# В Омске разработаны рецепты полезных продуктов из инновационных сортов пшеницы

[Светлана Сибина](https://rg.ru/authors/Svetlana-Sibina)

В Омском государственном аграрном университете разработали новые рецепты продовольствия на основе "цветных" сортов обогащенной пшеницы. И уже приступили к выпуску опытных партий продуктов. Помимо хлеба, кексов, печенья, чипсов в новой линейке и геродиетические молочные продукты без сахара.

Здоровая еда сейчас весьма востребована и в стране, и в мире. Поэтому в Омском аграрном университете открыли новое направление подготовки по специальности "Биотехнологии в сфере продуктов питания и пищевых добавок". Для этого университет имеет технологическую базу и компетенции: более пятисот научных работ ученых посвящено этой тематике.

- Функциональное питание при здоровом образе жизни - это тренд отечественной науки. Мы не просто создаем инновационные сорта пшеницы, но получаем патенты на ее переработку. Создали сорт - начинаем разрабатывать авторскую рецептуру, производить готовый продукт. Наши лаборатории дают возможность наделять его полезными элементами, следить за балансом. Обогащенные продукты - это не лекарство, но весьма эффективный способ профилактики заболеваний. Тот же хлеб с новыми свойствами при регулярном употреблении может позитивно влиять на состояние сердечно-сосудистой системы, желудочно-кишечного тракта, противостоять онкологии. В нашей линейке есть продукты, полезные для пожилых. Создана рецептура йогуртов, творожков, способствующих здоровому росту детей и подростков, - поясняет "РГ" ректор ОмГАУ Оксана Шумакова.

В первую очередь вуз делает ставку на селекцию и генетику зерновых. А поскольку Россия является одним из главных экспортеров пшеницы в мире, то такие исследования имеют особую ценность. Ученые выстроили партнерскую сеть с коллегами из дружественных стран и уже работают с ними в плотном тандеме. Доказано, что цветное зерно наделяет хлеб свойством фруктов. В наибольшей мере это выражено в фиолетовых "красках". Поэтому морковь, картофель, зерно, помидоры с таким пигментом - в тренде.

В январе патент на фиолетовозерновую пшеницу получили и омичи. В отличие от аналогов, помимо полезных свойств она устойчива к заболеваниям и природным катаклизмам. Сортоиспытания показали, что выращивать такую пшеницу можно во многих регионах.

В апреле университет откроет лабораторию мирового уровня, созданную в рамках государственного мегагранта. Современная аппаратура, арсенал генетического материала позволяют селекционерам выводить культуры с заданными свойствами. Если раньше на создание нового сорта уходило 12-15 лет, то теперь это происходит в два-три раза быстрее.

Благодаря новациям за последние два года университет запатентовал более сорока открытий, каждое четвертое - в сфере селекции. Помимо яровой пшеницы, это полба, фасоль. Впервые на государственные испытания передан нут - востребованный не только в стране, но и за рубежом.

Новые возможности привлекают в науку талантливую молодежь. Одна из точек притяжения - институт наставничества. В вузе это целая команда известных ученых, способных повести за собой. Еще один стимул заняться наукой - повышенная стипендия. Если студенты, которые учатся на "хорошо и отлично", получают три тысячи рублей, то успехи в научных достижениях предполагают уже 15 тысяч.

Цветное зерно наделяет продукты некоторыми полезными свойствами фруктов

- Самые целеустремленные работают в командах маститых ученых. Например, участниками гранта по созданию лаборатории мирового уровня стали пять аспирантов и двадцать студентов. Защищено две кандидатские и одна докторская диссертации. А поскольку проект возглавил профессор-нутрициолог Хамит Коксель, шестеро молодых ученых изучали мировые методики в многоэтажной лаборатории крупнейшего турецкого университета. И теперь создают собственные, - поясняет Оксана Шумакова.

15 тысяч рублей - размер повышенной стипендии в омском аграрном вузе

По многим направлениями омские ученые делают ставку на экологию. В животноводстве создают корма без химических добавок, разработали эффективное природное лекарство без антибиотиков. Два года назад открыли карбоновый полигон. И теперь на основе собственных методик ведут мониторинг парниковых газов, ищут способы ими управлять.

Производство чистых обогащенных продуктов тоже вызывает повышенный интерес будущих ученых. Например, в рамках конкурса "Умник" студенты создают пищевые добавки в майонез, мороженое и другие продукты. Пока на 80 процентов добавки импортные. Чтобы закрыть пробел, умники под руководством наставников разработали оригинальные рецепты заменителей. И совместно с белгородскими коллегами уже завершают производственные испытания.

Еще одно студенческое направление - беспилотные системы. Уже в этом году университет откроет центр по подготовке специалистов, которые в аграрной отрасли также весьма востребованы.

Проблемы у вуза конечно же есть. В частности, из-за санкций сорваны поставки оборудования, аналогов которого в стране пока нет. В этом списке - специальные селекционные комбайны. К счастью, решить вопрос, актуальный для всех аграрных университетов, взялся Омский экспериментальный завод, который планирует запустить востребованный конвейер в течение ближайших двух-трех лет.

Российская газета. - 2024. - **1 марта**. - **URL:** <https://rg.ru/2024/03/01/reg-sibfo/hleb-vsemu-lekarstvo.html>