

Пальчики оближешь!

Только полезную вкуснятину призваны сотворить для земляков и соотечественников будущие технологи, что с усердием учатся в Ставропольском агроуниверситете.

Тренд на здоровое питание и никаких фастфудов выбрали студенты кафедры факультета технологического менеджмента СтГАУ и предложили свой вариант – рубленый полуфабрикат котлеты «Измайловские».

«Они будут не просто из мяса курицы, – решила автор Светлана Измайлова, студентка 4 курса. – В качестве функциональных ингредиентов используем шрот рапсовый и льняную муку для панировки – для повышения физиологической ценности, улучшения органолептических и физико-химических показателей, а также обогащения витаминами и минеральными элементами».

Кстати, способность рапсового шрота оказывать профилактическое воздействие на организм человека



известна с незапамятных времён. Ещё более двух тысяч лет древние греки и египтяне назад знали и использовали её полезные свойства. Удивительно, но все находящиеся в составе компоненты рапсового шрота – силимарин, жирные и эфирные масла, смолы, флавоноиды, кислоты органического происхождения, белки, витамины группы В и Е оказывают суперположительное влияние на организм человека. В рецептурную композицию мясного полуфабриката для

оздоравливающего эффекта в качестве панировки входит и льняная мука. Почему нет?!

Пока в конце практических занятий такую вкусную и полезную продукцию с аппетитом поглощают сами студенты, потчуют, конечно, функциональной пищей они и своих домашних. Но это только начало – выпуск ведь не за горами... И тогда держись, общепит!

Справочно:

На II этапе Всероссийского конкурса на лучшую научную работу среди студентов, аспирантов и молодых учёных вузов Минсельхоза России в номинации «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» разработка технологии рубленого полуфабриката функциональной направленности студентки С. Измайловой заняла 1-е место. Работа выполнена на кафедре технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции (заведующая кафедрой профессор О. В. Сычёва) Ставропольского ГАУ под руководством доцента И. А. Трубиной.

