

Инновационную продукцию Политеха представили на Евразийском женском форуме



Программа Третьего Евразийского женского форума, проходившего в Санкт-Петербурге с 13 по 15 октября, включала [90 мероприятий](#), в которых приняли участие около 2500 делегатов из 111 стран мира.

По приглашению Совета Федерации Федерального Собрания РФ сотрудники Института биомедицинских систем и биотехнологий СПбПУ приняли участие в секции «Территория гостеприимства», организованной Женской гильдией предпринимателей в рамках проекта «Качество продуктов питания — забота женщин о здоровье семьи» во время III Евразийского женского форума.

Доценты Высшей школы биотехнологий и пищевых производств, руководители образовательных программ магистратуры и бакалавриата Наталья БАРСУКОВА и Елена МОСКВИЧЕВА представили образовательные программы и результаты научных разработок ВШБиПП — продукты здорового питания: безглютеновые профитроли, бисквиты конопляные безглютеновые, пряники ржаные медовые и макаронные изделия с добавками биомассы микроводорослей *Chlorella*. Яркий и «вкусный» стенд Политеха вызвал живой интерес у предпринимателей, медиков,

представителей общественных организаций.



«Мы были рады найти единомышленников среди женщин-предпринимателей, занимающихся производством специализированных продуктов питания, — рассказала Наталья БАРСУКОВА. — В частности, руководители предприятий по производству безглютеновых продуктов Любовь ВОЛЬФОВСКАЯ („Simple food“) и Наталья ГОРБАЧЁВА (кафе „Фунт изюма“) поделились своими секретами производства безглютеновой продукции, мы обменялись с коллегами выставочными образцами».

В рамках деловой программы «Здоровое питание — Здоровое поколение — Здоровое долголетие» Наталья БАРСУКОВА выступила с докладом на тему «Новые технологии и продукты здорового питания», в котором были отражены тренды пищевой индустрии, рассмотрены инновационные технологии, опыт разработки и внедрения продуктов здорового питания.

Кульминацией программы стало кулинарное шоу, подготовленное Санкт-Петербургской ассоциацией кулинаров. Победитель Кубка губернатора Санкт-Петербурга «Лучший шеф-повар Петербургской кухни» Станислав АХМЕТШИН (выпускник Экономико-технологического колледжа питания, ныне — Институт среднего профессионального образования СПбПУ) приготовил закуску из судака с белыми грибами, листьями шпината и камчатским крабом. А шеф-кондитер Галина МЕДНИС презентовала свой авторский десерт «Пелагея» с уникальной зеркальной глазурью.

Материал подготовлен Высшей школой биотехнологий и пищевых

Дата публикации: 2021.10.18

>>Перейти к новости

>>Перейти ко всем новостям