

— Мы цесна супрацоўнічаем з устаноўмі Нацыянальнай акадэміі навук, асабліва з НПЦ па харчаванні, інстытутамі мікрабіялогіі, гісторыі, сацыялогіі, Інстытутам цэлла- і масаабмену імя А.В.Лыкава, — гаворыць загадчык навукова-даследчага сектара ўніверсітэта Аляксандр Шчамялёў. — Удзел нашых выкладчыкаў у даследаваннях і распрацоўках дазваляе ім знаходзіцца ў трэндзе развіцця сусветнай навукі і тэхнікі, што становіцца адбіваецца на якасці падрыхтоўкі кадраў. А прыцягненне да гэтага працэсу студэнтаў фарміруе ў моладзі імкненне працаваць у інавацыйным рэжыме.

Такая пазіцыя рэгламентуе работу навукова-даследчага сектара ўніверсітэта. Пры ім існуе акрэдытаваная аналітычная харчовая лабараторыя, навукова-тэхналагічны цэнтр "Тэхнастарт", галіновая навуковая лабараторыя збожжавых прадуктаў. Ва ўніверсітэце сфарміраваліся 7 моцных навуковых школ: стварэнне новых харчовых прадуктаў; тэхналогія натуральных і хімічных валокнаў; тэхніка і тэхналогіі перапрацоўкі расліннай сыравіны; стварэнне новых відаў механічнага, гідрамеханічнага і цэпламасаабменнага абсталявання для харчовай і перапрацоўчай прамысловасці; тэрмадынаміка арганічных і неарганічных злучэнняў; цэлафізіка і тэрэтычная цэла-тэхніка; сельскагаспадарчае машынабудаванне.

У кожнай з гэтых школ ёсць пра што і пра каго раскажаць. Так, заснавальнікам і кіраўніком навуковай школы тэхнікі і тэхналогіі перапрацоўкі расліннай сыравіны з'яўляецца доктар тэхнічных навук, прафесар, член-карэспандэнт НАН Беларусі, заслужаны дзеяч навукі Зоя Васіленка. Яе імя добра вядома ў навуковых колах краіны. І нядзіўна, бо прафесійны шлях Зой Васілеўны ў навуцы складае ўжо больш за паўстагоддзя. Увесь гэты час яна нястомна працуе над вырашэннем праблем, якія стаяць перад харчовай прамысловасцю краіны. Пад яе кіраўніцтвам распрацавана і перададзена для ўкаранення ў вытворчасць звыш 80 разнастайных тэхналогій і рэцэптур. Усе вынаходкі заключаюцца пераважна ў стварэнні прадуктаў харчавання на аснове натуральнай расліннай сыравіны, якая змяшчае біялагічна актыўныя рэчывы і валодае высокімі паказчыкамі якасці. Гэта нізкакаларыйныя маянэзы, маянэзы з кан'югіраванай лінолевай кіслотай, соусы, кетчупы, мучныя кандытарскія вырабы, дэсертныя і апрацоўчыя крэмы, марожанае, тварожныя сыркі і цукеркі

Інтэграцыя адукацыі, навукі і вытворчасці

Магілёўскі дзяржаўны ўніверсітэт харчавання — установа, якая не стаіць на месцы, а дынамічна развіваецца. Прычым тут скіраваны на развіццё не толькі ў плане падрыхтоўкі кадраў для народнай гаспадаркі, але і ў ажыццяўленні навукова-даследчай дзейнасці. Выкладчыкі ўніверсітэта плёдна працуюць у розных кірунках, а іх даследаванні шматбакова арыентаваны на інтэграцыю адукацыі, навукі і вытворчасці.

з натуральных дабаўкамі. Многія новыя віды прадуктаў, якія распрацавала Зоя Васілеўна, асвоены на такіх айчынных прадпрыемствах, як СП "Камака плюс", ААТ "Магілёўская фабрыка марожанага", ААТ "Мажэліт".

Сваім энтузіязмам і захопнай працай Зоя Васіленка ўмее прывабіць у навуку моладзь. Пад яе кіраўніцтвам працуе нямала маладых вучоных. Прычым не проста працуе, а дасягае значных вынікаў. Напрыклад, аспірантка Вольга Вя-



Валянціна Цімафеева — аўтар многіх рэцэптур прадуктаў харчавання, вытворчасць якіх наладжана на прадпрыемствах краіны.



Пад кіраўніцтвам Зой Васіленка працуюць маладыя вучоныя Кацярына Кучарова, Вольга Вітошкіна, Алена Рогова.

тошкіна выбрала аб'ектам сваіх даследаванняў гарох. Па яе меркаванні, распрацоўка харчовых дабавак на яго аснове дазволіць папоўніць дэфіцыт бялку ў рацыёне харчавання насельніцтва.

Старшы выкладчык Алена Рогова распрацавала харчовыя і бялковыя дабаўкі для каўбасных вырабаў на аснове натуральнай мясцовай сыравіны. Яе вынаходка зараз паспяхова ўкараняецца на ААТ "Мажэліт".

Пэўную цікавасць для прадпрыемстваў уяўляе і распрацоўка

старшага выкладчыка Кацярыны Кучаравы, якая прапануе выкарыстоўваць у якасці дабаўкі ў каўбасы льянную макуху.

— Гэты натуральны кампанент вельмі багаты на розныя мікра- і макразлементы, карысныя для арганізма чалавека. Ён экалагічна чысты і нічым не саступае ў якасці імпартным аналагам, — падкрэсліла дзяўчына.

Не менш дасягненняў і ў прадстаўнікоў навуковай школы перапрацоўкі харчовай расліннай сыравіны. Кіруе ёй кандыдат тэх-

нічных навук Валянціна Цімафеева. Навуковая дзейнасць Валянціны Мікалаеўны звязана з пладоваперапрацоўчай галінай прамысловасці. Яна актыўна займаецца стварэннем новых відаў кансерваў прафілактычнага і функцыянальнага прызначэння на аснове мясцовай сыравіны, у тым ліку і для дзіцячага харчавання. На сённяшні дзень распрацоўкі Валянціны Мікалаеўны асвоены на ААТ "Быхаўскі кансервава-агароднінасушыльны завод", ААТ "Маларыцкі кансервава-агароднінасушыльны камбінат", ААТ "Барысаўскі кансервавы завод", ААТ "Віцебскі садавінна-агароднінны камбінат", ААТ "Глыбоцкі кансервавы завод", што дазволіла гэтым прадпрыемствам часткова вырашыць пытанні імпартазамышчэння.

— Адна з найважнейшых нашых распрацовак — тэхналогія вытворчасці імпартазамышчальнай соказмяшчальнай прадукцыі, якая валодае павышанымі паказчыкамі якасці і бяспекі. Гэта вельмі актуальна, бо дазваляе вырабляць напіткі з утрыманнем соку з айчынай

сыравіны і такім чынам выцясняць з нашага рынку падобную замежную прадукцыю, якая часта невысокай якасці і нават шкодная для здароўя, — расказала Валянціна Мікалаеўна. — Новыя віды прадуктаў спрабум вырабляць і з нетрадыцыйнай сыравіны: ароніі, бузіны, шыпшыны, абляпіхі, — дадала суразмоўніца.

Дарэчы, распрацоўка Валянціны Цімафеевай — "Морс чарнаплоднарабінавы", які ўкаранены ў вытворчасць на ААТ "Быхаўскі кансервава-агароднінасушыльны завод", — прайшла клінічныя выпрабаванні, якімі была даказана эфектыўнасць яе выкарыстання ў лячэнні артэрыяльнай гіпертэнзіі. Уключэнне морсу ў рацыён хворых людзей дазволіла знізіць дозы прызначаных лекаў удвая.

За апошнія 5 гадоў у вытворчасць укаранена 158 універсітэцкіх распрацовак, якія прыносяць важную карысць харчовай прамысловасці краіны. Пацверджаны актамі гадавы эканамічны эффект ад іх асваення на прадпрыемствах склаў 281 тысяччу рублёў.

— У нас шмат поспехаў, але разам з імі ўніверсітэцкая навука сутыкаецца і з праблемамі. Адна з асноўных — недастатковая матэрыяльна-тэхнічная база. Мы ўсебакова імкнёмся да яе развіцця: самастойна, за пазабюджэтных сродкі набываем неабходныя комплексы даследчага і тэхналагічнага абсталявання. Аднак гэтага не заўсёды дастаткова. Для перспектыўнага развіцця нам вельмі патрэбна дадатковая падтрымка звонку. Гэта ж тычыцца і непасрэдна дзейнасці вучоных, асабліва маладых. Матэрыяльнае стымуляванне не менш важнае, чым маральнае заахвочванне. Спадзяёмся, што гэтыя нашы думкі будуць пачуты на II з'ездзе вучоных краіны і разам мы зможам вызначыць шляхі вырашэння надзённых для навукі пытанняў, — выказаў меркаванне загадчык навукова-даследчага сектара Магілёўскага дзяржаўнага ўніверсітэта харчавання Аляксандр Шчамялёў.

Ганна СІНЬКЕВІЧ.
magileu@ng-press.by
Фота аўтара.