

Под таким названием 31 октября 2012 года прошла научно-практическая конференция, организованная на кафедре «Холодильная техника» Московского государственного университета пищевых производств.

В этом году исполняется 40 лет кафедре «Холодильная техника» и очередная, пятая, конференция по вопросам использования холодильного оборудования, проходила под знаком этой круглой даты.

Присутствовавшие на конференции ученые, представители ряда ведущих российских холодильных компаний, учащиеся колледжей, студенты МГУПП и других вузов с интересом выслушали сообщения об истории становления кафедры, ее достижениях за эти годы, о подготовке специалистов-холодильщиков, которая ведется сегодня.

А гордиться сотрудникам кафедры есть чем. За последние годы сотрудниками кафедры более чем на 20 предприятиях внедрены новейшие разработки и современные технологии для различных процессов холодильной обработки мясной продукции, процесс обучения находится на самом современном уровне, программа обучения постоянно совершенствуется, чему способствует плодотворное сотрудничество кафедры, как с ведущими российскими холодильными компаниями, так и родственными вузами. И не случайно, что на кафедре проходят обучение более 40 студентов из стран СНГ и дальнего зарубежья.

В той связи особенно важно, что установились тесные партнерские отношения бизнеса и учебного заведения. Так, одной из ведущих российских компаний современным оборудованием оснащены лаборатории кафедры, студенты имеют возможность проходить производственную практику в самых передовых холодильных компаниях.

Но не только об этом шла речь в сообщениях и докладах, сделанных на конференции. Из них присутствовавшие могли узнать о последних разработках и новых технологиях применения холода в медицине, пищевой промышленности, в области кондиционирования, применения тепловых насосов и других. В силу специфики вуза, большое внимание уделялось применению холода на всех этапах заготовки, хранения, транспортировки и реализации продуктов питания. И это объяснимо, поскольку, как отмечалось в ряде докладов, от этого напрямую зависит продовольственная

Автор: Александр Кулагин  
27.11.2012 11:42

---

безопасность страны. В частности, были приведены данные, что в развитых странах потеря продуктов из-за не соблюдения требуемых режимов хранения и обработки продуктов питания составляет от 5 до 7%, а в целом по миру эта цифра достигает 50%! Поэтому необходимо внедрять в нашей стране самые передовые холодильные технологии. Также отмечалось, что холодильная отрасль пока развивается без должного государственного участия, а предприятия оснащаются в основном импортным холодильным оборудованием, доля которого составляет уже 90%. Хотя из докладов было понятно, что отечественная наука тоже не стоит на месте, и в своих выступлениях молодые ученые и преподаватели кафедры с блеском это доказали.

Осталось лишь пожелать всему профессорско-преподавательскому коллективу кафедры, ее руководителю, Борису Сергеевичу Бабакину, творческих, научных, внедренческих успехов, и, главное, на таком же высоком уровне выпускать квалифицированных специалистов для холодильной отрасли.

источник: [holodunion.ru](http://holodunion.ru)