

**Учебно-научная лаборатория технологии виноделия**  
**и продуктов питания из растительного сырья**  
на базе кафедры производства и переработки продуктов питания из  
растительного сырья  
Ставропольского государственного аграрного университета



## Этапы развития и достижения учебно-научной лаборатории технологии виноделия и продуктов питания из растительного сырья

2011

- создание лаборатории;
- заключение договора о сотрудничестве с ГНУ «Северо-Кавказский зональный научно-исследовательский институт садоводства и виноградарства» Россельхозакадемии.

2012

- введение в эксплуатацию системы капиллярного электрофореза «Капель-105М»;
- проведение закрытых экспертных дегустаций совместно с Объединением потребителей России.

2013

- разработана и утверждена технологическая документация на производство функциональных напитков «Энергия. Фейхоа» и «Энергия. Ежевика»;
- внедрение результатов научной работы в учебные процесс СтГАУ и в производство на ООО «Вина и воды Абхазии» (г. Сухум).

## Этапы развития и достижения учебно-научной лаборатории технологии виноделия и продуктов питания из растительного сырья

2014

- защита кандидатской диссертации;
- выполнение гранта Министерства сельского хозяйства РФ;
- разработан профессиональный стандарт «Винодел».

2015

- Победитель федерального конкурса «УМНИК» Инновации молодых ученых Ставрополя – России;
- Золотой призер 9-го международного биотехнологического форума-выставки «РосБиоТех-2015».

Кадровый состав лаборатории:

Руководитель:

Сосюра Е. А. – кандидат технических наук,  
доцент кафедры производства и переработки  
продуктов питания из растительного сырья



Романенко Е.С. –  
доцент, кандидат  
сельскохозяйственных  
наук



Нуднова А.Ф. –  
ассистент

## Перечень основного оборудования лаборатории

более 20 наименований закупленного и установленного оборудования и мебели на сумму 4 302,425 рублей.

- Фотоколориметр ПЭ – 5300ВИ
- Электроплитка КВАРЦ ЭПП-1-1,2/220
- Водяная баня LOIP-160
- рН-метр-ионометр «Эксперт-рН»
- Термостат суховоздушный ТС-1/8 СПУ
- Шкаф сушильный ШС 80-01
- Шкаф вытяжной 1500 ШВМУ
- Холодильник фармацевтический ХФ-250 «ПОЗИС»
- Весы Axis AG 600
- Стенд титровальной установки Экология М1



- Набор спиртометров (ареометров) АСП-1
- Набор сахариметров (ареометров) А-2, С-2
- Рефрактометр ИРФ-454 Б2М
- Центрифуга ОПН-8
- Афрометр АМ-01
- Насос Камовского KNF LABORPORT N 86 KN 18
- Микроскоп бинокулярный Микмед-5 (ЛОМО)
- Денсиметр-алколайзер «Anton Paar»
- Ультразвуковой анализатор качества пива «Колос-1»;
- Система капиллярного электрофореза «Капель-105М»



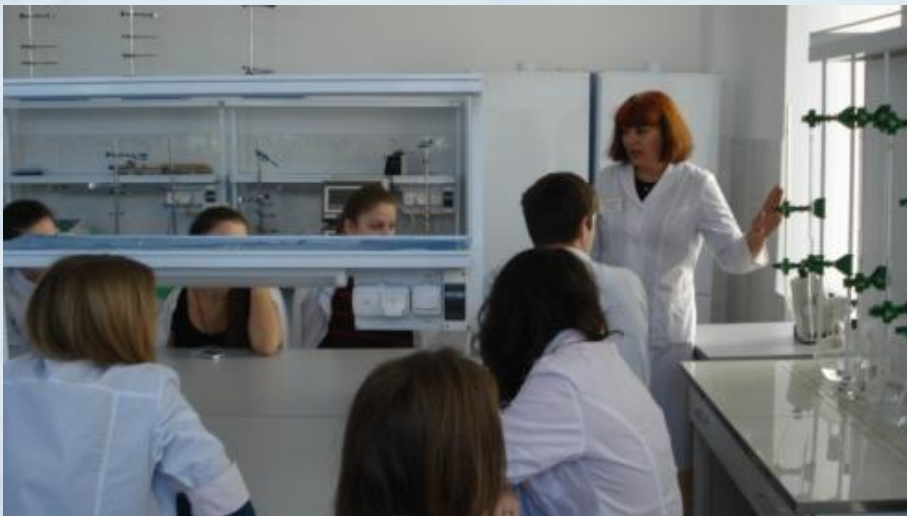
## Виды деятельности лаборатории

- Проведение учебных занятий.
- Оказание консультационных услуг предприятиям отрасли.
- Разработка и внедрение на производство НИР по заказам предприятий отрасли.
- Проведение НИР со студентами и аспирантами.



## Задачи лаборатории

1. Теоретическая и практическая работа со студентами, обучающимися по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья;
2. Определение качества алкогольной и безалкогольной продукции, а также выявление фальсификата при проведении НИР и по договорам с физическими и юридическими лицами.





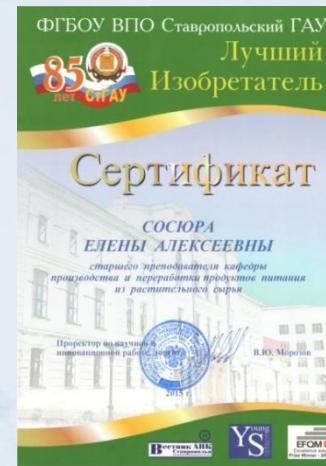
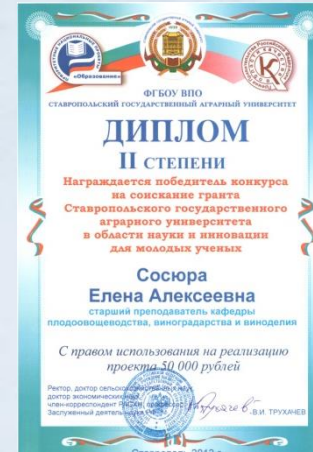
## Задачи лаборатории

3. Совершенствование технологии производства и повышение качества алкогольной и безалкогольной продукции.

4. Разработка технологии новых видов алкогольной и безалкогольной продукции.



## Награды сотрудников и студентов



**Точки роста учебно-научной лаборатории технологии виноделия и продуктов питания из растительного сырья**

<u>Ключевые процессы</u>	<u>Цель</u>
1. Образовательный процесс	1. Разработка и реализация новых дополнительных образовательных программ для студентов и программ повышения квалификации и переподготовки для специалистов отрасли, в том числе краткосрочных курсов: «Искусство сомелье», «Особенности употребления напитков. Винный этикет» и др. 2. Разработка и реализация новых форм учебных занятий: сомелье-сессии и др.
2. Научный процесс	1. Государственная аккредитация лаборатории; 2. Формирование научной школы по направлению кафедры; 3. Нарастивание объемов коммерциализации НИР; 4. Участие в международной грантовой программе HORIZON 2020;
3. Социальный процесс	1. Поиск путей переработки вторичных сырьевых ресурсов и утилизации отходов виноградо-винодельческой отрасли; 2. Участие в разработке нормативно-законодательных документов, регламентирующих производство алкогольной продукции; 3. Формирование культуры питья алкогольных напитков, пропаганда здорового образа жизни.