

# МАСТЕРСТВО МОЛОЧНИКОВ

В текущем году Институт мясо-молочной промышленности в третий раз выступил организатором конкурса на лучшую НИР среди студентов вузов и учащих колледжей специальностей технологий производства и переработки продукции животноводства. 13 марта названы его победители.



## С использованием заквасок

Участники занимались выработкой молочного продукта с использованием бактериальных заквасок отечественного производства, результаты которой в виде отчета о НИР были представлены на оценку конкурсной комиссии. Финальные мероприятия также включали мастер-класс по приготовлению молочных продуктов с использованием бактериальных заквасок производства института.

«Нынешний опыт подсказывает: оптимально проводить конкурс именно в марте, что мы и будем впредь делать, – отметил директор института Алексей Мелешня. – Целей сразу несколько: и активизация научно-исследовательской деятельности, и повышение качества научно-инновационной подготовки студентов и учащихся, и популяризация отечественных бактериальных заквасок, и поддержка талантливого молодежи».

В ходе финала производилась оценка экспертной комиссией органолептических показателей представленных образцов с присвоением дополнительных баллов. Но главным испытанием стало публичное представление результатов работ. Всего было заслушано 6 докладов.

## Слово – участникам

Студент Гродненского государственного аграрного университета Евгений Маскальчук вместе с тремя коллегами-студентами разработывал технологию производства кисломолочных продуктов на основе пахты. Молодые умы взялись за решение очень актуальной и для науки, и для производственной сферы проблемы – использования оптимальным образом вторичного молочного сырья. При должном подходе

оно может быть не головной болью для производителей, а реальным источником дохода.

«Мы использовали закваски, созданные учеными Института мясо-молочной промышленности, а также добавляли в продукты семена черного кунжута, тыквенные семечки, поскольку потребитель сейчас требовательный, и нужно обеспечивать разнообразие ингредиентов, вкусов», – поделился Е. Маскальчук.

Четверокурсница Могилевского государственного университета продовольствия Анна Демьянец говорит, что, участвуя в различных конкурсах, можно уже со студенческой скамьи почувствовать себя увереннее по жизни и в профессии.

«А темой нашей работы стало исследование свойств сметаны с использованием различных бактериальных заквасок, – пояснила А. Демьянец. – Искали ответы на вопросы, к примеру, как хранится сметана, произведенная с использованием разных заквасок, можно ли увеличить ее сроки хранения; как идет процесс кислотообразования, «ведет себя» закваска при сквашивании сливок».

Собеседница признается: в будущем хотела бы связать свою жизнь с наукой. Впрочем, не только Анна, но и другие участники были единодушны: участие в данном конкурсе – хороший «трамплин» для дальнейших научных стартов, ориентир для выбора жизненного пути...

*По итогам конкурса первое место присуждено представителям Слуцкого государственного колледжа, второе – Могилевского государственного университета продовольствия, третье – Пинского государственного технологического колледжа.*