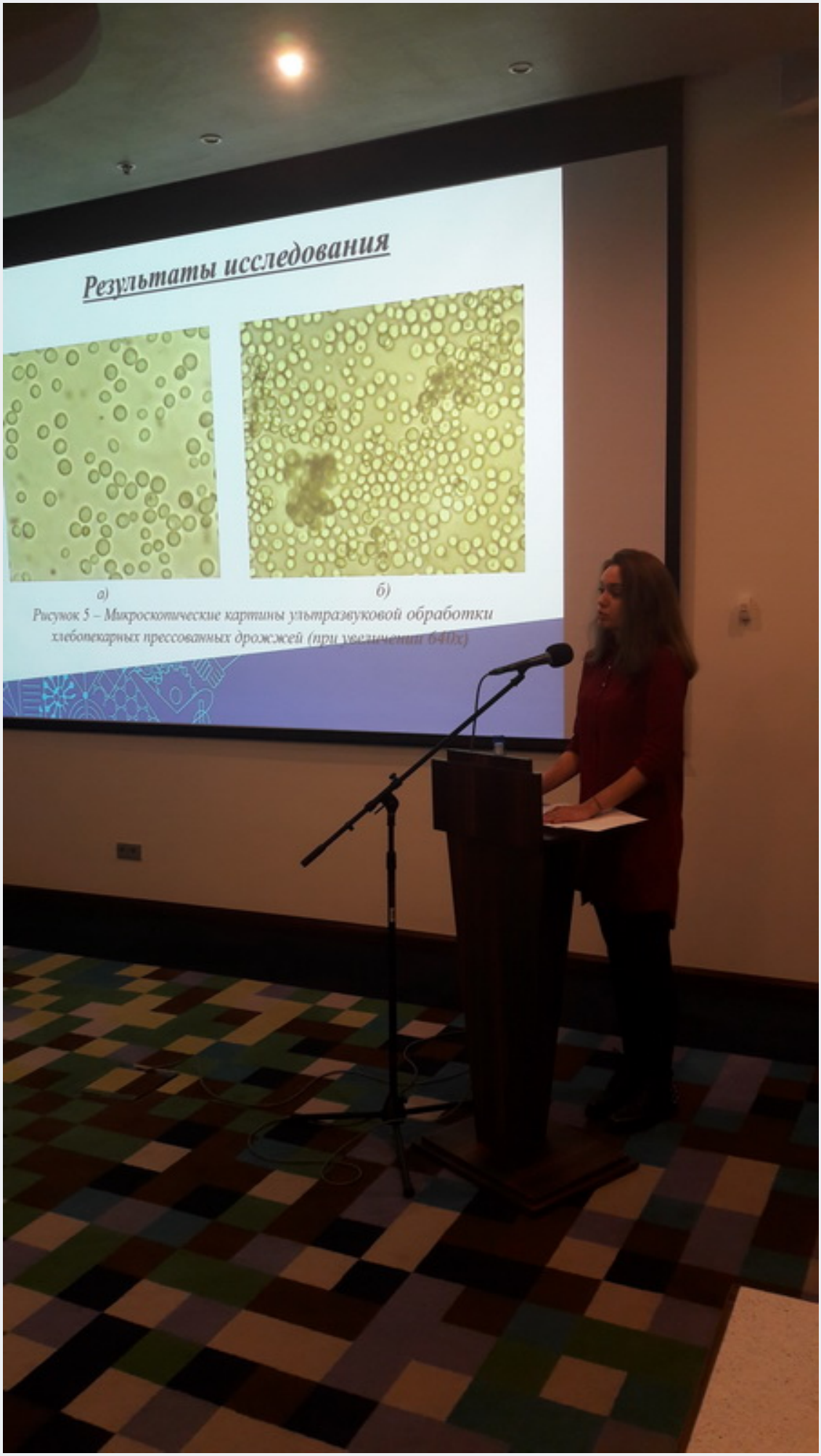
# XIV ВСЕРОССИЙСКИЙ ФОРУМ «Здоровое питание с рождения: медицина, образование, пищевые технологии»

1-2 ноября 2019 г. в Отеле «Санкт-Петербург» состоялся ежегодный всероссийский форум «Здоровое питание с рождения: медицина, образование, пищевые технологии». Организацией форума занималось Санкт-Петербургское региональное отделение общественной организации «Союз педиатров России».

Форум входит в список мероприятий, курируемых Правительством Санкт-Петербурга, Законодательным собранием Санкт-Петербурга, комитетом по здравоохранению Правительства, комитетом по социальной политике Санкт-Петербурга, комитетом по здравоохранению Ленинградской области.

В форуме приняли активное участие преподаватели, бакалавры, магистранты и аспиранты Высшей школы биотехнологий и пищевых производств, представив направление: Инновации в питании. Новые пищевые технологии.

Первой выступила Черникова Д.А. магистрант второго курса с докладом «Использование инновационных технологий обработки сырья при производстве пищевых продуктов».

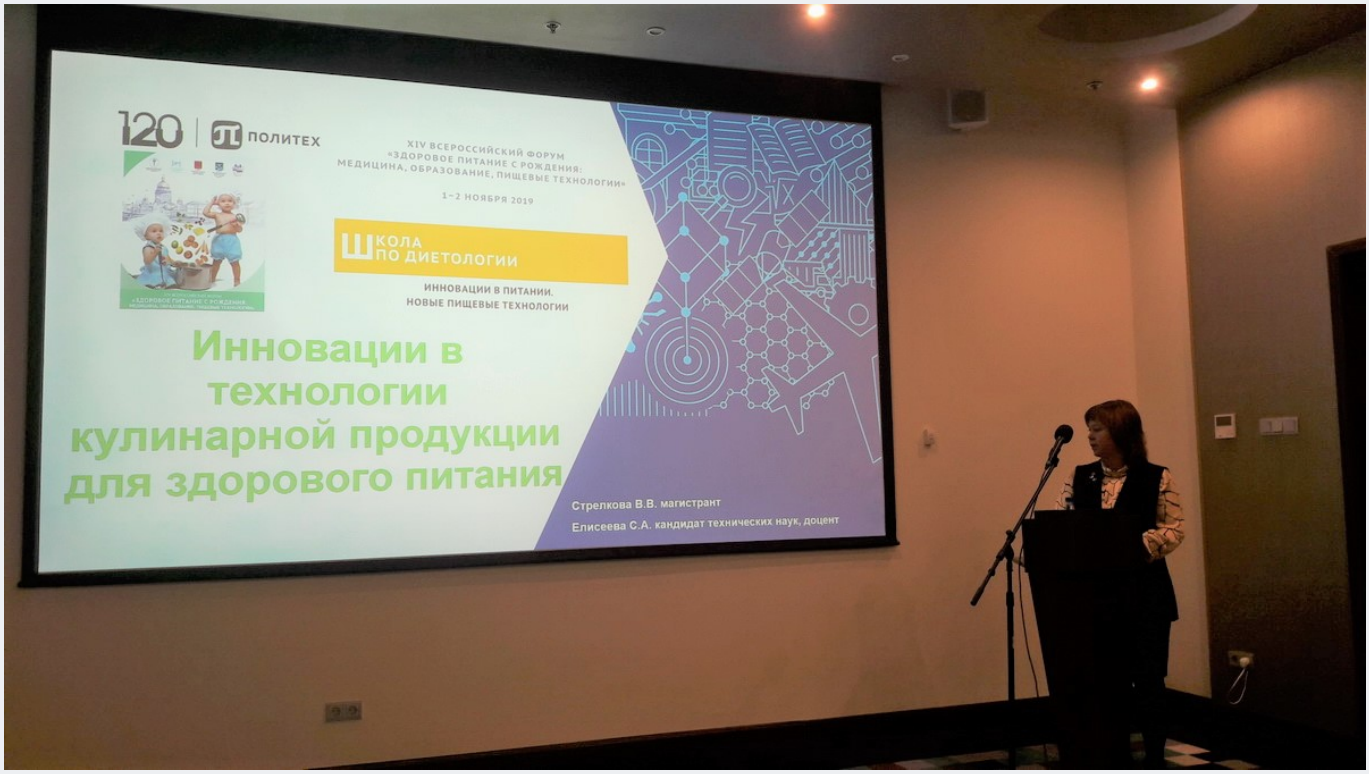

Результаты исследования
а)
б)
Рисунок 5 – Микроскопические картины ультразвуковой обработки хлебопекарных прессованных дрожжей (при увеличении 640х)

Затем доцент Смоленцева А.А. рассказала о разработках функциональных сорбетов с использованием региональных овощей, таких как свекла, морковь.

«О перспективах применения конопляной муки в технологии безглютеновых мучных кондитерских изделий из бисквитного теста» рассказала Барсукова Н.В.

Продолжила актуальную тему о безглютеновых изделиях докладом «Расширение ассортимента изделий для специализированного питания из безглютеновых видов муки» Солодовникова Л.И., магистрант второго курса.

Вторую часть секции «Инновации в питании. Новые пищевые технологии» открыла Елисеева С.А., рассказав, об инновациях в технологии кулинарной продукции для здорового питания.




С докладами выступили аспиранты Кудряшова Т.Р. на тему «Исследование физико-химических показателей безалкогольного напитка брожения с соком облепихи» и Ахмадова К.К. с докладом «Сравнительный анализ пищевых добавок, применяемых при производстве крупнокусковых полуфабрикатов из говядины».

Дорогавцева И.В., магистрант второго курса, представила доклад, посвященный «Обоснованию технологических параметров приготовления бобовых».

Доцент Жилинская Н.Т. поделилась результатами исследования о содержании аскорбиновой кислоты в экзотических фруктах личи и рамбутан.

Также в форуме принял участие студент 4 курса бакалавриата, участник студенческой организации YesLAB Угрюмов И.А. Его доклад был посвящен влиянию пищевых добавок на реологические свойства быстрозамороженных десертов.

Темы выступлений докладчиков вызвали живую реакцию слушателей, среди которых были медики и работники предприятий индустрии питания. Их вопросы и комментарии были связаны с интересом к биотехнологии, к задачам которой относится сохранение пищевой ценности продукции, обогащение ее функциональными ингредиентами, обеспечение заданного химического состава для безглютеновой диеты и т.д.

Отзыв Управляющего компанией, ООО "Лион-С" Сафроновой Ирины Борисовны: Одним из направлений проекта «Качество питания – забота женщин о здоровье семьи» является взаимодействие науки и бизнеса. Питание играет важную роль в формировании здоровья человека. То, что человек получает с питанием, влияет на его жизнь, как в реальном времени, так и в отдаленной перспективе. Сегодня, когда неуклонный рост аллергических заболеваний, нарушения структуры питания населения остаются в центре внимания медиков, наиболее важна связь между научными разработками и экономикой. Благодаря исследованиям, проводимым коллегами из Высшей школы биотехнологий и пищевых производств Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого в области расширения ассортимента продукции для функционального и специализированного питания, в том числе безглютеновой диеты, мы сможем сократить время на практическое внедрение этих разработок в ресторанах и кафе, а также в социальном предпринимательстве. Большое спасибо за взаимопонимание и сотрудничество.

Отзыв магистранта первого курса Дарьи Черниковой: О Всероссийском форуме «Здоровое питание с рождения: медицина, образование, пищевые технологии» я узнала ещё на 2 курсе бакалавриата. Раньше данное мероприятие проходило в бизнес-центре отеля «Парк Инн Пулковская», а в этот раз в отеле «Санкт-Петербург, располагавшийся по адресу: Пироговская наб., 5/2, ст. м. «Площадь Ленина». Выступления на форумах подобного рода дают возможность поделиться своими научными исследованиями и разработками, узнать, что нового и интересного происходит в научно-исследовательском мире, получить новые знания, интересные и перспективные знакомства. Специалисты, присутствующие на форуме, могут подсказать, в каком направлении стоит дальше продолжать свою научную работу.

Подготовлено

магистрантом Солодовниковой Л.И. группа 4741904/80101.