

Покупаем белорусское!

Инициатива молодых и талантливых

Каждый год студенты пишут дипломные работы, аспиранты защищают диссертации. Но есть ли прок от этих усилий? Использование научных исследований молодых в производстве обсуждалось на расширенном заседании совета студенческой молодежи с участием председателя облсполкома Петра Рудника.

— Объединение усилий вузовской науки и промышленных предприятий позволит нам решить одну из самых актуальных задач: инновационное развитие пищевой промышленности Могилевщины, — отметил Петр Михайлович. — Хочу напомнить, что «Человек, инновации, благосостояние» — это девиз текущей пятилетки. А значит, нашей опорой станут ум и творческая инициатива молодых и талантливых людей. Только так мы сможем вывести нашу промышленность на новый уровень.

На выставке научно-технического творчества студентов Могилевского государственного университета продовольствия гости увидели и попробовали хлебные изделия, новые виды диетического и детского питания, молочной продукции и соков, которые в перспективе должны появиться на прилавках наших магазинов. Так, кафедра «Технологии хлебопродуктов» представила гостям университета два новых

сорта муки, обогащенной витаминами и минералами. Новинки успешно использованы на Климовичском комбинате хлебопродуктов. А после дегустации выпечки все искренне пожалели, что такой чудо-муки пока нет в продаже. Молодые ученые и студенты также рассказали о разработке новых сухих смесей для производства заварных сортов хлеба. Преимущество технологии — в сокращении процесса производства хлеба на 10 — 12 часов, снижении энергозатрат, а также трудовых и материальных ресурсов.

Петр Рудник подчеркнул, что многие предприятия боятся инноваций и предпочитают пережидать мировой кризис, полагая, что проблемы разрешатся и к ним снова станут в очередь за старой продукцией.

— Но такого не случится, — заявил глава области. — Даже в таких непростых для нас условиях мы обязаны создавать конкурентоспособную, высоко-

качественную и низкую по цене продукцию.

Этого, по мнению специалистов университета, можно достичь с помощью местного сырья. Например, в новой соковой продукции, нектарах, морсах и напитках используются наши морковь, тыква, свекла, яблоки. Для усиления профилактических свойств соки обогащаются облепихой, черноплодной рябиной и клюквой. На освоение новых видов вкусной и полезной продукции бюджет области выделит промышленникам 50 миллионов рублей.

А вот кафедра молочных продуктов порадовала в тандеме с ОАО «Бабушкина крынка»: в прошлом году на прилавках появился сыр «Брынза могилевская», а в этом — разработаны сыры «Нежный» и «Мягкий крестьянский».

— Оказывается, у нас лучшая мука в республике, — заявил итоги мероприятия Петр Рудник. — Но об этом мы узнали только здесь, в стенах университета. Чтобы быстрее достигать намеченных рубежей, нам необходимо теснее сотрудничать с научной элитой области и поддерживать прежде всего предприятия, работающие в малых городах и на местных видах сырья.

Виктория СИДЕЛЬНИКОВА.