

НИКАКОГО ФАСТФУДА!

Полезную вкуснятину создают для земляков и соотечественников будущие технологи из Ставропольского агроуниверситета

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

Эта разработка четверокурсницы Светланы Измайловой заняла первое место на II этапе Всероссийского конкурса на лучшую научную работу среди студентов, аспирантов и молодых ученых вузов Минсельхоза России в номинации «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

«Они будут не просто из мяса курицы, – раскрывает секреты Светлана. – В качестве ингредиентов мы используем шрот расторопши и льняную муку для панировки».

Лечебные свойства расторопши известны с незапамятных времен. Еще более двух тысяч лет назад древние греки и египтяне знали и использовали ее полезные свойства.

Удивительно, но все компоненты расторопши – силимарин, жирные и эфирные масла, смолы, флавоноиды, кислоты органического происхождения, белки, витамины группы В и Е – оказывают суперположительное влияние на организм человека.

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!

Пресс-служба СтГАУ