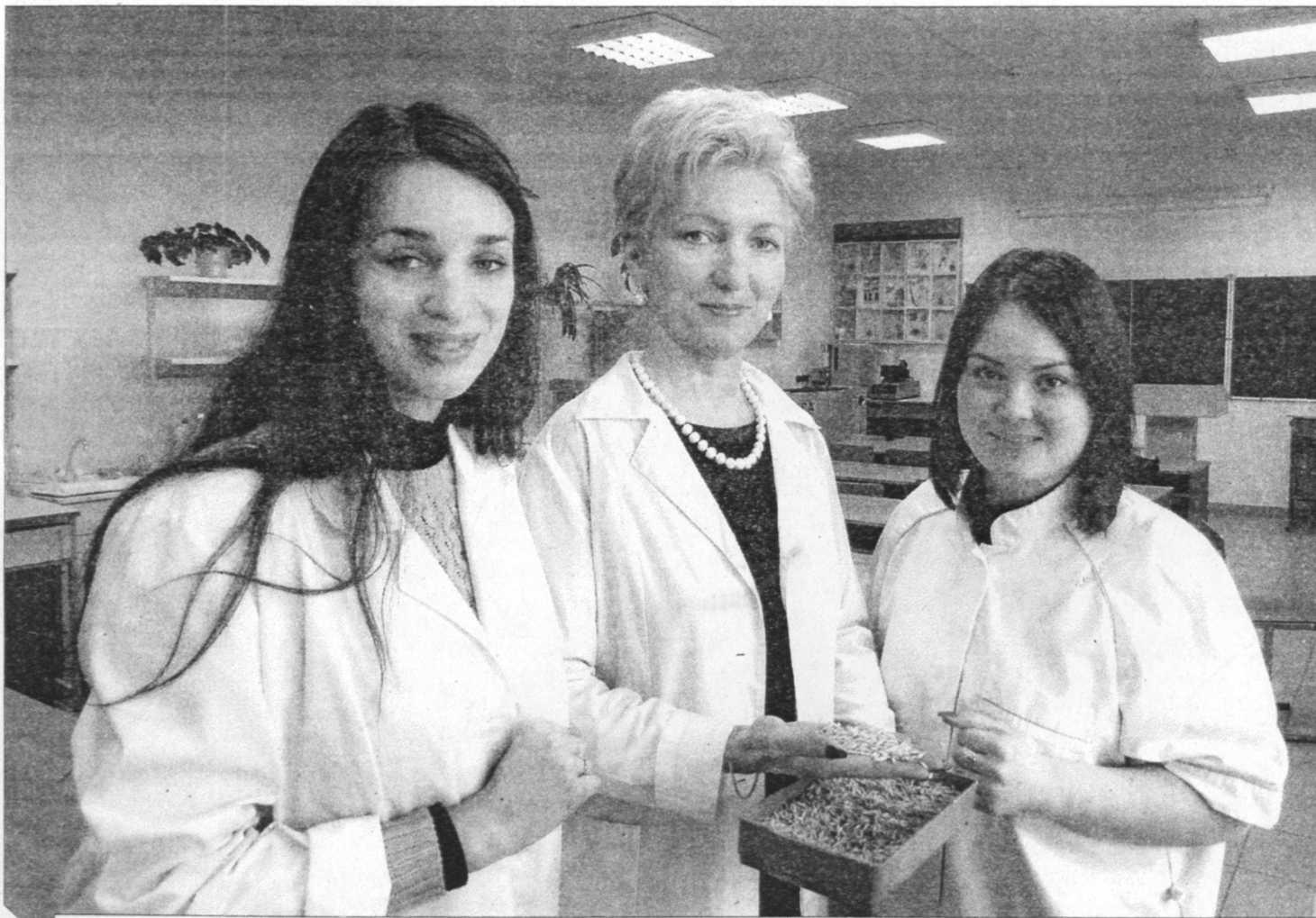


Маска по вкусу даже коту



Участники научно-исследовательской группы (слева направо): Анна Шалюта, Елена Урбанчик и Марина Галдова.

На протяжении многих лет ученые Могилевского государственного университета продовольствия разгадывают тайну пророщенных зерен злаковых культур. Каковы результаты этой работы?

– Одна из наших последних инновационных разработок – косметическая маска из пророщенного зерна пшеницы и овса голозерного, которые выращиваются на

территории Беларуси, – рассказывает директор Института повышения квалификации и переподготовки кадров университета Елена Урбанчик, руководитель

научной группы. – Зерна этих злаков богаты витаминами и полезными микроэлементами, аминокислотами и антиоксидантами, количество которых в пророщенном виде значительно увеличивается. Перед нами стояла задача уловить в процессе проращивания тот момент, когда полезные вещества, содержащиеся

в зерне, находятся на стадии легкоусвояемых соединений. Это важно, поскольку именно в фазе их максимального расщепления возможна полная усвояемость организмом человека всех полезных веществ и витаминов.

По словам Елены Урбанчик, использовать предложенную инновацию можно не только в косметологии, но и при производстве другой продукции. Например, сегодня могилевские ученые работают над созданием серии энергонасыщенных зерновых коктейлей на основе пророщенных зерен. Это стало возможным благодаря получению гранта Белорусского инновационного фонда. Новая продукция предназначена прежде всего для спортсменов и тех, кто ведет активный образ жизни. В настоящее время проводятся маркетинговые исследования рынка.

– Если наше предложение найдет отклик у покупателей, то, возможно, уже к концу нынешнего года начнется ее выпуск, – замечает Елена Николаевна. – Грантом предусмотрены средства и на приобретение необходимого оборудования.

Кстати, упомянутая выше косметическая маска была продемонстрирована на одной из международных выставок и привлекла внимание предпринимателей.

– Мой кот тоже протестировал ее, правда, на вкус, и одобрил, так как продукт все-таки натуральный, – дополняет, улыбаясь, наша собеседница.

В ближайшей перспективе ученые из Могилева в сотрудничестве с одной из местных компаний планируют выпуск хлебулочных изделий, не содержащих клейковины, из уникального биологически активного растительного сырья. Этот вид продукции весьма популярен в европейских странах.

Елена ЮШКЕВИЧ
Фото автора