

ПОЄДНАННЯ НАУКИ, НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ ТА ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ СТУДЕНТАМИ СПЕЦІАЛЬНОСТІ 181 ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

Студентам спеціальності 181 Харчові технології вдається вдало поєднувати навчання, наукові дослідження та практичний досвід. Так студентка групи ХТ – 41 Смірнова Дар'я майже вже рік поспіль працює у Співтоваристві виробників і споживачів бобових України. Виконує наукові дослідження на тему «Удосконалення технології виробництва напівфабрикатів на основі бобових культур», які мають практичне впровадження на підприємствах харчової промисловості за замовленням Співтовариства виробників і споживачів бобових України.

25 вересня 2020 року студентка разом зі своїм науковим керівником доц. кафедри Харчових технологій ПДАА Будник Н.В. прийняла участь у 5 Міжнародній ювілейній конференції по бобовим «ЕРА після COVID- 19».



У конференції взяли участь провідні підприємства та об'єднання з виробництва та переробки бобових культур України, Китаю, Індії, Австралії, Туреччини та ін., науковці ЗВО, зокрема НУХТ. Свої нові розробки продемонструвала Турецька компанія Акургек, одна з провідних фірм на світовому ринку виробників обладнання для обробки, очищення,

калібрування та переробки зерна і бобових культур. В ході роботи конференції в режимі онлайн було продемонстровано ряд цікавих доповідей, серед яких особливо пізнавальним та змістовним був виступ президента Світової асоціації бобових Cindy Brown, вона розповідала про харчові потреби нового покоління Y і Z та місце бобових у раціоні майбутніх поколінь.



Доповідь Смірної Д. стала продовженням дискусійної теми, адже результатом її досліджень є розроблення рецептури котлет та шніцелів на основі гороху та червоної і зеленої сочевиці. Вдалим поєднанням компонентів студентці вдалося повністю замінити класичну м'ясну сировину на бобові, що саме й ставилось за мету.

Конференція проходила з дотриманням всіх епідеміологічних заходів у досить затишній та дружній атмосфері, була інформативною та пізнавальною.

