

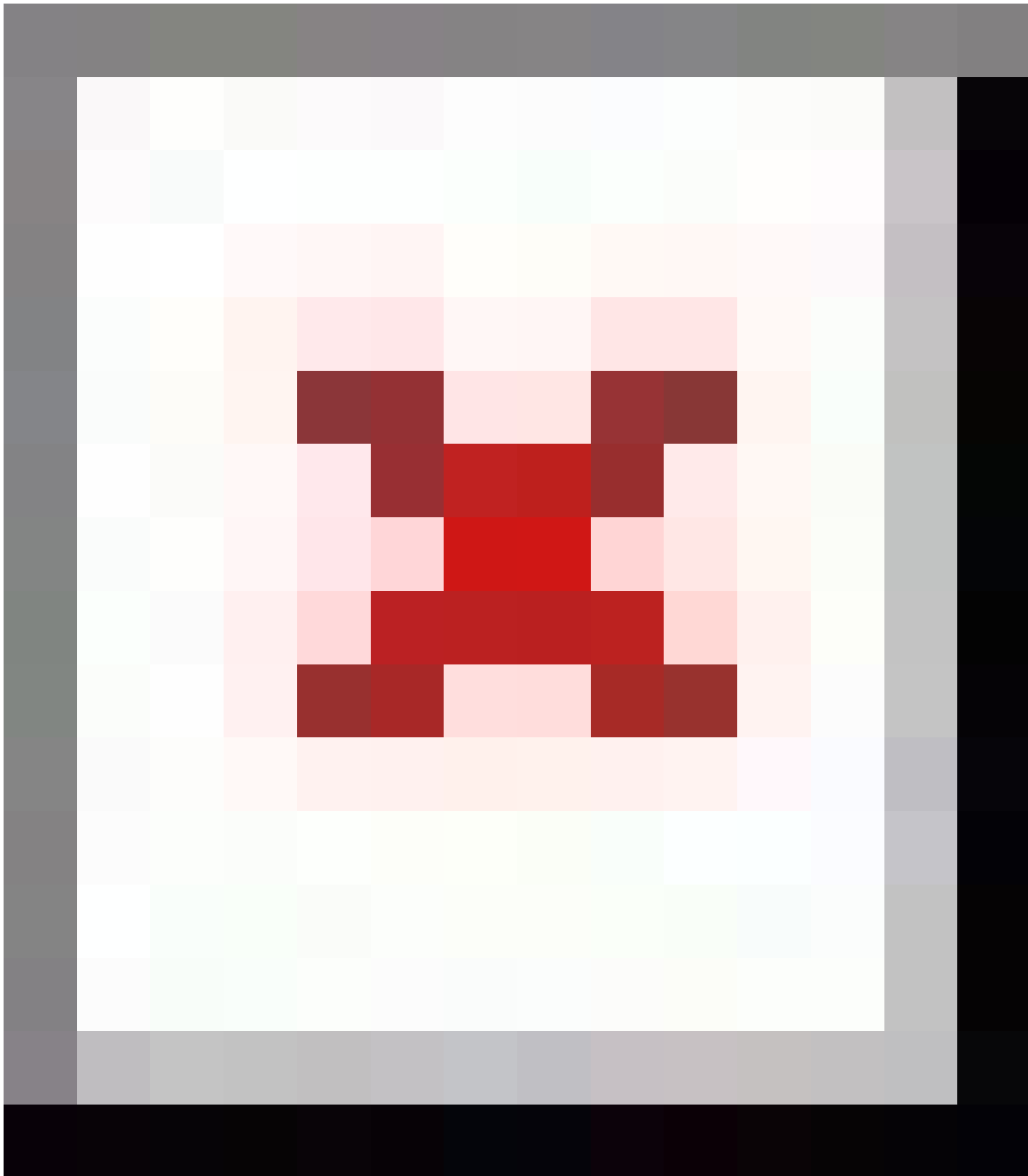
## **Биокулинарный квест "Революция в питании"**

**25 октября на базе инновационного проекта ГАСТРОМАН студентами-бакалаврами Высшей школы биотехнологии и пищевых технологий Политехнического университета имени Петра Великого был проведён биокулинарный квест "Революция в питании"**

Квесту предшествовала огромная подготовительная работа кулинаров Гастромана и самих студентов, изучающих инновационные направления развития пищевой биотехнологии. Ими был проведён патентный поиск среди российских и зарубежных изобретений, выбраны самые прогрессивные разработки для производства продуктов здорового питания, проведены многочисленные лабораторные исследования.



Перед началом квеста один из авторов инновационного проекта **ГАСТРОМАН** - выпускник Высшей школы биотехнологии и пищевых технологий **СПбПУ имени Петра Великого** - **Алексей Павлович Корж** подвёл краткие итоги теоретических и лабораторных исследований сотрудников и студентов. Были определены наиболее оптимальные по химическому составу пищевые продукты, рекомендованные для производства кулинарных изделий нового поколения. А также, новые технологические приёмы для сохранения пищевой и биологической ценности готовых кулинарных изделий.



В ходе биокулинарного квеста в качестве прорывных кулинарных решений были апробированы:

новые технологии низкотемпературной тепловой обработки при внедрении которых можно улучшить сочность и в 3 раза сократить потери кулинарных изделий из мяса и птицы

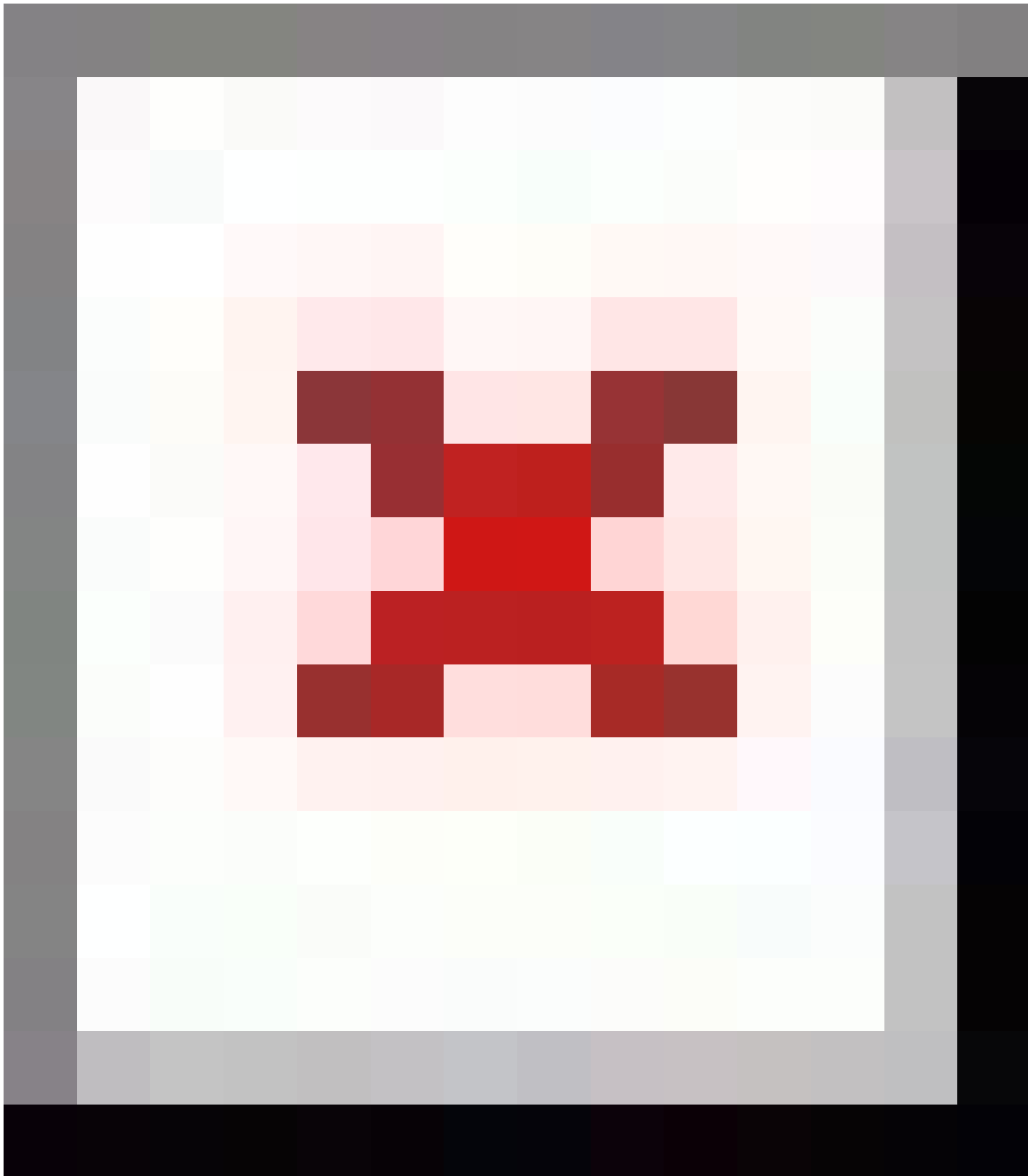
инновационные технологии вакуумного маринования с элементами биоферментации при использовании которых можно достичь эффекта "мангала" (без содержания полициклических ароматических углеводородов) при производстве нового

продукта - шашлыка в оболочке

новые технологии получения молочных дериватов при помощи которых можно производить творожные десерты и мягкие сыры без отделения сгустка и сыворотки друг от друга

инновационные технологии 3-D-молекулярной концентрации в вакууме при внедрении которых можно формировать вязкую кремовую текстуру молочных продуктов без добавления в них жира и сахара

новые технологии кавитационной обработки при помощи которых можно снизить содержание соли в мясных продуктах в 2 раза без изменения органолептического восприятия вкуса мясного продукта



С использованием вышеназванных технологий на базе кулинарного производства ООО "ГАСТРОМАН" были изготовлены инновационные кулинарные изделия: шашлык в оболочке, био-касата творожная, био-блманже, которые пришлись по вкусу опытным дегустаторам и в ближайшее время появятся на полках фреш-маркетов ГАСТРОМАН

