

Распрацоўкай прадуктаў функцыянальнага прызначэння займаюцца маладыя вучоныя з Магілёўскага дзяржаўнага ўніверсітэта харчавання. Іх "навуковыя работы" не пакрываюцца пылам у шафах кафедральных архіваў, а трапляюцца на прылаўкі прадуктовых магазінаў, дзе самую аб'ектыўную ацэнку дае пакупнік.

першых дзён навучання яны сумяшчаюць тэарэтычныя заняткі ў аўдыторыях з практычнымі — на вытворчасці.

— Мы вельмі ўдзячны прадпрыемствам за такі крок насустрэч, — расказвае дэкан факультэта, кандыдат тэхнічных навук Таццяна Іванаўна Піскун, — асабліва ў святле праграм па інавацыйнай дзейнасці адукацыі. Але адзначу: апярэджваючы сённяшнія падзеі, мы даўно працуем у гэтым накірунку. Кафедры факультэта маюць філіялы на мясакамбінатах і прадпрыемствах грамадскага харчавання горада, на ААТ "Бабулін збан". Працяглы час філіял функцыянуе на ААТ "Магілёўхімвалакно". Гэтая структура — наша надзейная апора ў працэсе навучання і даследчай работы студэнтаў і выкладчыкаў. Дарэчы, многія



Любовь Азарова.

раніліся ў вытворчасці і высокая ацэнка пакупнікамі.

Літаральна на днях на прылаўках магазінаў з'явіўся від сыру — брыза "Магілёўская". Гэта сумесная распрацоўка аспіранта Сяргея Красоцкага і яго кіраўніка Таццяны Шынгаровай. У маладога вучонага гэта першы праект, які ўкараніўся ў вытворчасці. А што можа быць больш рэальным пацверджаннем прафесійнай вартасці для пачынаючага вучонага? Навуковай работай Сяргея захапіўся яшчэ ў школе, сур'ёзна займаўся хіміяй, перамагаў на алімпіадах ад рэальных да рэспубліканскай. Пасля заканчэння МДУХ хлопец некалькі месяцаў працаваў на Гродзенскім малочным заводзе.

— Там я канчаткова пераканаўся, што займацца навуковай работай намянога ці кавей. Сёння мая дысертацыйная работа тычыцца распрацоўкі новых відаў мяккіх сырных сыроў функцыянальнага прызначэння, якім з'яўляецца брыза "Магілёўская". Людзі прывыклі, што брыза — гэта занадта салёны сыр, а наш не ўтрымлівае вялікай колькасці солі і валодае прыемным кісламалочным смакам. Крамя таго, ён утрымлівае карысныя для здароўя інгрэдыенты. Працэс укаранення прадукту займае доволі працяглы час і мае вельмі многа стадыяў. Напрыклад, наша работа доўжылася два гады: праведзена шмат выпрацовак сыру на прадпрыемстве, удакладняліся тэхналогіі, вывучаліся якасці гатовага прадукту, які потым праходзіў праверку, экспертызу, атрымліваў неабходныя сертыфікаты... Крамя таго, важна было ўлічыць эканамічную выгаду для прадпрыемства і безумоўна, для спажыўца. Мне вельмі хочацца спадзявацца, што сыр сапраўды цаца, што яго будучы купіць, — ад гэтай жа залежыць аб'ём вытворчасці і ўвогуле паказчыкі работы прадпрыемства, якое ўкараніла праект. Гэта вялікая адказнасць і для мяне. Тым больш, што на аснове майей распрацоўкі можна стварыць новыя віды прадуктаў функцыянальнага прызначэння.

Месяц жыхарства (Рагачоўскі раён, дзе знаходзіцца найбуйнейшы ў краіне малочна-кансервавы камбінат) і разамнедачы знаёмых у 2000 годзе прывялі на хіміка-тэхналагічнага факультэта МДУХ сённяшняга аспіранта Міхаіла Глушакова. У навуцы таленавіты малады чалавек (не аднойчы быў стыпендыятам Прадзізнацкага фонду) таксама ўжо не першым. Студэнцкія даследаванні па ўтрыманні макразэлементару ў малаці, магнітнай апрацоўцы вады і малака прывялі да сённяшняй дысертацыйнай работы, якая звязана з максімальным кісламалочным групам. У працэсе распрацоўкі і будучага ўкаранення — таксама новыя віды прадуктаў функцыянальнага прызначэння. Па меркаванні Міхаіла, для паспяховай работы вучонага-харчавіка патрэбна выдатная тэарэтычная база і... натхненне: у харчовай навуцы, як і ў любой іншай, патрэбны творчы ідэй.

У маладых вучоных хіміка-тэхналагічнага факультэта МДУХ гэтыя крэатыўныя ідэй ёсць. Яны ўважліва сочыць за сусветнымі тэндэнцыямі ў сваёй галіне, пастаянна вучацца ў старэйшых калег, і як усе пачынаючыя навуковцы са здаровымі амбіцыямі марыць дасягнуць вялікіх поспехаў у сваёй справе. А гэта значыць, што прадукты заўтрашняга дня ствараюць людзі, якія і самі з'яўляюцца асобамі будучыні.

Вікторыя СІНЧІКІНА. Фота аўтара.

Прадукты заўтрашняга дня



Сяргей Красоцка.

дыпломныя праекты, якія маюць навуковы падыход (а гэта стварэнне абсалютна новай рэцэптуры на аснове вывучанага перадавога вопыту, распрацоўка і абгрунтаванне тэхналогій), выконваюцца па заяўках саміх прадпрыемстваў.

Безумоўна, студэнты — толькі пачынаючыя даследчыкі, але менавіта з іх, самых зацікаўленых і таленавітых, вырастаюць вучоныя-харчавікі, якія потым займаюцца сур'ёзнымі навуковымі праектамі. Па ўсіх спецыяльнасцях вядзецца падрыхтоўка ў магістратуры і аспірантуры. Больш за тое, у МДУХ функцыянуе Савет па абароне кандыдацкіх і доктарскіх дысертацый, што ёсць далёка не ў кожнай ВНУ краіны. Увогуле, за апошнія 5 гадоў ва ўніверсітэце абаронена больш за 20 кандыдацкіх дысертацый і адна доктарская.



Міхаіл Глушак.

Вытворчасць бісквітаў функцыянальнага прызначэння з інгулінам была тэмай дыпломнага праекта Любові Азаравой. Але на гэтым дзёўчына не спыніла навуковую дзейнасць і зараз з'яўляецца аспіранткай другога года навучання, працуе над новай цікавай тэмай.

— Сёння функцыянальныя прадукты — не проста мода, а патрабаванне часу, — пераканана Любові. — Таму вельмі прыемна ўсведамляць, што вынікі нашай навуковай работы прынясуць людзям карысць. Напрыклад, у дыпломнай рабоце я займалася даследаваннем мучных кандытарскіх вырабаў: за кошт карысных дабавак (інгулін) зніжаецца іх каларыйнасць, павышаецца каштоўнасць прадукту... Зараз я працую над дысертацыйнай працай па тэме "Аптымізацыя тэхналогіі атрымання пекціну з жамерын яблыкаў" і, вядома ж, спадзяюся на ўкараненне сваёй распрацоўкі ў вытворчасць. Пекцін вельмі карысны для здароўя чалавека поліцукрыд: палепшае страваванне, павышае імунітэт, звязвае і выводзіць такія ж элементы. Многія даследаванні сведчаць і пра тое, што пекцін садзейнічае памяншэнню колькасці ракавых утварэнняў.

Смак дысертацыі

Тыя маладыя выкладчыкі, якія сёння складаюць касцяк выкладчыцкага складу хіміка-тэхналагічнага факультэта, павадалі Таццяна Піскун, у асноўным прайшлі менавіта праз універсітэцкую аспірантуру і тут жа абаранілі кандыдацкія дысертацыі. Зараз на факультэце і прадпрыемствах працуюць многа маладых вучоных. Плён іх работы — распрацоўка новых прадуктаў харчавання функцыянальнага прызначэння, харчовых дабавак з ялчэзна-прафілактычнымі ўласцівасцямі і многае іншае.

— У сучасным свеце асабліва палупрыясны карыстаюцца прадукты функцыянальнага прызначэння, якія дзякуючы ўтрыманню пэўных карысных інгрэдыентаў, мінеральных рэчываў, вітамінаў і г.д. аказваюць дабратворчае ўздзеянне на арганізм чалавека, — патлумачыла Таццяна Іванаўна. — І пад кіраўніцтвам вопытных вучоных наш малады асобы працуюць у гэтым накірунку. Напрыклад, хутка будзе абараняць дысертацыю Алег Шкаброў. Сёння стварэнне ім новых відаў каўбас з выкарыстаннем натуральнай дабаўкі з лубіны вытворчасці нашых

мясаперапрацоўчых прадпрыемствах краіны. Дарэчы, Алег прадставіў свае распрацоўкі на І з'ездзе вучоных, і на дзгустай іх ацэнкі вельмі высока.

На гэтай жа кафедры — тэхналогіі прадукцыі грамадскага харчавання і мясапрадуктаў — працуе Вольга Мацькава, якая аблела абараніла дысертацыю па тэме "Тэхналогія вытворчасці бісквітаў і пясочнага пячэння з інгулінам функцыянальнага прызначэння".

Дарэчы, напрыканцы кастрычніка каманда студэнтаў факультэта ездзіла ў Маскву на міжнародны конкурс "Кулінар-2007"; дзе заваявала абсалютную перамогу, выступіўшы выдатна і ў тэорыі, і ў практыцы. Кіраўніком каманды была менавіта старшы выкладчык кафедры Вольга Мацькава.

Вытворчасць бісквітаў функцыянальнага прызначэння з інгулінам была тэмай дыпломнага праекта Любові Азаравой. Але на гэтым дзёўчына не спыніла навуковую дзейнасць і зараз з'яўляецца аспіранткай другога года навучання, працуе над новай цікавай тэмай.

— Сёння функцыянальныя прадукты — не проста мода, а патрабаванне часу, — пераканана Любові. — Таму вельмі прыемна ўсведамляць, што вынікі нашай навуковай работы прынясуць людзям карысць. Напрыклад, у дыпломнай рабоце я займалася даследаваннем мучных кандытарскіх вырабаў: за кошт карысных дабавак (інгулін) зніжаецца іх каларыйнасць, павышаецца каштоўнасць прадукту... Зараз я працую над дысертацыйнай працай па тэме "Аптымізацыя тэхналогіі атрымання пекціну з жамерын яблыкаў" і, вядома ж, спадзяюся на ўкараненне сваёй распрацоўкі ў вытворчасць. Пекцін вельмі карысны для здароўя чалавека поліцукрыд: палепшае страваванне, павышае імунітэт, звязвае і выводзіць такія ж элементы. Многія даследаванні сведчаць і пра тое, што пекцін садзейнічае памяншэнню колькасці ракавых утварэнняў.

Поспехі аспірантаў і выкладчыкаў кафедры тэхналогіі прадукцыі грамадскага харчавання і мясапрадуктаў у многім абумоўлены творчай работай яе загадчыцы, прафесара, доктара тэхнічных навук Зой Васільеўны Васіленка. Гэтая нястомная жанчына, выкладчык і вучоны, аўтар шматлікіх артыкулаў і кніг з'яўляецца заслужаным дзеячам навукі Беларусі, членам-карэспандэнтам НАН Беларусі.

Яшчэ адзін энтузіяст сваёй справы — загадчыца кафедры тэхналогіі малака і малочных прадуктаў кандыдат тэхнічных навук Таццяна Іванаўна Шынгарова, у якой заўсёды многа новых ідэй як для сябе, так і для маладых вучоных. Кафедра мае філіял на ААТ "Бабулін збан". Не сакрэт, што працы гэтай прадпрыемства ў значнай ступені абумоўлены вынікамі прадукцыйнай сумеснай работы са спецыялістамі МДУХ. Многія распрацоўкі ўка-



Студэнты 5-га курса рыхтуюць на конкурсе страў вылі кулінарныя вырабы з улікам апошніх накірункаў у харчаванні.

Для таго каб будучыя выпускнікі атрымалі самую высокую кваліфікацыю, літаральна з