленые корма, меньше болеют.



Могилевский государственный университет продовольствия  
Адрес: пр-т Шмидта, 3, 212027, г. Могилев, Республика Беларусь.  
Тел. +375 (222) 63-19-23, e-mail: ipk@mgup.by

# HYDROPONIC GREEN FODDER



Fresh vegetative mass, rich in vitamins and biologically active substances, necessary for biologically valuable feeding of animals in winter and prevention of hypovitaminosis

**Highly nutritious product  
for animals!**



## **Benefits of hydroponic fodder:**

- ✓ high in protein and energy content;
- ✓ nourishing, rich in vitamins and biologically active substances;
- ✓ always fresh and has high antibacterial safety;
- ✓ digested by graminivorous animals by 90-95%;
- ✓ animals regularly getting fresh green fodders a less vulnerable to disease.

Fodder is recommended for feeding milk and meat production cattle, horses, pigs, sheep, goats, chickens, ducks, geese, turkeys, rabbits, herbivorous fish, exotic animals (deer, llamas, elks, etc.).



Mogilev State University of Food Technologies  
Address: Shmidt av. 3, Mogilev, Republic of Belarus, 212027  
Тел. +375 (222) 63-19-23, e -mail: ipk@mgup.by

## КОНТАКТЫ:



**Директор Института**  
**Профессор кафедры технологии хлебопродуктов**  
*кандидат технических наук, доцент*  
Урбанчик Елена Николаевна  
т. +375 (222) 63-19-23, к. 204-2

**Заместитель директора по учебной работе**  
**Доцент кафедры технологии хлебопродуктов**  
*кандидат технических наук, доцент*  
Нелюбина Елена Витальевна  
т. +375 (222) 63-92-70, к. 135а-2



**Заместитель директора**  
Алексеенко Ирина Олеговна  
т. +375 (222) 63-22-41, к. 202-2

**Заместитель главного бухгалтера**  
Васькович Елена Владимировна  
т. +375 (222) 76-39-74, к. 216-1



**Ведущий юрисконсульт**  
Коноплева Светлана Аркадьевна  
т. +375 (222) 47-52-34, к. 107-2

**Начальник Центра дистанционного обучения**  
*магистр технических наук*  
Галдова Марина Николаевна  
т. +375 (222) 63-92-70, к. 135а-2



**Начальник НТЦ “Техностарт”**  
*кандидат технических наук, доцент*  
Желудков Александр Леонидович  
т. +375 (222) 63-03-67, к. 134-2



**Начальник учебно-методического отдела**  
Мальцева Надежда Сергеевна  
т/ф. +375 (222) 63-18-45, к. 202-2



**Секретарь приемной комиссии**  
Щепаник Татьяна Георгиевна  
т/ф. +375 (222) 63-18-45, к. 202-2



# СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА: СТБ ISO 9001-2015, DIN EN ISO 9001:2015



## СВИДЕТЕЛЬСТВО ОБ АККРЕДИТАЦИИ НАУЧНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ № 145 ОТ 30.06.2017Г.

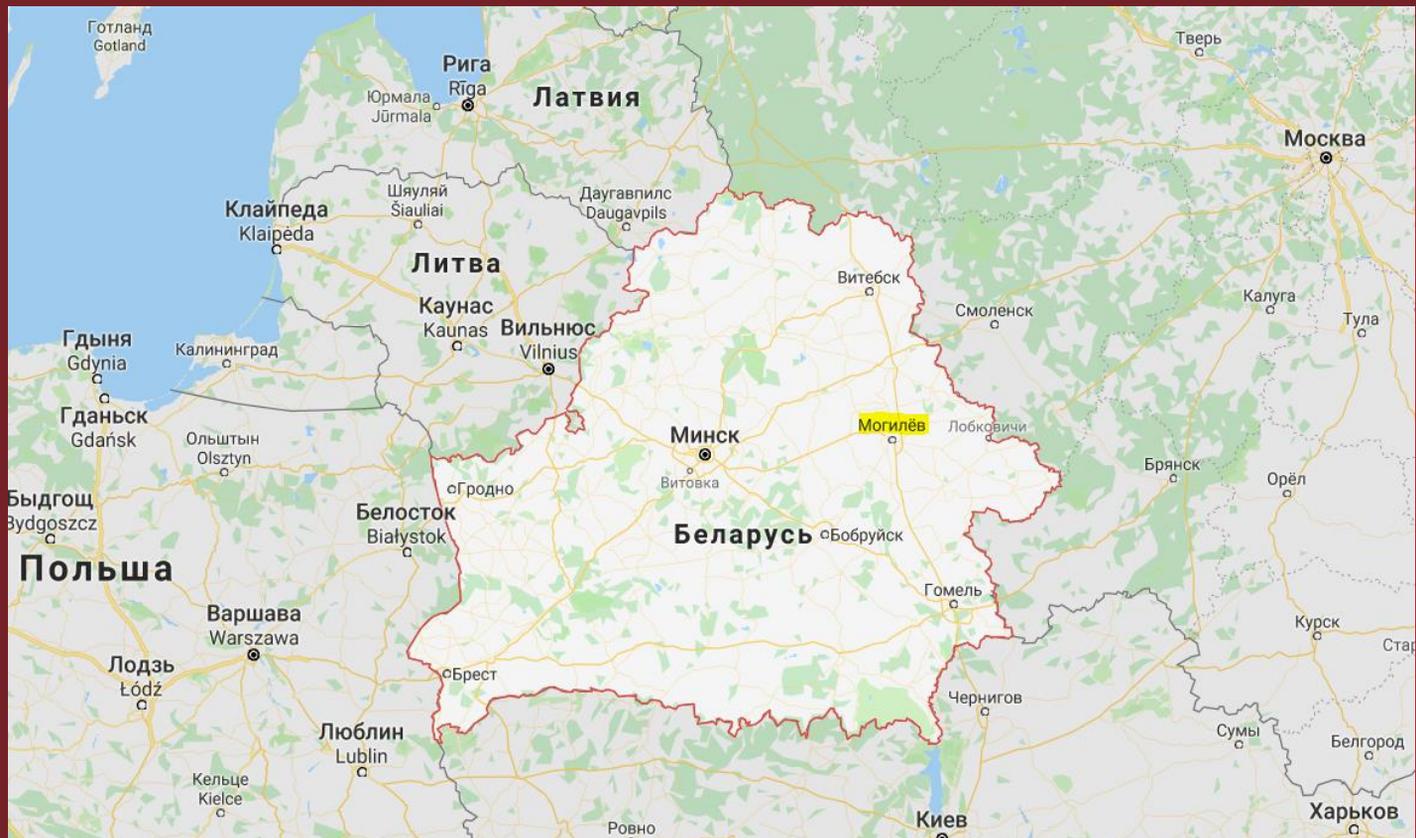


СЕРТИФИКАТЫ О ГОСУДАРСТВЕННОЙ  
АККРЕДИТАЦИИ № 0007102,  
№ 0000583 ОТ 19.12.2016Г.

ЛИЦЕНЗИЯ № 02100/438,  
ВЫДАННАЯ НА ОСНОВАНИИ  
РЕШЕНИЯ ОТ 11.04.2016Г. № 302

**АДРЕС:**

**212027, Республика Беларусь, г. Могилев, пр-т Шмидта, 3**



**E-mail:**

**[ipk@mgup.by](mailto:ipk@mgup.by),  
[ipkdist@mgup.by](mailto:ipkdist@mgup.by),  
[magazin@mgup.by](mailto:magazin@mgup.by)**



**WWW.MGUP.BY**

212027, г. Могилев, пр. Шмидта, 3,  
Тел. +375 (222) 63-19-23,  
+375 (222) 64-82-27.  
Тел./факс +375 (222) 63-92-70,  
+375 (222) 64-90-11.  
[ipk@mgup.by](mailto:ipk@mgup.by)  
<http://WWW.MGUP.BY>