

В снеках есть ростки здоровья

В Беларуси нашли способ сделать полезной "еду на бегу"

Учреждение образования

«Могилевский государственный университет продовольствия» —

высшее учебное заведение по подготовке специалистов для пищевой и химической промышленности

Прием осуществляется на дневную и заочную формы обучения по следующим специальностям и специализациям:

Механический факультет

- ☑ Машины и аппараты пищевых производств*
- ☑ Низкотемпературная техника*
- ☑ Автоматизация технологических процессов и производств*

Химико-технологический факультет

- ☑ Производство продукции и организация общественного питания*
- ☑ Химическая технология органических веществ, материалов и изделий*
- ☑ Технология хранения и переработки животного сырья, в т.ч. специализации:
 - ✓ технология молока и молочных продуктов*
 - ✓ технология мяса и мясных продуктов*

Технологический факультет

- ☑ Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья по специализациям:
 - ✓ технология хранения и переработки зерна
 - ✓ технология хлебопекарного, макаронного, кондитерского производств и пищевых концентратов*



212027, г.Могилев, просп.Шмидта, 3
Тел.: (8-0222) 48-32-27 (приемная ректора),
48-33-30 (приемная комиссия).
Тел./факс 48-00-11. E-mail: mti@mogilev.by
Web-сайт: <http://www.mgup.mogilev.by>

- ✓ технология бродильных производств и виноделия
- ✓ технология консервирования

Экономический факультет

- ☑ Бухгалтерский учет, анализ и аудит*
- ☑ Товароведение и экспертиза товаров*
- ☑ Финансы и кредит*
- ☑ Экономика и организация производства (в т.ч. по направлениям: *пищевая промышленность**, *общественное питание*)
- ☑ Государственное управление и экономика**

Прием абитуриентов проводится по результатам централизованного тестирования.

* Дополнительно на сокращенный срок заочной формы получения образования осуществляется прием выпускников ссузов на родственные специальности (специализации).

** Подготовка осуществляется по системе заочного дистанционного обучения совместно с Академией управления при Президенте Республики Беларусь.

При университете работает институт повышения квалификации и переподготовки кадров, аспирантура, магистратура для лиц с окончанным высшим образованием.

УНП 700036606



Ученые Могилевского университета впервые в мире разработали технологию производства снеков из пророщенного зерна.

Мы часто перекусываем на бегу — картофельными чипсами, сушеными морепродуктами, соевыми сухариками, орешками и иными снеками. Каждый житель европейской части бывшего СССР — от детей до глубоких стариков — ежегодно съедает 600 граммов чипсов. Каждый француз — 1,4 кг, житель Великобритании или США — около 6 кг.

Наверное, есть два способа оздоровить ежедневный рацион белорусов: убедить граждан страны заменить снеки и чипсы кашами или обогатить витаминными и микроэлементами популярные продукты. Ученые Могилевского университета продовольствия выбрали второй путь.

На кафедре хлебопродуктов под руководством доцента Елены Урбанчик разработаны и внедрены в производство технологии получения натуральных отечественных продуктов из пророщенного зерна пшеницы, ржи, тритикале, ячменя и овса. Разработаны технологии производства нескольких видов продукции — пророщенного зерна, зерна пророщенного сухого и зерна пророщенного жареного, муки из пророщенного цель-

носомолотого зерна, хлопьев из пророщенного зерна.

Прорастание зерна — процесс, не имеющий аналогов в природе по энергетической силе, скорости и разнообразию биохимических превращений. При употреблении такого зерна и продуктов его переработки в пищу организм человека получает и легко усваивает уже обработанные ферментами вещества. По сравнению с традиционными зерновыми продуктами и мукой продукты из пророщенного зерна низкокалорийны, зато обладают повышенным содержанием витаминов группы В, С и Е, фолиевой кислоты и пищевых волокон.

Кроме того, продукты из жареного пророщенного зерна очень вкусны. Хлопьеобразные снеки из пророщенного зерна имеют золотисто-кремовый цвет, аромат и вкус поджаренного хрустящего хлеба. При наличии кулинарной фантазии из них можно приготовить вкусный и полезный зерновой завтрак типа мюсли. Это экологически чистый, полезный и здоровый продукт.

Марина КАЗАК

Кстати

Могилевский университет продовольствия является исполнителем заданий 9 государственных программ научных исследований и научно-технических программ: "Продовольственная безопасность", "Рациональное питание", "Ресурсы растительного и животного мира", "Полимерные материалы и технологии", "Химические реагенты и материалы", "Химические технологии и производства", "Тепловые процессы", "Экономика и общество", "Развитие Могилевской области".