

## В Красноярске открыли сити-ферму

12 октября 2022 года в Сибирском федеральном университете состоялось торжественное открытие лаборатории сити-фарминга Института гастрономии. Презентация лаборатории прошла в рамках первого Российского гастрономического форума (Gastro Forum 2022).



Ферма-лаборатория — это междисциплинарная площадка коллективного пользования, которая помогает синхронизировать фундаментальные исследования учёных и прикладные научно-исследовательские практики в области сити-фермерства. Результатом этой работы станут новые прорывные технологии, которые в дальнейшем будут коммерциализированы. Приглашённые гости мероприятия — известные рестораторы и шеф-повара Twins Garden Иван и Сергей Березуцкие.

**Иван и Сергей Березуцкие** рестораторы и шеф-повара Twins Garden поприветствовали гостей мероприятия: *«Мировая повестка сейчас направлена на здоровье, экологичность, качество продуктов и науку. Очень круто, что в Институте гастрономии СФУ открыли лабораторию сити-фарминга. Это важный момент и задел на будущее! Студенты уже в процессе обучения будут в курсе мировой повестки. Они будут знать, как правильно, и дальше продвигать эти идеи в мир. Очень здорово, что создатели института не только живут идеями, чтобы построить инновационный институт, но и создают внутри экологичные проекты, способствующие развитию индустрии».*

*«Главная задача нашей лаборатории — производить в городских условиях агропродукцию высокого качества по оптимальной себестоимости для нужд ресторанного бизнеса. Мы плотно сотрудничаем с ресторанным холдингом Bellini — шеф-повара этой группы тестируют качество производимой на сити-ферме зелени. Открытия и разработки, сделанные с помощью фермы учёными СФУ и других научных организаций России, успешно патентуются, становясь совместной интеллектуальной собственностью»,* — рассказал руководитель лаборатории сити-фарминга **Иван Тимофеенко**.



Эксперт отметил, что в настоящее время на ферме действует три фитотрона — помещения с определёнными параметрами микроклимата. В каждом фитотроне установлено оборудование, смешивающее питательный раствор для растений. В нескольких камерах уже произрастает руккола, базилик, салат и различная микрозелень, также выращивается рассада овощных культур.

В настоящее время ферма уже является опытной междисциплинарной лабораторией для испытания новых технологий в области выращивания культурных растений. Учёные Института инженерной физики и радиоэлектроники занимаются внедрением новых высокоомощных ламп с переменным спектром, которые значительно ускоряют выращивание микрозелени и салата, а также улучшают качество всходов.

*«Запуск сити-фермы — это часть большого проекта Гастрономический R&D-парк, который реализуется в рамках программы «Приоритет 2030». Проект предусматривает системную работу не только в сфере гастрономического образования, но и в сфере научных исследований, решающих достаточно серьёзные проблемы, связанные с фудтехом. Новая лаборатория связывает образование, науку и бизнес, а это задачи нашего стратегического проекта, приоритеты нашего развития», — отметил ректор СФУ Максим Румянцев.*

Ожидается, что лаборатория сити-фарминга обеспечит подготовку высококвалифицированных научных кадров в области фуд-инжиниринга, разработку новых методов и технологий выращивания безопасной эко-продукции на малых объектах с последующим масштабированием.

Автоматизированная многоярусная стеллажная система для выращивания растений (университетская вертикальная ферма) приобретена за счёт гранта Минобрнауки РФ на реализацию мероприятий, направленных на обновление приборной базы ведущих организаций. Цель лаборатории — обеспечение необходимых условий для развития исследований в области прогрессивного выращивания растений методом гидропоники и подготовке высококвалифицированных научных кадров в области фуд-инжиниринга и аграрного сектора экономики.

### **Справочно:**

Российский гастрономический форум – знаковое событие для экспертов и профессионалов в области гастрономии и гостеприимства, развивающее индустрию и создающее возможности для рождения новых проектов. Организован в рамках реализации стратегического проекта «Гастрономический R&D-парк» программы развития Сибирского федерального университета на 2021-2030 годы, участника программы «Приоритет 2030».

В рамках форума действуют экспертные площадки для обсуждения проблем отрасли и возможностей её роста; проходят встречи в формате дискуссии по приоритетным научно-исследовательским проектам пищевой индустрии. Также гости форума принимают участие в образовательной программе — мастер-классах для профессионалов и новичков.

Главной площадкой для проведения Gastro Forum 2022 стал Институт гастрономии Сибирского федерального университета.

[Пресс-служба СФУ](#), 13 октября 2022 г.

© Сибирский федеральный университет. Редакция сайта: +7 (391) 246-98-60, info@sfu-kras.ru.

Адрес страницы: <https://news.sfu-kras.ru/node/26863>