**Медиа-центр**

Kozybayev University

**По европейским стандартам**

**Об уникальности, широте применения такого про­дукта, как сыр, и правилах его производства студен­там Kozybayev University рассказал специалист из Польши Петр Згужыньски. Он провел мастер-класс для студентов и педагогов, а также рассказал о новых трендах в деле приготовле­ния вкусного молочного про­дукта.**

Польский специалист, инженер «CSK Food enrichment Poland» Петр Згужыньски в Казахстан прие­хал в первый раз. В Петропавлов­ске он по приглашению предприя­тия-партнера Kozybayev University, завода «Eurasian milk» (ранее ТОО «Молочный союз»). На сегодняшний день 16 студен­тов местного университета на ба­зе завода проходят практику, шесть студентов пишут диплом­ные работы по сыроварению, еще шесть человек, которые обучают­ся по программе «Серпін», прохо­дят производственную практику.

- В учебном плане нашей обра­зовательной программы «Техно­логия продовольственных продук­тов» есть дисциплина «Технология производства сыра и продук­тов из молочной сыворотки». В на­стоящее время шесть студентов четвертого курса пишут диплом­ные работы на предприятии имен­но по технологии приготовления сыров, руководителем их диплом­ных работ является директор заво­да Андрей Валерьевич Гриценко. Также он в первом семестре пре­подавал дисциплину «Технология производства сыров», - рассказал заведующий кафедрой «Продов­ольственная безопасность» Агротехнологического факультета Kozybayev University Дмитрий Иль. Он отметил, что завод является партнером вуза, на базе которого студенты проходят практику, а в летнее время работают. Сейчас на предприятии идет процесс модер­низации, закупается новое обору­дование, а значит, студентам бу­дет еще интереснее показать, на что они способны, и применить по­лученные знания на деле.

Дмитрий Иль считает, что такие мероприятия, как мастер-класс с ведущим специалистом Европы по сыроварению, позволяют повы­сить квалификацию преподавате­льского состава, дать новые зна­ния в области технологии произ­водства сыров студентам, что позволит им в будущем применить данные знания на производстве. А польскому гостю действительно есть что рассказать. В свое время Петр Згужыньски работал дирек­тором представительства в Вос­точной Европе голландской фир­мы по производству закваски и ферментов для сыроделия и мо­лочной промышленности. А три года назад открыл свое предприя­тие «CSK Food enrichment Poland», одним из направлений которого является обучение ра­ботников молокозаводов и сыро­варных цехов. Этот процесс он на­зывает технологической поддер­жкой сыроделия и молочной про­мышленности.

- Параллельно в Восточной Польше мы открыли школу, где проводим однонедельные курсы по подготовке сыроделов, техно­логов, лаборантов. Эти курсы не только теоретические, но и прак­тические, когда обучающиеся участвуют в контрольной выра­ботке сыра на обыкновенной ли­нии на котлах-десятитонниках,-поделился Петр Згужыньски.

На встрече со студентами и пре­подавателями университета по­льский специалист рассказал о новых трендах в деле сыроварения, которым сегодня следуют в Европе. В первую очередь, это низ­кое содержание в сырах жира и соли, отказ от использования при его производстве селитры, вред­ных для человеческого организма нитратов, нитритов и других хими­ческих препаратов. В настоящее время акцент делается на приме­нении новых современных техно­логий - важно правильно подо­брать микробы и бактерии, чтобы сыр хранился дольше, быстро со­зревал и при этом был вкусным и полезным.

- Одним из главных трендов яв­ляется чистая этикетка. Это зна­чит, что сыр не содержит добавок и консервантов, - подчеркнул ин­женер «CSK Food enrichment Poland» Петр Згужыньски. В ходе встречи он не только поделился секретами успешной работы в мо­лочной промышленности и в деле сыроварения, но и ответил на все интересующие вопросы, осветил основные проблемы организации правильного современного про­цесса производства и переработ­ки молочных продуктов по евро­пейским стандартам.

**// Северный Казахстан.- 2021.- 20 февраля**