

## 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

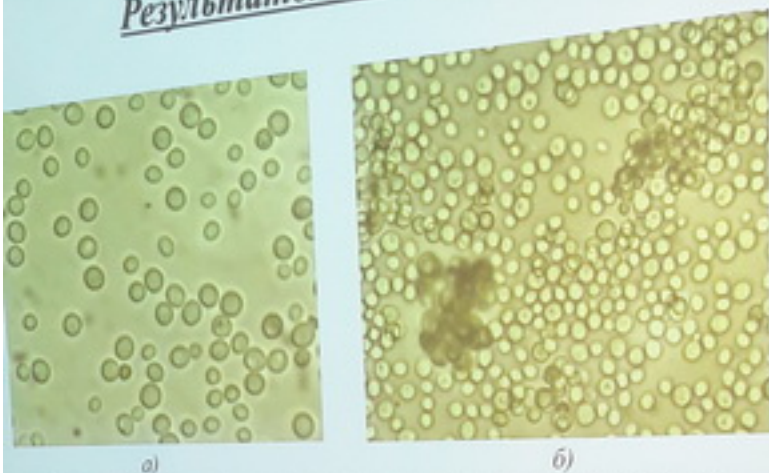
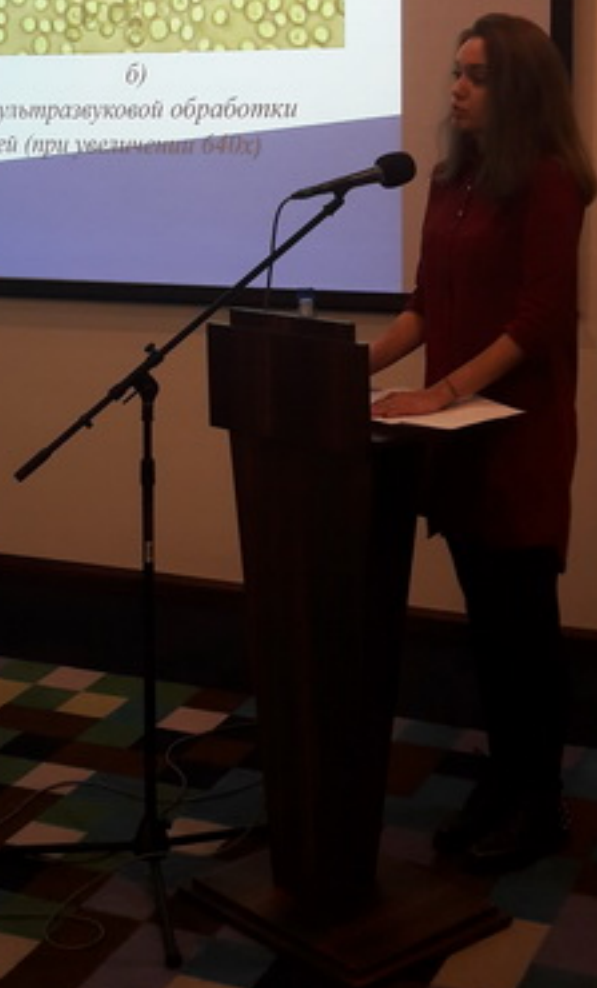


Рисунок 5 – Микроскопические картины ультразвуковой обработки хлебопекарных прессованных дрожжей (при увеличении 640х)



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

**ПРИНЦИПЫ ПОДБОРА ПРОДУКТОВ ДЛЯ СОЗДАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ СОРБЕТОВ**

- являются источником витаминов и минеральных веществ, их содержание в продукте составляет не менее 15 процентов средней суточной потребности взрослого человека на 100 г твердой пищевой продукции или 7,5 процентов для жидкостей на 100 мл либо на одну порцию (ТР ТС 022/2011)
- производятся в регионе: Ленинградская область занимает 3 место по производству столовой свеклы - 25,5 тыс. тонн или 6,8 %, столовой моркови - 35,8 тыс. тонн или 5,0 %.
- доступны в свежем виде круглый год
- относятся к среднему ценовому сегменту, до 150 рублей за один килограмм продукта

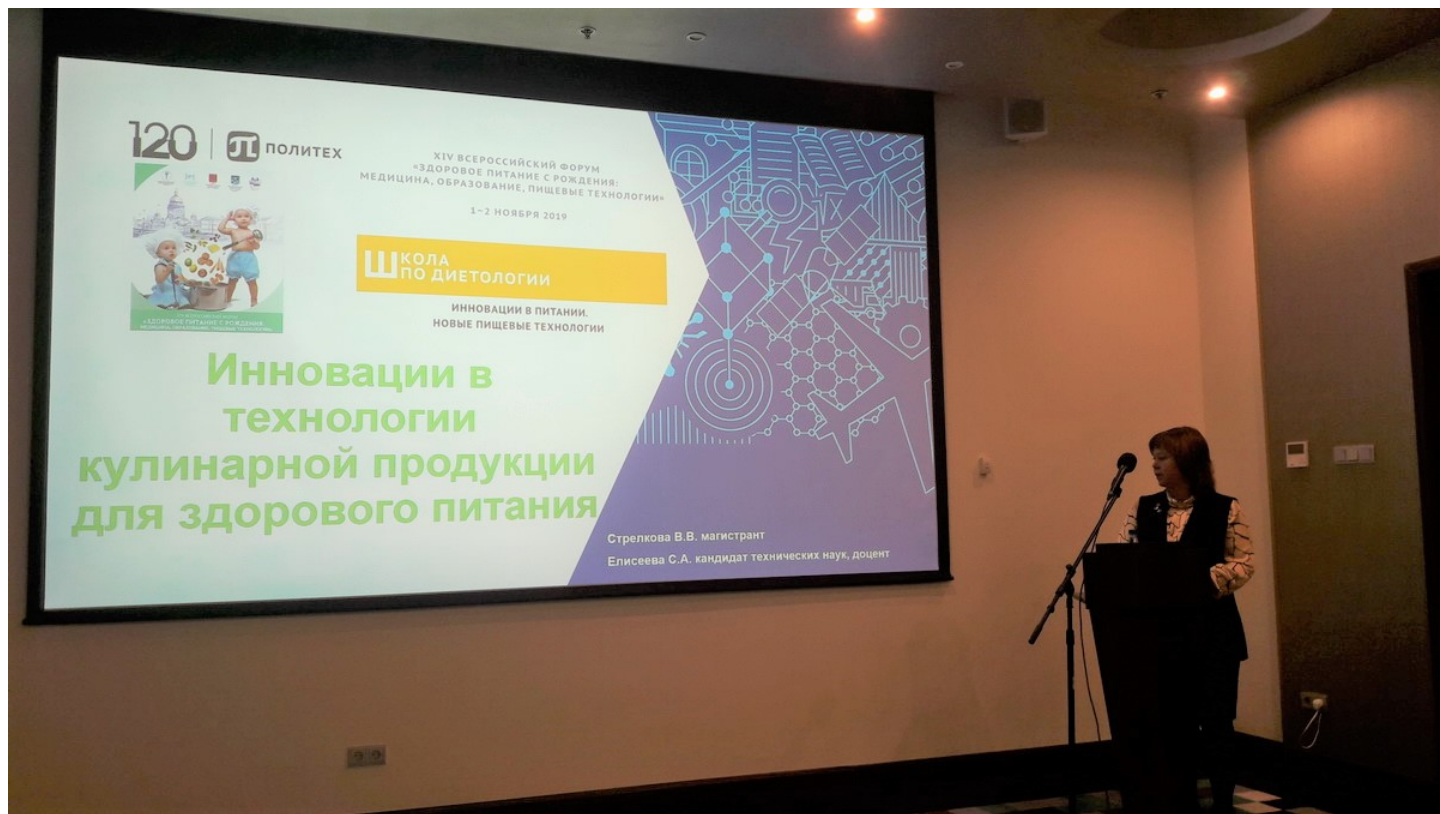
The slide also features several images of fresh produce: a beetroot, a bunch of carrots, a bunch of oranges, a bunch of purple plums, a bunch of dark chocolate-covered raspberries, and a bunch of yellow bananas with a red apple.

«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.