

# Огурцы в кофе

Университет продовольствия всегда славился неординарными и творческими людьми.

Студенческая научно-творческая группа, созданная по инициативе ПОРК ОО «БРСМ» УО «МГУП», полностью оправдывает свое название — творческая. Ребята смогли внести свой полет фантазии в святая святых всех домашних хозяек — баночный стратегический запас, без которого трудно насладиться вкусом летних овощей в зимнюю стужу.

Главный инициатор — молодая студенческая семья Максима и Анны Зайцевых. Ребята, являясь членами ОО «БРСМ», не только принимают активное участие во всех мероприятиях союза молодежи, но и находят время для науки. Именно они, студенты 4 курса специальности «Техноло-

гия консервирования», занялись исследованием необычной и увлекательной научной темы: «Разработка технологии консервирования огурцов в кофейной заливке». Кофе обладает удивительными консервирующими свойствами. К тому же он абсолютно безвреден для нашего желудка в отличие от традиционных консервантов — соли и уксуса.

Первая экспериментальная банка огурцов в непривычном сером маринаде вызвала одновременно и опасение, и любопытство. Только проведенная дегустация положила конец всем сомнениям — есть можно! Впереди лабораторные исследования, апробация в промышленных масштабах.

*Кирилл АБРАМОВ.*