

Студенты ВШБиПП удостоены высших наград на конференции молодых ученых в Казани



# ПОЛИТЕХ

## Высшая школа биотехнологий и пищевых производств

С 21 по 25 апреля 2025 года студенты Высшей школы биотехнологий и пищевых производств и активные участники студенческого объединения YesLab – Плотникова Екатерина и Певзнер Анастасия приняли участие в XIX Всероссийской конференции молодых учёных, аспирантов и студентов с международным участием «Пищевые технологии и биотехнологии», которую организовал Казанский национальный исследовательский университет.

23 апреля состоялся фестиваль-конкурс продуктов «Спектр вкуса». Студенты, обучающиеся по направлениям пищевых технологий, представляют для экспертного жюри собственноручно изготовленные продукты и блюда, обладающие как высокими вкусовыми качествами, так и функциональной пользой. Каждая представленная работа включает в себя элемент инновации — технологическое или рецептурное новшество.



13



**БЕШБАРМАК**  
классический





В рамках Фестиваля-конкурса «Спектр вкуса» студентка Плотникова Екатерина представила на суд экспертного жюри авторскую разработку — бешбармак в формате полуфабриката высокой степени готовности. Продукт отличается оригинальным подходом к традиционной рецептуре, адаптированной под современные требования удобства и функциональности, сохраняя при этом аутентичные вкусовые качества национального блюда. За высокий уровень технологической проработки, инновационный формат подачи и потребительскую ценность разработка была удостоена Гран-при конкурса.

Еще одной участницей конкурса стала Певзнер Анастасия, представившая зефир на основе аквафабы — растительного аналога яичного белка, получаемого из отвара бобовых культур. Разработка отличалась экологичностью, веганским составом и высокими органолептическими показателями. За оригинальность идеи и качественное технологическое исполнение продукт был награждён дипломом I степени.

24 апреля в рамках мероприятия была открыта работа профильных секций, в которых активно приняли участие студенты нашего образовательного учреждения, представив результаты своих научно-практических исследований.



В секции «Технология продукции и организация общественного питания» с докладом на тему «Технология производства замороженного бешбармака» выступила Плотникова Екатерина. В своей работе она представила современные подходы к созданию полуфабриката высокой степени готовности на основе традиционного национального блюда. За актуальность темы, технологическую проработанность и практическую значимость исследования Екатерина была удостоена диплома II степени.



В секции «Технологии продуктов из растительного сырья» с докладом на тему «Использование айвы и отвара бобовых культур в технологии пастильных изделий» выступила Певзнер Анастасия. Ее работа была посвящена созданию инновационного кондитерского изделия с использованием растительных компонентов, что делает продукт привлекательным для веганского и функционального питания. За высокий научно-практический уровень и оригинальность идеи Анастасия была награждена дипломом I степени.

