

Инновации вуза

Практика не отходя от парты

Могилевский университет продовольствия выиграл грант белорусского инновационного фонда и установил технологическую линию по производству продукции из пророщенных зернобобовых культур.

Более 10 лет ученые университета продовольствия работают над темой пророщенного зерна. Сначала разработали технологию пищевых добавок (мука, хлопья, снеки), потом научились делать косметические средства (маски, скрабы), из последних разработок - концентраты для приготовления напитков, добавки в супы, салаты. Благодаря победе в республиканском конкурсе инновационных проектов вуз смог закупить оборудование для производства продукции на основе пророщенного зерна. «Технологическая линия - авторская, - говорит доцент Елена Урбанчик, ее аналогов нет ни в Беларуси, ни за ее пределами». Линия запатентована. Но реализовывать продукцию ученые смогут только после получения соответствующей декларации.