

# Прогрессивные технологии

В Могилевском технологическом институте состоялся научно-практический семинар "Прогрессивные пищевые технологии в 3-м тысячелетии".

Впервые за последние десятилетия ученые смогли пригласить к себе руководителей и главных специалистов предприятий пищевой и перерабатывающей отраслей Могилевщины, а также торговли, общепита и "Белкоопсоюза".

Несомненно, что диалог ученых и производителей был полезен и тем, и другим. В институте специально к этой встрече был подготовлен каталог прогрессивных научных разработок, где представлены труды всех кафедр за 25 лет. Ученые

предлагают производителям новый "свежий" метод приготовления продуктов из экологически чистого сырья, с использованием витаминных добавок и микроэлементов. При этом — малое использование консервантов и красителей химического происхождения.

Во время проведения семинара действовала выставка разработанных учеными-технологами новых видов продуктов питания, которые могли попробовать и оценить участники.

— Наш институт — единственный в республике по своему профилю, — рассказывает проректор по научной работе Талгат Хасаншин. — Но нам хотелось бы больше работать на

область. И надеемся, что наши разработки будут приняты производителями. А наши выпускники, многие из которых трудятся в пищевой и перерабатывающей отраслях, смогут без проволочек внедрить новинки.

Действительно, эти новинки заслуживают внимания. Ведь тот же поликом (порошок из яблочных жмыхов), выводящий радионуклиды из организма, новые сорта муки из местной пшеницы, мармелад с добавлением лекарственных трав, паста из земляной груши, биодобавки селена в хлебобулочные изделия — все это так давно необходимо населению.

**Т. СЫЧИКОВА.**