

Научно-практический семинар «Состояние и перспективы производства пищевых ингредиентов в Российской Федерации»



25 марта студенты 3 курса направления подготовки «Биотехнология» приняли участие в мастер-классе, проведенного в рамках научно-практического семинара **«Состояние и перспективы производства пищевых ингредиентов в Российской Федерации»**.

Мастер-класс организован ФГБНУ «Всероссийский НИИ пищевых добавок», прошёл под руководством **доцентов Высшей школы биотехнологии и пищевых технологий Иванченко Ольгой Борисовной, Буровой Татьяной Евгеньевной**.

Вступительное слово было предоставлено **директору института, д. т. н., профессору Никифоровой Татьяне Алексеевне**. Она рассказала о тенденциях развития рынка пищевых добавок отечественного производства и импорта. Сотрудники института представили доклады по актуальным вопросам производства, об использовании микроингредиентов в различных отраслях пищевой промышленности для повышения качества и безопасности пищевой продукции, а также с целью обогащения продуктов питания инновационными пищевыми добавками на основе органических кислот.

Ведущие сотрудники мероприятия – **д.т.н., зав. лабораторией биотехнологии**

производства лимонной кислоты Шарова Наталья Юрьевна и к.х.н. Рудометова Наталья Викторовна – ответили на все вопросы студентов. Они с удовольствием показали оборудование: шейкер-инокулятор, ферментер и газовый хроматограф, необходимые для ведения биотехнологического получения лимонной кислоты и анализа готовой продукции.