

Чем раньше талантливая молодежь придет в науку, тем лучше. Ведь при этом не только повышаются шансы на закрепление, но и происходит приток свежих идей. Так считают в Институте мясо-молочной промышленности НПЦ по продовольствию НАН Беларуси, где состоялся уже 4-й по счету конкурс на лучшую НИР среди учащихся школ, ссузов и вузов.

В конкурсе поучаствовали представители Белорусского государственного университета пищевых и химических технологий, Гродненского государственного аграрного университета (ГГАУ), Минского государственного областного колледжа, Слуцкого государственного колледжа, а также двух столичных СШ – №№47 и 210.

Программа мероприятий включала в себя мастер-класс по приготовлению творога с использованием бактериальных заквасок, разработанных в институте, экскурсию по предприятию, дегу-

В МОЛОЧНОМ ПОИСКЕ

стацию молочных продуктов. Старшие коллеги рассказали молодым про уникальную республиканскую коллекцию промышленных штаммов заквасочных культур и бактериофагов – основу отечественных бактериальных заквасок. Ну и конечно же, волнительной для ребят была защита ими собственных проектов.

«При подготовке к данному состязанию ребята, их педагоги имеют возможность попробовать наши закваски, испытать их в деле. Кроме того, молодые люди знакомятся с институтом, его научной, производственной базой. Возможно, кто-то из них задумается о своей дальнейшей работе именно у нас. Будем только рады!» – рассказала заместитель директора Института мясо-молочной промышленности Наталья Фурик. – Всегда хорошо взглянуть на процесс со стороны, обменяться задумками. Ребята, используя наши закваски, что-то подсказывают, обращают внимание на определенные нюансы. Как говорится, нет предела совершенству».

Конкурсная оценка осуществлялась в 3 этапа: по качеству; органолептическим показателям представленных образцов продукции; а также презентации проведенного исследования. В итоге 1-е место – с 131,96 балла – заняли представительницы Белорусского государственного университета пищевых и химических технологий. 2-е – осталось за ребятами из ГГАУ (128,55 балла), 3-е – за учащимися Минского государственного областного колледжа (124,89 балла).

Слово – участникам

Третькурсницы Белорусского государственного университета пищевых и химических технологий Мария Савко и Василиса Соколова (на фото) обучаются по специальности «технологии молока и молочных продуктов». Будущие технологи молочной промышленности вместе со своим руководителем Юлией Чекановой решили представить на конкурс научную работу, в ходе которой был получен новый кисломолоч-

ный топленый продукт с функциональными компонентами.

«Пока не можем отнести новинку к той или иной группе уже известных молочных продуктов, – пояснила Мария. – По закваскам он похож на йогурт, а по процессам – на ряженку. Думаем, что нужно еще дополнительно исследовать, тогда и определимся окончательно, что это получилось в плане классификации».

«В пору пандемии коронавируса важно потреблять продукты с высокими питательными ценностями, а наш отвечает таким требованиям, – дополняет коллегу Василиса. – Туда входят ацидофильная палочка, мёд – полезные для организма человека компоненты. Первая положительно влияет на микробиоту желудочно-кишечного тракта. Задействовали пахту, содержащую много фосфолипидов, что будет полезно для пожилых людей. Кроме того,



пахта – вторичное молочное сырье, и ее переработка также актуальна».

По словам руководителя конкурсанток, возможно, разработка креативных девушек найдет свое применение в практическом производстве. «У себя на кафедре именно такие исследования и проводим – тесно увязываем свой научный поиск с потребностями переработчиков на конкретных предприятиях, – подытожила Ю. Чеканова. – К слову, кисломолочные продукты сегодня – самые востребованные, внедрение новинок в производство идет довольно активно».

Инна ГАРМЕЛЬ
Фото автора, «Навука»