

Современные принципы и способы реализации промышленных биотехнологий

международная стажировка профессоров из Казахстана на базе ВШБТиПТ

В мае 2018 года на базе Высшей школы биотехнологии и пищевых технологий проходили повышение квалификации в форме стажировки по программе «Современные принципы и способы реализации промышленных биотехнологий» профессора Казахского национального аграрного университета республики Казахстан (г.Алматы): д.т.н. А.А.Оспанов и д.т.н. А.К.Тимурбекова. Стажировка организована Институтом дополнительного образования СПб Политехнического университета имени Петра Великого. Направление стажировки – «Современные технологии продуктов функционального и профилактического питания» (разработчики программы - профессор Ю.Г.Базарнова, доцент НТ.Жилинская).

Программа стажировки включала изучение следующих тем:

- основные нормативно-методические документы, регламентирующие производство функциональных продуктов питания и применение пищевых ингредиентов на территории Российской Федерации;
- основы безопасности функциональных продуктов из сырья растительного и животного происхождения;
- инновационные технологии в производстве хлебобулочных изделий функционального назначения;
- инновационные технологии в производстве напитков функционального назначения на основе растительного сырья;
- инновационные технологии в производстве мясных и молочных продуктов функционального и профилактического назначения;
- современные ресурсосберегающие технологии в индустрии питания;
- современные методы молекулярной биологии, применяемые для контроля качества и безопасности пищевого сырья и готовой продукции.

За круглым столом директор ВШБТиПТ, профессор, д.т.н. Ю.Г.Базарнова, заместитель директора по учебной работе И.А.Тимошенкова, руководитель учебных программ магистратуры доцент Н.В.Барсукова, руководитель учебных программ бакалавриата доцент Е.В.Москвичева делились с коллегами из Казахстана опытом разработки практико-ориентированных образовательных программ, а также участием в реализации актуальных научных исследований в области биотехнологии продуктов питания, сельского хозяйства и экологии на территории Российской Федерации.



Докладчиками в программе повышения квалификации по указанным темам стали доценты ВШБТИП: к.б.н. О.Б.Иванченко, к.б.н. Н.Т.Жилинская, к.т.н.С.А.Елисеева.



В ходе стажировки слушатели посетили тематические экскурсии и выездные мастер-классы на предприятия пищевой промышленности и общественного питания.

Заместитель генерального директора ООО «ГАСТРОМАН» - магазина пищевых продуктов для здорового питания («Gastroman Fresh Market»), советник Торгово-промышленной палаты РФ, выпускник магистратуры ВШБТиПТ А.П.Корж провел мастер-класс по применению вакуумной технологии CookVac в производстве биоферментированных мясных продуктов. В своем выступлении А.П.Корж рассказал слушателям об особенностях использования инновационных технологий подготовки пищевого сырья и производства пищевых продуктов: sous-vide; cook&chill; 3-D молекулярная концентрация в вакууме, применяемая для получения низкокалорийных биодесертов для здорового питания нового поколения без внесения жира и сахара; технологии молочных био-дериватов, получаемых в вакууме на основе творога без отделения сыворотки. Были продемонстрированы инновационные системы контроля качества фруктов и овощей с использованием экспресс-анализаторов нового поколения, работа которых основан на принципе селективной биолюминисценции. В ходе проведения семинара были продемонстрированы инновационные системы контроля качества фруктов и овощей с использованием экспресс-анализаторов нового поколения, работа которых основан на принципе селективной биолюминисценции.

В завершении тематической экскурсии для слушателей было проведена дегустация биокулинарных изделий, разработанных ООО «ГАСТРОМАН» совместно с ВШБТиПТ, на основе старинных рецептов Петербургской кухни: био-Самбук, био-Бламанже, био-Фрамаш, цервиласы, био-Шефруа.



Главный технолог ООО «АППЕТИТПРОМ» О.Н.Тимошенкова провела мастер-класс на тему «Ресурсосберегающие технологии в производстве замороженных и охлажденных полуфабрикатов для предприятий общественного питания», о внедрении принципов НАССР в систему производственного контроля на современном предприятии общественного питания.



Слушатели приняли участие в работе двух конференций:

Всероссийский конгресс «Боткинские чтения» и Всероссийская научно-практическая конференция «Микробиология: от микроскопа до геномного анализа», посвященная 95-летию кафедры микробиологии ФГБВОУ ВО «Военно-медицинская академия имени С.М. Кирова» Министерства обороны Российской Федерации, которая проходила в Доме ученых. На конференциях наши коллеги из Казахстана заслушали доклады и приняли участие в работе секций по следующим направлениям: молекулярно-биологические методы в диагностике бактерий, вирусов, грибов и простейших; санитарная микробиология пищевых продуктов; санитарно-микробиологические и санитарно-вирусологические методы оценки и

контроля качества воды и др.



По окончании стажировки между руководством ВШБТИПТ и представителями Казахского национального аграрного университета были достигнуты договорённости по рассмотрению вопроса о подписании Соглашения о сотрудничестве в сфере образовательной и научной деятельности между двумя вузами.



Подготовлено доц. **НТ.Жилинской**