

В МГУПП прошел мастер-класс: Кондитерское производство - основные направления развития

09.11.2015



В Московском государственном университете пищевых производств прошли научно-популярные лекции «Нанопакровка: особые свойства и технологии упаковочных производств», «Технологии сублимированных продуктов», мастер-класс «Кондитерское производство - основные направления развития», «Соки и соковая продукция- пюре, морсы».

В рамках «Университетских суббот» (проекта Департамента образования г. Москвы) учащиеся школ и техникумов узнали об истории упаковки пищевых продуктов, современных технологичных упаковках, принципах разработки упаковки с использованием нанотехнологий.

Школьники и студенты узнали, что такое сублимированные продукты. Ребята узнали о пользе и вреде сахара, а также секреты производства. Особый интерес вызвал мастер-класс о напитках, приготовленных из фруктов, овощей и ягод, их полезных свойствах. Ведущими мероприятия были асп. Фролова Ю.В., асп., асс. Кузнецов А.Л., проф., к.т.н. Мойсеяк, М.Б., д.т.н., проф. Колеснов А.Ю. Мероприятие посетили обучающиеся школ, техникумов, колледжей г. Москвы.

Адрес страницы: <http://sokol.mos.ru/presscenter/news/detail/2287563.html>

[Управа района Сокол города Москвы](#)