

УДК 006.83.063:001.32

Елена Урбанчик, Марина Галдова, Александр Желудков, Алеся Масальцева
Могилевский государственный университет продовольствия, Республика Беларусь

ОТРАСЛЕВЫЕ ЛАБОРАТОРИИ – НОВЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ И ПРОДУКТЫ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ И ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Alena Ourbanchik, Maryna Haldova, Aliaksandr Zhaludkou, Alesya Masaltseva
**INDUSTRY LABORATORIES - NEW FEATURES AND PRODUCTS FOR FOOD
AND PROCESSING INDUSTRY**

Отраслевая лаборатория представляет собой особое независимое подразделение, предназначенное для проведения экспериментов и определения возможностей, которые можно развить внутри организации. Цель отраслевой лаборатории включает в себя не только увеличение дохода, но и привлечение новых талантливых сотрудников, создание корпоративной культуры, смещение фокуса на долгосрочную прибыль и поддержку новых научных направлений и стартапов.

Могилевский государственный университет продовольствия является единственной в Республике Беларусь и одной из широко известных в СНГ научной организацией, специализирующейся на исследованиях и разработках в сфере технологий послеуборочной обработки, хранения и переработки зерна для элеваторной, мукомольно-крупяной, комбикормовой, солодовенной промышленности, работающей в интересах предприятий, вырабатывающих муку, крупу, комбикорма и другие зерновые продукты. Дальнейшее развитие, разработка и реализация новых технологий не могут быть выполнены без современной материально-технической базы.

В 2017 году было начато планирование создания научной отраслевой лаборатории зерновых продуктов, определения её целей и основных задач. Планирование лаборатории осуществлялось тогда без понимания того, как это подразделение принесет университету прибыль в будущем. Безусловно, даже экспериментальные проекты в конечном счете должны зарабатывать деньги, поэтому у инновационной лаборатории должны быть свои показатели для оценки проделанной работы. В связи с этим создание отраслевой лаборатории сопровождалось налаживанием связей между университетом и внешними специалистами. Для работы в сфере инноваций важно было привлечь сотрудников из разных подразделений, обладающих уникальным знанием рынка и желающих постоянно улучшать свое профессиональное мастерство. Инновационная лаборатория поддерживает возможность самореализации для сотрудников, пробующих внедрить что-то новое. Помимо внутренних сотрудников, в отраслевую лабораторию привлекаются эксперты со стороны entrepreneur-in-residence, обладающие уникальными навыками и возможностями.

Материально-техническая база отраслевой лаборатории включает полный цикл лабораторного и аналитического оборудования для проведения научно-исследовательских работ на мировом уровне: лабораторная мельница LABMILL (рис. 1), инфракрасный анализатор INFRANEO, анализатор реологических свойств зерна, муки и теста MIXOLAB 2 (рис. 2), анализатор числа падения AMYLAB FN (рис. 2), молотковая мельница для зерна GRINDER-CHOPIN, сушильный шкаф EM10, анализатор повреждённого крахмала SDMatic (рис. 2), миксер смеситель MR2L/MR10L, лабораторный сепаратор QUATUOR 2, анализатор влажности зерна AQUA-TR II, измеритель растворо-удерживающей способности полимеров муки SRC-CHOPIN (**Chopin Technologies, Франция**); охлаждающий суховоздушный термостат IPP 55 Memmert (**Memmert, Германия**); электропечь (муфельная печь) SNOL7,2/1100 (**Snol, Литва**); лабораторный настольный pH-метр HI 5221-02 (**HANNA Instruments,**

Германия); рассев лабораторный РЛ-1, сита лабораторные для зерна и муки более 30 единиц различной перфорации (**Вибротехник, Россия**); аппарат для определения прорастания зерна (**GERM PRO «Sinarg», Англия**); атомно-абсорбционный спектрофотометр NovAA 350 (**Analytik Jena AG, Германия**) и др.

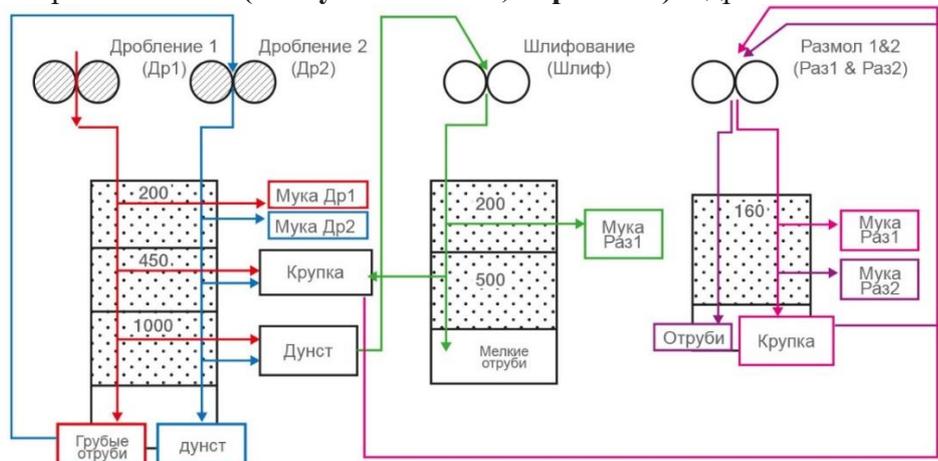


Рис. 1. Схема лабораторной мельницы LABMILL

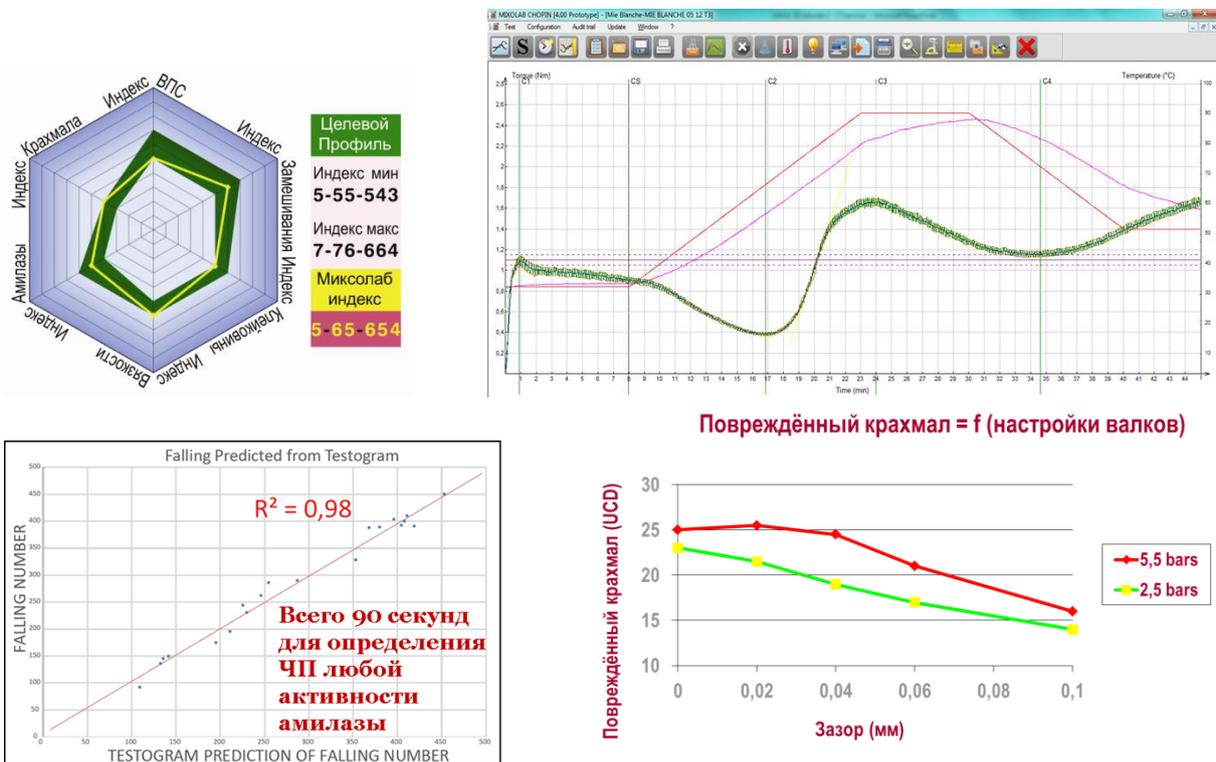


Рис. 2. Возможности оборудования: анализатора числа падения AMYLAB FN; анализатора реологических свойств зерна, муки и теста MIXOLAB 2; анализатора повреждённого крахмала SDMatic

Научная отраслевая лаборатория зерновых продуктов Могилевского государственного университета продовольствия приглашает к сотрудничеству в выполнении научно-исследовательских, опытно-конструкторских и опытно-технологических работ, научному сопровождению инновационных проектов и стартапов, опытно-промышленной апробации и внедрению в производство результатов научной и научно-технической деятельности в организациях пищевой и перерабатывающей промышленности.