

В СФУ прошёл научный Stand Up

16 февраля 2018 года в Торгово-экономическом институте Сибирского федерального университета впервые прошёл научный Stand Up в рамках региональных Дней российской науки.



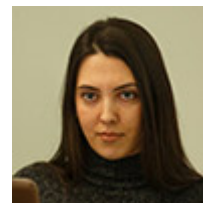
Будущие технологи общественного питания рассказали аудитории об использовании необычных составляющих в рецептуре привычных блюд, представили разработанную систему питания работников общественного транспорта Красноярска и назвали русских родственников васаби. Студенты презентовали свои научные проекты в формате Stand Up — общаясь с аудиторией напрямую, вставляя истории из жизни и импровизируя.

Так, магистрант ТЭИ Татьяна Карпухина представила проект «Ретропродукт», где рассказала о рациональном использовании вторичных сырьевых ресурсов растительного происхождения с высоким содержанием биологически активных веществ и создании на их основе технологических схем производства кондитерской продукции функционального назначения. По словам девушки, в процессе переработки ягод калины остаются большие объёмы отходов — шрота, который может применяться в качестве сырья в различных отраслях пищевой промышленности и фармакологии.

«Шрот — важнейший источник белка, в том числе незаменимых аминокислот, пищевых волокон, которые способствуют выведению вредных веществ из организма, витаминов, минеральных и других веществ. Цель моего проекта — разработка системы рециклинга отходов плодово-ягодной переработки ягод калины с целью получения полуфабрикатов для производства обогащённых продуктов питания.

Полуфабрикаты с использованием шрота обладают высокими органолептическими показателями и могут быть рекомендованы для использования в лечебно-профилактическом, диетическом и школьном питании», —

Татьяна Карпухина.



Её коллеги Кирилл Агафонов и Иван Айснер рассказали, что при популярном во всём мире производстве сока из ростков пшеницы — витграсса — остаётся большое количество выжимок, которые составляют около 30–38 % отходов.



«Отходы соковых производств — выжимки пшеничных проростков — являются ценным природным пищевым продуктом, который можно использовать в качестве дополнительного компонента для производства соусов повышенной пищевой ценности. Оптимальное соотношение компонентов позволяет получить продукт с заданными свойствами и создать безотходное производство на предприятии», —

отметил **Кирилл Агафонов.**

[Пресс-служба СФУ](#), 19 февраля 2018 г.

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

Адрес страницы: <https://news.sfu-kras.ru/node/19978>