

## **РЕЗУЛЬТАТЫ ИССЛЕДОВАНИЙ НИИ БИОТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ СЕВКАВГТУ В 2004 ГОДУ**

**А. Г. Храмцов, А. Д. Лодыгин, В. И. Шипулин, И. А. Евдокимов, С. И.  
Постников, А. А. Борисенко**

Представлены результаты деятельности научно-исследовательского института Биотехнологии продуктов питания в 2004 году. Выделены основные задачи по совершенствованию работы института.

In article results of activity of a scientific research institute of Biotechnology of food stuffs in 2004 are submitted. The primary goals on perfection of work of institute are allocated.

Научно-исследовательский институт Биотехнологии продуктов питания СевКавГТУ и СКО АТН РФ (НИИБиоПит) был основан в 1998 году по решению Ученого Совета университета. В структуру НИИБиоПит входят отделы и специализированные лаборатории, учебно-научно-производственные комплексы кафедр прикладной биотехнологии, технологии мяса и консервирования. Основными задачами института являются координация научно-исследовательских работ, проводимых на кафедрах факультета биотехнологии пищевых продуктов СевКавГТУ по приоритетному направлению развития науки и техники «Технологии живых систем»; интеграция с предприятиями пищевой промышленности региона, ведущими российскими и зарубежными научно-образовательными учреждениями в области пищевой биотехнологии.

В 2004 году в работе структурных подразделений НИИБиоПит принимали участие 10 докторов и 48 кандидатов наук, 45 аспирантов и соискателей, более 400 студентов. Основные направления научной деятельности института представлены ниже:

- разработка биотехнологии молочных продуктов нового поколения;
- мембранные методы обработки лактозосодержащего сырья;

- разработка технологии натуральных и ферментированных напитков из молочного белково-углеводного сырья;
- разработка физико-химических основ и технологии получения лактулозы;
- исследование микрофлоры симбиотических кисломолочных продуктов;
- разработка технологии комбинированных молочных продуктов с применением растительных компонентов;
- применение олигосахаридов животного происхождения в технологии молочных продуктов;
- разработка технологии лактозы пищевой в альфа- и бета-форме;
- разработка технологии экологически чистых липидно-протеиновых концентратов с регулируемым составом путем биотрансформации молочного белково-углеводного сырья;
- разработка технологии мясопродуктов, обогащенных молочно-белковыми концентратами;
- разработка технологии производства новых видов комбинированных мясопродуктов с использованием нетрадиционного растительного сырья (пророщенный нут, изолят подсолнечника);
- разработка технологии мясопродуктов с бифидогенными свойствами;
- использование лактозы в технологии колбасных изделий;
- применение микробного белка в технологии мясопродуктов;
- использование пребиотиков и синбиотиков в технологии хлебобулочных изделий.

Важную роль в реализации программ подготовки инженеров и кадров высшей квалификации, научных проектов НИИБиоПит играет сотрудничество с ведущими научными и учебными учреждениями России (Российская академия сельскохозяйственных наук; Российская академия

технологических наук; Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности; Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности; Всероссийский институт маслоделия и сыроделия; Научно-исследовательский институт комплексного использования молочного сырья; Ставропольский научно-исследовательский институт животноводства и кормопроизводства и др.).

В 2003 – 2004 гг. активизировалось научно-техническое сотрудничество НИИБиоПит с научно-образовательными учреждениями и предприятиями Республики Беларусь (ГНУ «БЕЛНИКТИММП», г. Минск), Азербайджана (ассоциация «Азмолоко»), Чехии (Пражский институт химической технологии и фирма «Мега»), Германии (Мюнхенский технический университет).

Важным показателем результативности научной работы НИИБиоПит является подготовка кадров высшей квалификации по специальностям 051804 «Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств», 051807 «Пищевая биотехнология», 051812 «Машины и аппараты пищевых производств». На факультете функционирует Совет по защите кандидатских и докторских диссертаций. В 2004 году на заседаниях Совета защищены 2 докторские и 4 кандидатские диссертации.

Апробация результатов исследований, проводимых специалистами НИИ Биотехнологии продуктов питания, осуществляется в рамках единого заказ-наряда (ЕЗН) и научно-технических программ Министерства образования и науки Российской Федерации, а также в соответствии с тематическим планом НИР Министерства сельского хозяйства Ставропольского края. В 2004 году научно-исследовательская работа сотрудников факультета биотехнологии пищевых продуктов проводилась по трем госбюджетным и четырем хоздоговорным тематикам с общим объемом финансирования 825 тысяч рублей.

Основными задачами по совершенствованию работы НИИ Биотехнологии продуктов питания являются:

- применение методов моделирования на ЭВМ при выполнении дипломных научных работ, кандидатских и докторских диссертаций;
- модернизация парка лабораторного оборудования и приборов кафедр факультета биотехнологии пищевых продуктов;
- более полное освещение результатов студенческих научно-исследовательских работ в центральных и зарубежных изданиях;
- подготовка по результатам наиболее значимых фундаментальных и прикладных НИР монографий, учебных пособий, в т. ч. электронных.