

## Конкурс «Сапропель в пищевой индустрии»



Конкурс «Сапропель в пищевой индустрии» прошел 11 июня 2024г. в **Высшей школе биотехнологий и пищевых производств.**

Зарегистрировались и приняли участие в образовательном проекте две команды студентов 2, 3 курсов из студенческой организации **YesLab**: Анастасия Певзнер, Клещёва Наталья, Олексенко Мария, Старовойтова Александра.

Конкурс «Сапропель в пищевой индустрии» прошел 11 июня 2024г. в **Высшей школе биотехнологий и пищевых производств.** Участникам конкурса необходимо было придумать набор блюд с добавлением сапропеля и воплотить эти идеи в реальность. **Сапропель** - это многовековые донные отложения пресноводных водоёмов, продукт длительного природного синтеза из растительности и животных организмов.

Перед участниками конкурса стояла сложная задача: разработать технологический процесс изготовления кулинарной продукции с сапропелем. Каждая из команд разрабатывала рецептуры нескольких блюд. Подготовленный сапропель в виде пасты вводили на различных технологических этапах приготовления блюда. В *технологической лаборатории ВШБиПП*

участникам за 1,5 часа необходимо было приготовить по четыре порции дегустационных блюд, сервировать их и презентовать экспертному жюри.

В состав жюри вошли преподаватели ВШБиПП (доценты **Тимошенкова Ирина Алексеевна, Быченкова Валерия Владимировна**) и представители изготовителя пищевой добавки сапропель – **ООО «Доброхим»** (Брунман Владимир Евгеньевич, Никитина Марьям Александровна).

В рамках конкурса были разработаны следующие блюда: **профитроли с паштетом, закуска из баклажанов с курицей, паста карбонара, черный бургер, овсяное печенье, львовские сырники, профитроли с шоколадом, брауни с мороженым.**



В ходе проведенной дегустации жюри высоко оценило качество представленных блюд. Несмотря на сложность задания все разработанные блюда получили высокие оценки по органолептическим показателям. Разработанные рецептуры можно в дальнейшем использовать для создания линейки продукции с заданными функциональными свойствами. Представители **ООО «Доброхим»** высоко оценили проделанную работу студентов ВШБиПП и рекомендовали продолжить дальнейшую научную работу в заданном направлении.

По итоговым оценкам обе команды набрали **равное количество баллов**, в конкурсе победила дружба, все участники были награждены памятным призами!



Впечатлениями поделилась участник конкурса, отметив невероятную атмосферу мероприятия, получение новых знаний и опыта.

**Олексенко Мария**, студентка 2 курса ВШБиПП, оставила свой отзыв:

*- Для меня был невероятный опыт. Я узнала много нового, как и по использованию нового вида сырья, так и по изучению технологических процессов, происходящих в процессе кулинарной обработки различных видов сырья. Остались хорошие впечатления и воспоминания.*

По итогам конкурса было принято решение о дальнейшем научном сотрудничестве.

Благодарим всех участников Конкурса за проявленный интерес! Поздравляем наших студентов!

*Подготовлено доцентом Быченковой В.В.; студенткой 2 курса Старовойтовой Александрой.*