

В СФУ обсудили перспективы развития российского рынка товаров и услуг

17–18 мая 2019 года в Торгово-экономическом институте Сибирского федерального университета прошла V Всероссийская научно-практическая конференция «Проблемы развития рынка товаров и услуг: перспективы и возможности субъектов РФ» с участием студентов, аспирантов, молодых учёных, преподавателей и специалистов из КНР, Белоруссии, Казахстана, Таджикистана и городов России: Екатеринбурга, Казани, Красноярска и Владивостока.



*«Торговля, в частности потребительский рынок — наиболее динамично развивающаяся отрасль хозяйства. Более четверти трудоспособного населения заняты в сфере услуг. По данным министерства экономического развития потребность профильных специалистов к 2035 году возрастёт на 10-11 %. Поэтому необходимо развивать нашу отрасль, учитывая её вес и значение в современном мире. В свою очередь, масштабные конференции с участием студентов, представляющих новый взгляд на проблематику, способствует этому как нельзя лучше», — обратилась с приветственным словом и. о. директора ТЭИ **Юлия Сулова**.*



Работа конференции прошла в 11 секциях, где обсудили цифровую трансформацию сферы услуг Красноярска, развитие предпринимательского потенциала региона и сферы гостеприимства, современные технологии производства и управления предприятиями индустрии питания: качество и инновации.

Так, одной из тем обсуждения стала проблема дефицита белка в питании человека и поиск его нетрадиционных источников. По словам магистранта ТЭИ **Ульяны Жуковой**, к таким перспективным источникам относят мицелий культивируемого гриба вешенки обыкновенной, используемый при производстве пищевой продукции и в качестве пищевой добавки.



«Во время исследования был изучен и проанализирован химический состав белковой массы грибов. Было установлено, что грибы могут значительно повысить питательную ценность готового продукта, благодаря высокому содержанию белка с ценным аминокислотным составом. Помимо этого, мицелий имеет ряд преимуществ: более высокий темп роста (всего 3 дня), возможность влиять на выход БАВ и качество конечного продукта, варьируя состав питательных сред и условий выращивания, срок годности порошка мицелия выше, чем у плодовых тел, а грибная масса более экологически чистая», — рассказала автор исследования Ульяна Жукова. Научным руководителем исследования выступила заведующая кафедрой технологии и организации общественного питания ТЭИ Галина Губаненко.

Также прозвучали доклады на тему развития туризма и гостиничного бизнеса, перспективных

источников омега-3, системе питания, разработанной специально для населения, проживающего в Арктике и другие.

[Пресс-служба СФУ](#), 21 мая 2019 г.

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

Адрес страницы: <https://news.sfu-kras.ru/node/21769>