

Вкус науки: петербургские школьники создавали «умный» мармелад на фестивале «Вызов Политехника»



В дни весенних каникул Санкт-Петербург традиционно стал центром притяжения юных инженеров и технологов. Учащиеся 8–11 классов Санкт-Петербурга и Ленинградской области приняли активное участие в весеннем сезоне фестиваля «Вызов Политехника». Одной из самых «вкусных» и необычных площадок стала Высшая школа биотехнологии, где в рамках направления «Пищевая инженерия» прошел Хакатон по проектированию и моделированию мармеладной пищевой системы.

Первый день Хакатона начался с погружения в теорию. Юные слушатели узнали о науке фудпейринг (сочетание продуктов), о принципах моделирования блюда будущего, а также о важности сочетания цвета и вкуса. Закрепив теорию, участники отправились в лабораторию и погрузились в технологию производства жележных изделий: изучили ассортимент и свойства мармелада и освоили полный цикл приготовления. За отведенное время команды разрабатывали рецептуру на основе натуральных соков, которые выпали жеребьевкой.

В технологической лаборатории ВШБиПП участникам необходимо было приготовить мармелад, сервировать и презентовать экспертному жюри. В состав жюри вошли ведущие преподаватели ВШБиПП (доценты Быченкова Валерия Владимировна, Трухина Елена Владимировна, старший преподаватель Киреева Мария Сергеевна), руководитель студенческой организации «ВкусЛаб» Андреева Валерия и студент 4 курса Карманов Иларион.



При проведении Хакатона активную поддержку школьникам оказывали студенты Высшей школы (Корнеев Иван, Капитула Мария, Фираго Илья, Ячевский Арсений, Карасева Дарья).

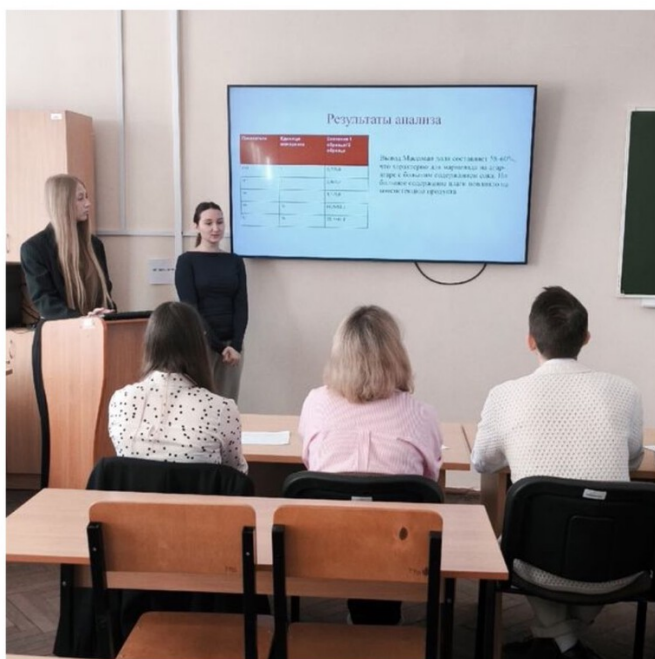


В лаборатории «Контроля качества пищевой продукции» в рамках Хакатона, участники определяли физико-химические показатели качества (влажность, время студнеобразования) и анализировали качество готового продукта.

После выполнения практической части Хакатона участникам был выделен один день для подготовки презентации к защите.

1 апреля в очном формате состоялась презентация проектов, где каждая команда защищала свою работу, объясняла выбор ингредиентов и доказывала, почему именно их мармелад

достоин победы. Все участники проделали огромную работу и очень старались, что было отмечено экспертным жюри.



За командный подход в выполнении задания студенческой организацией «ВкусЛаб» была отмечена команда «Маков и Партнёры»: Шкуратова Елизавета, Тихонова Наталья, Антонова Ирина.

Торжественная церемония награждения состоялась 2 апреля в Белом зале. По результатам двух этапов из четырех команд, победителем была признана команда ГБУ ДО ДДЮТ Выборгского района: Грачева Анастасия ГБОУ СОШ №634 и Богачева Каролина ГБОУ СОШ №119.



Поздравляем победителей и всех участников Хакатона! Благодаря фестивалю «Вызов Политехника» школьники на несколько дней погрузились в профессию инженера-технолога пищевой промышленности, почувствовав себя не просто кулинарами, а настоящими учеными и творцами, для которых еда — это гармония пользы, вкуса и красоты.