

Грант на перекус: почему в Бурятии запатентовали то, что веками ели без бумажки?

Учёные ВСГУТУ разработали способ производства батончиков, в состав которых входит кедровый жмых, обезвоженные ягоды (клюква, облепиха, брусника, чёрная смородина), ягодные порошки, полученные с помощью СВЧ-обработки, а также экстракты лекарственных растений (листья облепихи и чёрной смородины, чабрец, иван-чай, левзея). Бабр попытался понять, что стоит за этой разработкой.

По словам разработчиков, эти батончики предназначены для людей, находящихся в экстремальных ситуациях или испытывающих большие физические нагрузки. Отличительными признаками способа названы использование кедрового жмыха и СВЧ-обработки для получения ягодных порошков.

Руководитель проекта, заведующая кафедрой «Технологические машины и оборудование. Агроинженерия» Татьяна Котова, сообщила, что команда работала над проектом полтора года, и в нём участвовали магистранты университета. Батончики планируется выпускать через ООО «Байкальская энергия 03» (ОГРН 1240300007089), созданное в рамках грантового проекта Фонда содействия инновациям.



Первое, что бросается в глаза, — это заявленная уникальность ингредиентов. Разработчики подчёркивают использование регионального сырья Байкальской природной территории. Безусловно, использование местных

ресурсов заслуживает похвалы с точки зрения поддержки региональной экономики. Однако стоит ли называть эти ингредиенты уникальными?

В Сибири и на Дальнем Востоке местные жители веками использовали кедровые орехи, ягоды и травы в своём рационе. Смешивание орехов и ягод в батончике — это не революционная идея, а скорее переупаковка давно известных продуктов в хорошо продаваемую форму. Например, кедровый жмых — это побочный продукт производства кедрового масла, который часто используется в пищевой промышленности как источник белка и клетчатки. Его применение в батончиках не является новаторским.

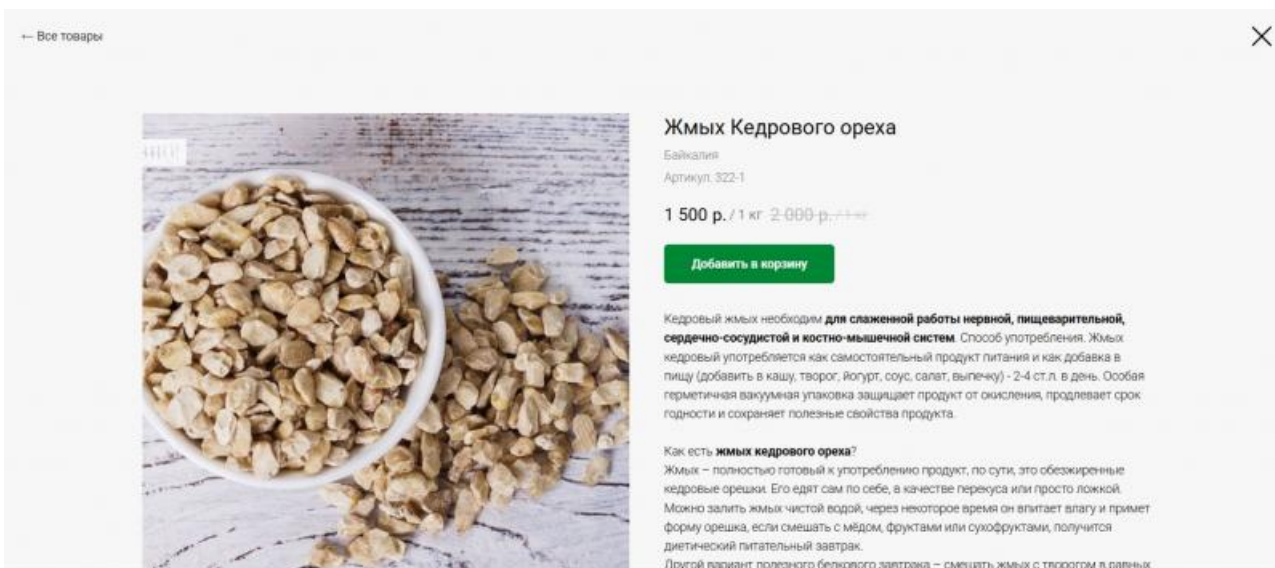
В ягодных порошках, полученных с помощью СВЧ-обработки, также нет ничего принципиально нового. СВЧ-обработка (микроволновая сушка) — это уже стандартный метод в пищевой промышленности для обезвоживания продуктов. Он используется для сохранения питательных веществ и вкусовых качеств, но не является уникальной технологией, разработанной специально для этого проекта. Его преимущества хорошо известны.



Разработчики утверждают, что батончики предназначены для людей в экстремальных ситуациях или при больших физических нагрузках. Но что именно делает эти батончики подходящими для таких условий? Включение экстрактов лекарственных растений вызывает интерес, но без научных исследований их эффективность в составе батончиков остаётся под вопросом. Например, облепиха известна высоким содержанием витамина С и антиоксидантов, но её традиционное использование в народной медицине автоматически не делает батончик «функциональным продуктом» для экстремальных нагрузок.

Проведите хотя бы клинические испытания для подтверждения эффективности облепихи в составе батончика, это уже придаст реального научного веса. Аналогично чабрец и иван-чай имеют свои традиционные применения, но их включение в батончик не подкреплено научными данными о влиянии на физическую работоспособность. Где результаты клинических испытаний и публикации в рецензируемых научных журналах? Без этого заявления о пользе батончиков для людей в экстремальных условиях выглядят как маркетинговый ход, а не как научно обоснованный факт.

Производство отдадут ООО «Байкальская энергия 03». Компания зарегистрирована в октябре 2024 года и создана благодаря гранту от Фонда содействия инновациям. Её хозяин — магистрант ВСГУТУ Владимир Цыцыков, один из создателей проекта батончиков. Партнёры — «МИП «БайкалЭкоПродукт» и «НПФ «Байкал-Биотехнология».



Бурятское растительное сырьё очень ценится на рынке. Килограмм кедрового жмыха, например, стоит около двух тысяч рублей на развес. Если продавать тот же жмых в привлекательной форме батончика, то его просто будут чаще покупать из-за удобства. Плюс реклама товара как «суперфуда» уже позволяет делать наценку. Прибыль очевидна. Это не наука. Это маркетинг. Как помощь местному бизнесу — это хорошо. Но научной инновации в этом нет.

Теперь о самом патенте. Что именно запатентовано: конкретная рецептура, метод производства или что-то ещё? Согласно предоставленной информации, патент касается способа производства, который включает использование кедрового жмыха, обезвоженных ягод и ягодных порошков, полученных с помощью СВЧ-обработки.

Сочетание орехов и ягод — это обычная практика, а СВЧ-обработка — уже запатентованная стандартная технология. Возможно, патент основан на конкретном соотношении ингредиентов или особой последовательности обработки, без доступа к патентной документации трудно судить. Даже если патент технически обоснован, его практическая значимость вызывает сомнения. Скорее всего, это попытка университета отчитаться об инновациях и привлечь финансирование.



В 2024 году ректор Игорь Сизов хвастался 17 патентами по облепихе. Уже тогда серьёзность «ВСГУТУвских» изобретений была под вопросом. Но благодаря соглашению со СПОК «Облепиха 03» из агрогруппы «Темник»

вуз открыл цех по переработке облепихи. Жители Бурятии делают облепиховое масло дома без всяких патентов.

ВСГУТУ отражает проблему российской науки. Университеты гонятся за патентами и грантами количественно, а не качественно. В 2024 году проект учёного из Улан-Удэ Вячеслава Шулунова — 3D-скаффолды для органов — получил тот же грант, что и проект Котовой. Это медицина, а батончики — ерунда на таком фоне. Вуз тратит силы на закуски, а не на технологии. В Бурятии хватает актуальных проблем: экология Байкала, здравоохранение, сельское хозяйство.

Бабр продолжит внимательно следить за развитием событий.

Фото: пресс-служба ВСГУТУ

Автор: Виктор Кулагин © Babr24.com НАУКА И ТЕХНОЛОГИИ, ОБРАЗОВАНИЕ, БУРЯТИЯ 👁 5748
24.03.2025, 21:52 📌 46
URL: <https://babr24.com/?IDE=275125> Bytes: 6374 / 5706 Версия для печати

👍 [Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)
- [Джем](#)
- [ВКонтакте](#)
- [Одноклассники](#)

Связаться с редакцией Бабра в Бурятии:
bur.babr@gmail.com

Автор текста: **Виктор Кулагин.**

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: krasyar.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](#)