

В СФУ прошла дегустация уникальной продукции сити-фермерства

7 сентября 2023 года в Институте гастрономии Сибирского федерального университета открылся научно-популярный фестиваль «Сити-фермер — профессия будущего», в рамках которого в холле института состоялась дегустация опытной растительной продукции, выращенной на территории Красноярского края.



Гостям были представлены необычные сорта моркови и картофеля, которые пока нельзя найти в продуктовых магазинах города, а также пшеничный хлеб с разными добавками: например, с яблочной мукой или мукой из пророщенной зелёной гречки. Всё это — результат совместной работы учёных СФУ, агрохолдинга «Дары Малиновки» и компании «ДиХлеб».

«Нам очень важно показать разнообразие продукции и сотрудничать с университетом, чтобы наша гастрономия развивалась. Чтобы мы знали не только два традиционных вида белой и красной картошки, ведь их огромное количество. Здесь мы представили два нами выведенных сорта: „Арго“ и „Ли́ла“. Они обладают особенными свойствами — фиолетовые сорта всегда более диетические, они часто подходят даже диабетикам. Главное, правильно его приготовить, и в этом нам поможет университет», — отметила **Марианна Диц**, директор по маркетингу агрохолдинга «Дары Малиновки».



Напомним, на базе Института гастрономии СФУ функционирует ферма-лаборатория, на данный момент единственная в Сибирском федеральном округе. Данный проект объединил учёных СФУ, Федерального научного центра овощеводства и Красноярского научного центра Сибирского отделения Российской академии наук. Ферма обеспечивает подготовку высококвалифицированных научных кадров в области фуд-инжиниринга и аграрного сектора экономики, разработку новых методов и технологий выращивания безопасной эко-продукции на малых объектах с последующим масштабированием.

«Была выполнена научная работа совместно с нашим бизнес-партнером — компанией ООО „ДиХлеб“. Работа была направлена на разработку пшеничного и ржано-пшеничного хлеба повышенной пищевой ценности. Цель этой работы заключалась в том, чтобы хлеб, употребляемый жителями каждый день, стал не только необходимым для жизнедеятельности, но ещё и полезным. В рамках этого проекта было разработано двенадцать наименований хлеба, в качестве обогащающих добавок выступили натуральные продукты переработки растительного сырья. В первую очередь, это зерновые и бобовые культуры, которые проращивались в определённых условиях, из которых в дальнейшем изготавливается мука, вводящаяся в рецептуру пшеничного и ржано-пшеничного хлеба. Помимо этого, использовались яблочная мука и выжимки из пророщенной пшеницы. Всё это — натуральные добавки, обогащённые биологически активными веществами», — рассказала **Галина Губаненко**, заведующая



«Это очень серьезный проект, и мы вместе с корпорацией „Енисейская Сибирь“ и с Сибирским федеральным университетом разработали концепцию, где искали новые полезные свойства, которые можно использовать для потребления с помощью хлеба. В течение года мы разрабатывали технологию, вкусовые характеристики. Работа проведена, на сегодняшний день мы сделали пробные образцы, чтобы почувствовать вкусовые характеристики хлеба. В дальнейшем будем разрабатывать другие форматы выпечки», — поделился планами о сотрудничестве **Евгений Демидов**, директор компании «ДиХлеб».



Отметим, что фестиваль «Сити-фермер — профессия будущего» проходит при поддержке Красноярского краевого фонда поддержки научной и научно-технической деятельности в рамках конкурса проектов по популяризации науки и инноваций в Красноярском крае в 2023 году. Соисполнитель проекта — АНО ДПО «Новые образовательные технологии».

[Пресс-служба СФУ](#), 8 сентября 2023 г.

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

Адрес страницы: <https://news.sfu-kras.ru/node/28003>