

Экскурсия на инновационное предприятие ООО "Гастроман"



В рамках Зимней школы магистров 2 февраля на базе инновационного предприятия общественного питания нового технологического уклада **ООО "ГАСТРОМАН"** состоялся блиц-тур по инновационным биокулинарным технологиям и практикам.

Перед началом мероприятия выпускник Высшей школы биотехнологии и пищевых технологий СПбПУ Петра Великого, один из авторов инновационного проекта GASTROMAN **Алексей Павлович Корж** рассказал о современных тенденциях развития пищевой отрасли. Одним из стратегических направлений развития отрасли является внедрение инновационных биотехнологий и разработка новых продуктов здорового питания. Далее для участников Зимней школы магистров-2018 была проведена блиц-викторина "**Полезные продукты для здорового питания**" в ходе которой студенты-участники Зимней школы магистров закрепили свои знания о биологически активных веществах, содержащихся в пищевых продуктах. Для определения некоторых веществ студентам были продемонстрированы в работе современные экспресс-анализаторы, а также экспресс-анализаторы показателей безопасности. При их помощи участники блиц-тура смогли самостоятельно провести экспертизу качества представленных в фреш-маркете пищевых продуктов.

На базе проекта GASTROMAN с самого открытия функционирует **экспериментальное производство нового технологического уклада**, оснащённое инновационным производственно-технологическим оборудованием. На данном оборудовании выполняются магистерские и кандидатские диссертации магистрантов и аспирантов СПбПУ Петра Великого, проводятся инновационные хакатоны. О проделанной за год научно-

исследовательской работе участникам блиц-тура рассказали **магистранты и аспиранты Высшей школы** биотехнологии и пищевых технологий, участники инновационного хакатона. Магистрант 2 года обучения **Сергей Окуневич** представил результаты научных экспериментов по **вакуумному маринованию и низкотемпературной тепловой обработке мясных продуктов** в инновационных аппаратах сооквас. Данный аппарат был разработан и поставлен на производство учёными Политехнического университета Валенсии. Участники блиц-тура смогли наглядно оценить низкие потери продукта при его обработке в вакууме и высокие органолептические характеристики новых мясных продуктов для здорового питания.



Аспирант ВШБТИПТ, бренд-шеф проекта GASTROMAN **Роман Денискин** провёл для участников блиц-тура мастер-класс по приготовлению и оформлению инновационных кулинарных изделий полученных на основе синергии пищевой биотехнологии и инновационной кулинарной практики. В ходе мастер-класса участники смогли по достоинству оценить новые возможности для создания продуктов здорового питания, обогащённых пребиотиками и пробиотиками, а также продегустировать инновационные биокулинарные изделия: Био-коктейль, Био-кисель, Био-самбук, Био-Бламанже. На дегустации также были представлены **новые кулинарные изделия** сбалансированные по аминокислотному и минеральному составу, рекомендованные институтом питания **РАН** для здорового питания.



В завершение блиц-тура идеолог проекта GASTROMAN Алексей Павлович ещё раз обратил внимание будущих магистров на важность внедрения в жизнь лозунга Политеха - **формирования знаний для высоких достижений** и пожелал успехов в конкурентной борьбе во благо инновационного развития отрасли и государства.

Материал подогвлен на основе фото- и текствых материалов А.П Коржа