На Евразийском женском форуме доценты ВШБиПП представили инновационные продукты здорового питания

С 13 по 15 октября 2021 г. в Санкт-Петербурге проходил Третий Евразийский Женский Форум, организованный Советом Федерации Федерального Собрания Российской Федерации совместно с Межпарламентской Ассамблеей государств-участников Содружества Независимых Государств.

Программа Форума включала 90 мероприятий, в которых приняли участие около 2500 делегатов из 111 стран мира. Пленарные заседания, стратегические и тематические сессии, форсайт-сессии, вебинары, воркшопы и деловые завтраки проходили на трех площадках: в Таврическом дворце, Парламентском центре и Музейно-выставочном комплексе «Вселенная воды».

В рамках региональной платформы Форума в Парламентском центре состоялось кулинарное шоу «Территория гостеприимства», которое было организовано «Женской гильдией предпринимателей» в рамках проекта «Качество продуктов питания – забота женщин о здоровье семьи». «Территория гостеприимства» объединила более 40 организаций-участников: изготовителей пищевой продукции, шеф-поваров и кондитеров, медиков-профессионалов в области питания, представителей ведущих ВУЗов Санкт-Петербурга (Политех, ИТМО, СПбГЭУ), Комитеты по развитию туризма Санкт-Петербурга и Ленинградской области.

По приглашению Совета Федерации Федерального Собрания РФ и руководителя «Женской гильдии предпринимателей» Ирины Борисовны Сафроновой в данном мероприятии приняли участие сотрудники Высшей школы биотехнологий и пищевых производств СПбПУ: доценты **Барсукова Наталья Валерьевна** и **Москвичева Елена Владимировна**.

На выставочном пространстве «Территории гостеприимства» они представили образовательные программы и результаты научных разработок Высшей школы биотехнологий и пищевых производств ИБСиБ СПбПУ – продукты здорового питания: безглютеновые профитроли (разработчик – доцент Смоленцева А.А.), бисквиты конопляные безглютеновые (разработчик – ст. преподаватель Тимошенкова И.А), пряники ржаные медовые (разработчик – доцент Елисеева С.А.) и макаронные изделия с добавками биомассы микроводорослей *Chlorella* (разработчик – ст. преподаватель Трухина Е.В.). Выставочные образцы продукции для Форума были приготовлены доцентом Елисеевой Светланой Анатольевной и студенткой Гусевой Анной.

Яркий и «вкусный» стенд Политеха вызвал живой интерес у предпринимателей, медиков,

представителей общественных организаций.

Нам приятно было найти единомышленников среди женщин-предпринимателей, занимающихся производством специализированных продуктов питания. В частности, с руководителями предприятий по производству безглютеновых продуктов Любовью Вольфовской («Simple food») и Натальей Горбачевой (кафе «Фунт изюма») были обсуждены вопросы сотрудничества, женщины-предприниматели поделились своими секретами производства безглютеновой продукции, был проведен взаимный обмен выставочными образцами продуктов.

В рамках деловой программы «Здоровое питание - Здоровое поколение - Здоровое долголетие» врачами и представителями вузов были представлены доклады о научных аспектах здорового образа жизни; основных факторах риска для здоровья женщины; социальных проектах по распространению культуры здорового питания и разумного потребления среди школьников; инновационных подходах к созданию пищевых продуктов. Также обсуждались вопросы профессионального образования в отрасли.

Барсукова Н.В. представила доклад на тему «Новые технологии и продукты здорового питания», в котором были отражены тренды пищевой индустрии, рассмотрены инновационные технологии, опыт разработки и внедрения продуктов здорового питания.

Предпринимателями Санкт-Петербурга были представлены линейки новых пищевых продуктов функционального и специализированного питания, десерты, молочные продукты, хлебобулочные и кондитерские изделия.

Кульминацией программы стало кулинарное шоу, подготовленное Санкт-Петербургской ассоциацией кулинаров. Победитель Кубка Губернатора Санкт-Петербурга "Лучший шеф-повар Петербургской кухни" Станислав Ахметшин (выпускник Экономико-Технологического Колледжа Питания, ныне – Институт среднего профессионального образования СПБПУ) приготовил блюдо Петербургской кухни: закуска из судака с белыми грибами, листьями шпината и камчатском крабом. А шеф-кондитер Галина Меднис презентовала свой авторский десерт "Пелагея" с уникальной зеркальной глазурью.

Несомненно, такие международные мероприятия, как Евразийский Женский Форум, объединяют единомышленников, являются хорошей площадкой для обмена лучшими практиками и передовым опытом, знаниями и идеями в разных областях, мотивируют и вдохновляют, здесь рождаются новые совместные проекты.

Подготовлено доцентами Н.В. Барсуковой и Е.В. Москвичевой