

В Год науки профсоюзы Гродненщины поддержат заслуженных ученых и талантливую молодежь



В Год науки профсоюзы Гродненщины намерены поддержать заслуженных ученых и талантливую молодежь, об этом сообщил председатель Гродненского областного комитета профсоюза работников агропромышленного комплекса Иван Олизарович.

Сегодня в Гродненском государственном аграрном университете представители профсоюза чествовали деятелей науки. Общаясь с учеными и руководством вуза, Иван Олизарович отметил, что поддержка талантливых людей – важнейшее направление работы профсоюзов: «Самые надежные инвестиции – это инвестиции в будущее, в инновации и новейшие технологии. Гродненские ученые – высококвалифицированные, инициативные, умеющие мыслить нестандартно и творчески, они вносят неоценимый вклад в развитие аграрной науки, образования и экономики в целом. И наша задача – их поддержать, в том числе и тех, для кого путь в большую науку только начинается».



За плодотворный труд и весомый личный вклад в развитие высшего образования и науки почетные грамоты, благодарности и денежные премии от профсоюза вручены доценту кафедры микробиологии и эпизоотологии Николаю Таранде, начальнику научного отдела Валентину Пешко, доценту кафедры общего земледелия Андрею Регилевичу, старшему преподавателю кафедры технологии и переработки животного сырья Ирине Фомкиной.

Среди награжденных – заведующий кафедрой технологии хранения и переработки растительного сырья Сергей Будаи. Одно из направлений работы его лаборатории – использование местного сырья в виде композитных смесей для производства макаронных изделий группы «А», при изготовлении которых требуется привозное сырье – пшеница твердых сортов. «Использование добавок местного импортозамещающего сырья позволит снизить себестоимость продукции без снижения всех основных показателей таких изделий – прочности, стекловидности, нерастворимости», – добавил Сергей Будаи.

Еще одно ноу-хау лаборатории – использование при производстве макарон смесей из натуральных ингредиентов, например, черноплодной и красной рябины, клюквы, шиповника и черники. Они повышают пищевую ценность макарон, выступают в роли натурального красителя. Работают ученые и над тем, чтобы добиться при варке макарон максимального сохранения полезных веществ в них.

«Надеюсь, что эти смелые идеи, оригинальные находки и открытия которые регулярно совершаются в стенах этого учреждения, будут вызывать не только гордость, уважение и восхищение, но и найдут успешное применение на практике, решат актуальные задачи экономики, будут востребованы и в промышленности, и в обыденной жизни», выразил уверенность Иван Олизарович.

Чествования ученых профсоюзные организации Гродненщины планируют проводить на протяжении всего года. Ожидается, что награды от профсоюза получат лучшие представители региональных высших учебных заведений и научных институтов. Отдельные мероприятия запланированы для молодых ученых, студентов и аспирантов: их ждут дипломы, подарки, а также профсоюзные стипендии, которые будут назначены лучшим молодым исследователям и профсоюзным активистам.