

Аспіранту Магілёўскага дзяржаўнага ўніверсітэта харчавання Веры Дзмітрыеўне Лаўшук усяго 25 гадоў. Але, нягледзячы на маладосць, на рахунку дзяўчыны ўжо некалькі навуковых распрацовак і грант Міністэрства адукацыі на іх рэалізацыю.

— **С**казаць, што навука вабіла мяне з дзяцінства, не магу. Падабалася хімія як вучэбны прадмет, асабліва эксперыменты і адкрыццё чагосьці новага. Аднак пра тое, каб займацца навукай дзейнасцю прафесійна, падчас вучобы ў школе не думала. Гэтае рашэнне прыйшло ўжо ў студэнцкія гады, — распавядае Вера Дзмітрыеўна.

Па яе словах, падаваць дакументы ў Магілёўскі дзяржаўны ўніверсітэт харчавання яна вырашыла па прычыне актуальнасці і перспектывнасці на рынку працы прафесіі, якую яна тут атрымае. Бо спецыялісты ў харчовай прамысловасці заўсёды запатрабаваныя. Бацькі не спрабавалі яе пераконваць, бо Вера з тых людзей, хто прывык ісці да пастаўленай мэты.

Навучанне было ў радасць, імкненне асвойваць новае — вялікае, і таленавітую студэнтку заўважылі — такія кадры ва ўніверсітэце заўсёды патрэбны.

— Рабоце з адоранымі студэнтамі ў нашым універсітэце ўдзяляецца самая пільная ўвага. Таленавітай моладзі аказваецца суправаджэнне і падтрымка. Вера Лаўшук не выключэнне. Дзяўчына яна здольная. Яшчэ абараняючы дыплом аб вышэйшай адукацыі, яна прадставіла распрацоўку “Кансервавання смугі”, аналагаў якім няма на айчынным рынку. Такіх людзей, як Вера Дзмітрыеўна мы, стараемся заўсёды матываваць на працяг адукацыі і далейшую работу ва ўніверсітэце, — адзначыў прарэктар па навуковай рабоце Аляксандр Васільевіч Акуліч.

Дзяўчына і сама была зацікаўлена прадоўжыць адукацыю, настолькі спадабалася ёй займацца навукай. Яна заканчвае магістратуру, атрымлівае ступень



магістра тэхнічных навук па абранай спецыяльнасці і паступае ў аспірантуру. І нават нягледзячы на тое, што за гэты перыяд у яе жыцці адбываюцца такія важныя падзеі, як замужжа і нараджэнне сына, займацца навукай Вера не перастае.

— Гэтыя падзеі, наадварот, стымулявалі. Хацелася не проста ўдасканаліць чужыя распрацоўкі, а ўкараніць нешта сваё, абсалютна новае, — кажа Вера Лаўшук. — Асаблівую навуковую цікавасць у мяне выклікала распрацоўка кансерваванага прадуктаў на

Маладосць не перашкода

аснове пладова-ягаднай сыравіны. У гэтым кірунку я і стала працаваць.

Матэрыяльна-тэхнічная база для навукова-даследчай дзейнасці ва ўніверсітэце харчавання выдатная, таму Вера Лаўшук хутка парадала чарговай навуковай распрацоўкай. Пад кіраўніцтвам кандыдата тэхнічных навук Алесі Чарапанавай і кандыдата тэхнічных навук Валянціны Цімафеевай яна распрацоўвае зусім новы на айчынным рынку прадукт “Фруктовы безалкагольны глінтвейн”.

— Каштоўнасць распрацоўкі дастаткова шматгранная. Наш глінтвейн з’яўляецца не толькі новым відам прадукцыі, аналагі якога прадстаўлены на беларускім спажывецкім рынку толькі ад імпортных вытворцаў, але і адрозніваецца даступным для спажывецка коштам, а таксама вялікай карысцю для арганізма чалавека. Бо ні для каго не сакрэт, што большасць сокаў вырабляюць з канцэнтратаў, шляхам іх аднаўлення вадой. Наш жа глінтвейн — гэта соказмязчальны напітак, які вырабляецца з мясцовай пладова-ягаднай сыравіны, на аснове настояў з сухафруктаў з дабаўленнем духмяных зёлак. Яго вытворчасць не запатрабуе ад беларускіх прадпрыемстваў якога-небудзь дадатковага абсталявання, — кажа Вера Лаўшук.

Распрацоўкай адразу зацікавіліся. Для далейшых даследаванняў па тэме Вера Лаўшук атрымала грант Міністэрства адукацыі. На гэтым этапе яна працуе над тэхналогіяй вытворчасці фруктовага безалкагольнага глінтвейну і яго рэцэптурамі, пасля чаго ён будзе прапанаваны для вытворчасці на беларускіх прадпрыемствах.

У планах Веры Лаўшук увасабленне ў жыццё і іншых не менш цікавых задумаў. Жадання займацца навукай ёй не пазычаць, а значыць, і новыя распрацоўкі не прымусяць сябе доўга чакаць.

Фота аўтара.