**Александра Кондратова**

**ЕСТЬ ИДЕЯ!**

Студентки Северо-Казахстанского университета получили 1 400 ООО тенге на реализацию своих проектов. Девушки принимали участие в конкурсе инновационных проектов в рамках пилотной программы от компании «Шеврон Мунайгаз Инк.» и офиса устойчивого развития Nazarbayev University, сообщает медиацентр вуза.

Актоты Сайлаубай, студентка агротехнологического факуль­тета, обучающаяся по програм­ме «Серпін», получила грантовое финансирование в размере 400 тысяч тенге. Девушка раз­работала технологию приготов­ления напитка из вторичного молочного сырья (сыворотки), который богат аминокислотами и содержит биологически актив­ные вещества. По консистенции и вкусу напиток чем-то схож с фруктовым йогуртом, но, в отли­чие от напитков в масс-маркете, он приготовлен исключительно из натуральных компонентов. По словам Актоты, в настоящее время существует огромное количество вредных газировок, а этот продукт способен с лег­костью их заменить.

Такую же сумму на реализацию своего проекта получила и студентка специальности «Тех­нология продовольственных продуктов» агротехнологичес­кого факультета Сымбат Сейткасымова. Она создала пасту с полностью натуральным соста­вом, которая содержит горький шоколад и какао. В качестве дополнения к уже сваренной пасте можно использовать шоко­ладный ганаш, мороженое или свежие ягоды и фрукты. Прода­вать такой продукт девушка со­бирается в готовом виде, а так­же в виде полуфабриката.

Оба проекта сейчас на стадии получения патентов.

А вот Шакиза Есим занялась разведением микрозелени в стенах альма-матер. Самое главное в этом деле - это нали­чие качественного субстрата: кокос, торф, дерновая, садовая или универсальная почвы. А также на каждом этапе нужно обеспечить определенное количество света и тепла семенам. Этот процесс осуществляется в лаборатории агротехнологи­ческого факультета. Проростки очень полезны для человечес­кого организма, так как имеют высокое содержание микроэле­ментов и витаминов. Микрозе­лень используют в салатах, су­пах, смузи, других напитках и блюдах.

«Для выращивания мы вы­брали базилик, горох и кинзу. В целом на мой проект было выде­лено 600 тысяч тенге. На эти средства были приобретены все необходимые материалы для выращивания: холодильник для хранения, семена, тара и т.д.», - рассказывает девушка.

Начать реализацию своих продуктов ребята намерены со студенческих столовых. А воз­можно, уже совсем скоро мы увидим полезный напиток, шоко­ладную пасту и микрозелень на прилавках местных магазинов и супермаркетов под брендом Kozybayev University, говорится в сообщении медиацентра уни­верситета.

**// Неделя.-2021.-21 октября**