

Полезные сладости

Все мы любим время от времени полакомиться чем-нибудь сладеньким, забывая, что не все десерты одинаково полезны. Как совместить в одном продукте отличные вкусовые качества и пользу? На этот вопрос точно знает ответ победительница итоговой региональной конференции в рамках программы «УМНИК», студентка пятого курса факультета бизнеса и сервиса БелГУ Маргарита Бабич.

Девушка разработала технологию получения мармелада, обогащенного ксантофилами (пигментами каротиноидной группы). Эти пигменты выделяют из лепестков бархатцев. Они не только служат хорошим красителем, но еще и крайне полезны для зрения.

Идея проекта зародилась не случайно. Образ жизни современного человека год от года меняется - и не всегда в положительную сторону. Организм наш не получает в достаточном количестве необходимые пищевые вещества, и здоровье от этого ухудшается. На факультете бизнеса и сервиса решили заняться данной проблемой и поработать с функциональными продуктами питания. Когда встал вопрос, куда можно ввести полезный ксантофилл, была разработана целая линейка продуктов. В итоге остановиться решили на мармеладе. Ведь продукт этот любим населением и к тому же является прекрасной матрицей для введения красителя, который хорошо растворяется и не образует комочков.

Маргарита и её научный руководитель Нина Ивановна Мячикова работали над технологией ввода пигмента, а его выделением занимались преподаватель биолого-химического факультета Людмила Александровна Дейнека и аспирантка этого же факультета Мария Лапшова.

Теперь надо продумать практическое внедрение продукта. Подвижки в этом направлении уже есть. ООО «Торговый дом «Белогорье» заинтересован в производстве функциональных продуктов питания, направленных на поддержание здоровья человека. Его представители пригласили Маргариту прийти к ним и попробовать внедрить краситель на производстве. Преимущество разработки состоит в том, что для ее реализации не нужно закупать дополнительное оборудование. Просто на той стадии производственного процесса, когда вводится обычный краситель (чаще всего синтетический), можно ввести полезный ксантофилл. Стоимость продукта от этого



значительно не увеличится – максимум рублей на семь с килограмма. А это не так уж много, если принять в расчет приносимую пользу. Еще один нюанс – особые усло-

вия хранения такого мармелада. Его следует защитить от воздействия прямых солнечных лучей и поместить в упаковку, ограничивающую доступ света.

Окончив вуз, Маргарита получит специальность «инженер общественного питания». Хотя сама себя в будущем видит технологом. «Профессия эта интересная, - говорит она, - мне бы хотелось работать с продуктами. Может быть, даже в лаборатории. Мне нравится готовить, но всё же больше по душе – оформлять. Привлекает работа в ресторане, когда ты можешь проявить себя, готовить интересные и разнообразные блюда и причудливо их украшать».

А ведь пять лет назад Маргарита Бабич даже не представляла, что выберет подобную специальность. Когда думала, куда пойти учиться, сомневалась между Институтом государственного муниципального управления БелГУ и энергетическим факультетом БГТУ им. В. Г. Шухова. Но потом её мама, которая работает кондитером, внезапно предложила: «Почему бы не попробовать поступить на новое направление, связанное с пищевой промышленностью?» Дочь обдумала предложение и согласилась. Да и творческое начало взяло вверх. Недаром Маргарита любит рисовать, занимается лепкой из полимерной глины и мастики и хочет научиться украшать торты.

За время учебы на факультете девушка участвовала в конференциях, проводимых в Белгороде, Харькове, Майском, работала с кондитерскими изделиями и красителями (пробовала получать их не только из бархатцев, но и свёклы), окрашивала масля-

ные кремы, занималась повышением антиоксидантной активности продуктов путем внесения специальных препаратов, работала над сохранностью компонентов. Когда продукт долго хранится, пигмент постепенно обесцвечивается. Маргарита с руководителем стала проводить глазирование мармелада в шоколаде. За счет этого пигменты каротиноидной группы лучше усваиваются и дольше сохраняются. К слову, пигменты так могут отлично храниться полтора месяца, но производитель всегда заинтересован в долгосрочном товаре.

Сейчас Маргарита работает над своей дипломной работой, которая касается организации десертного бара и разработки технологий желированных блюд. По задумке такой бар будет рассчитан на 30 мест и предложит посетителям муссы, желе, мармелад, некоторые итальянские десерты и кондитерские изделия.

И еще один интересный факт – недавно героиня нашего материала и несколько студентов БелГУ разработали четыре проекта, которые планируется воплотить в жизнь при организации кофейни в Молодежном культурном центре. Когда замыслы реализуются, в уютной обстановке смогут отдохнуть и выпить чашечку вкусного кофе не только студенты и преподаватели вуза, но и посетители, пришедшие на концерт или спектакль.

Анна КУЩЕНКО.

Фото из архива М. Бабич.