

Студенты предложили производить пектин в Иркутской области

Иркутские студенты разработали технологию производства биопектина медицинского и пищевого назначения на местном сырье. Они представили свою технологию на молодежном форуме «Рождение инноваторов» в технопарке ИРНITU и победили в конкурсе проектов. Об этом сообщает пресс-служба университета.

Форум «Рождение инноваторов» проходил в Иркутске в июне-июле 2017 года. В течение недели студенты, магистранты и молодые ученые учились представлять результаты своих исследований инвесторам.

В форуме приняли участие 12 команд из ИРНITU, Иркутского медуниверситета, Санкт-Петербургского горного университета, Восточно-Сибирского университета технологии и управления, а также Забайкальского университета.

Победителем итогового конкурса стал проект «Производство пектинового экстракта на основе растительного сырья Иркутской области». В команду проекта вошли Наталья Супрун, Александр Шибанов, Константин Бабилов, Филипп Когай, Алена Немчинова и научный руководитель, доцент кафедры органической химии и технологии продуктов питания ИРНITU Галина Гусакова.



«Конкурентным преимуществом нашей технологии является то, что она может быть полностью реализована в Иркутской области. Мы разработали технологическую схему, которую будем совершенствовать. В результате сможем получать качественный пектин, который в сейчас поставляется из-за рубежа», — сказала Наталья Супрун. Иркутский пектин будет не хуже зарубежного по качеству и при этом дешевле.

Форум помог команде выявить экономические недостатки проекта и улучшить его инвестиционную привлекательность. Теперь студенты планируют принять участие в конкурсе молодых инноваторов. Например, в программе «СТАРТ» Фонда содействиям инновациям. Там молодым ученым выделяют на разработку 2 млн рублей.

Справка

Пектиновые вещества есть во фруктах и водных растениях. Используются в пищевой промышленности в качестве гелеобразователей и загустителей. В медицинской и фармацевтической промышленности применяются как физиологически активные вещества с полезными для организма человека свойствами.

Фото: пресс-служба ИРНITU

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)

- [ВКонтакте](#)

Связаться с редакцией Бабра:

newsbabr@gmail.com



Автор текста: **Полина Чехова**,
журналист.

На сайте опубликовано **494**
текстов этого автора.

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24_link_bot](#)

Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь

Телеграм: [@bur24_link_bot](#)

эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова

Телеграм: [@irk24_link_bot](#)

эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская

Телеграм: [@kras24_link_bot](#)

эл.почта: krsyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская

Телеграм: [@nsk24_link_bot](#)

эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин

Телеграм: [@tomsk24_link_bot](#)

эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

Прислать свою новость

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"

Телеграм: @babrobot_bot
эл.почта: eqquatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)