

VIKO – JAUNIMUI IR ŽEMĖS ŪKIUI

Profesijos naujienos maisto technologijos srityje



Sprendimas, kokį būsimos veiklos kelią rinktis, dažnai susijęs su profesijos populiarumu ir prestižu visuomenėje, ekonominiais svertais, aplinkinių rekomendacijomis bei galimybe savo žinias ir energiją realizuoti pasirinktoje srityje. Labai svarbus kokybinis būsimos veiklos vertinimo kriterijus yra naujovės, taikomos tiek mokymo įstaigose ruošiant būsimus specialistus, tiek darbo rinkoje ieškant, kurioje iš verslo įmonių galima įgytas žinias pritaikyti ir tobulėti toliau. Tad čia svarbus mokslo įstaigų bei verslo bendradarbiavimas ir bendro rezultato siekimas. Kaip kito maisto pramonės ir maitinimo įmonės, kokios naujovės pradėjo vyravoti maisto technologijos srityje, iliustruoja pastarųjų metų įmonių veiklos pokyčiai ir pakitęs požiūris į vartotojui pateikiamus produktus.



Maisto technologijos katedros lektorės mokosi dirbti su 3D maisto spausdintuvu.

Teikia pagrindus

Besikeičiantis vartotojo požiūris į gaminio sudėtį, jo palankumą sveikatai, įtaką organizmo kokybiškam funkcionavimui ir gaunami maksimaliai naudai priverčia įmones išsikelti tikslą, įpareigojantį kurti ir tiekti į rinką šiuos reikalavimus atitinkančius gaminius. Įsivyravęs požiūris, kad jei nori valgyti sveikatai palankų ir naudingą produktą, tai eik namo ir ten jį pasigamink, jau nėra teisingas ir dažnai neatitinka realybės. Daugumos maisto pramonės ir maitinimo įmonių technologų iššūkis yra sukurti gaminių ir patiekalų, kurie atitiktų naujausius medicinos ir technologijų mokslinių tyrimų duomenis. Gaminiai, paruošti naudojant tausojančius terminius paruošimo būdus, maistinės terpės su sumažintu pridėtinu cukrumi, druska, padidintu baltymu, skaidulinių medžiagų kiekiu

tampa standartine naujų gaminių receptūrų sudėtimi ir gamybos būdu. Čia svarbus vaidmuo tenka Vilniaus kolegijos (VIKO) Chemijos ir maisto technologijos katedros lektoriams, suteikiantiems studentams pirmines bazines žinias apie tokių produktų gamybos technologiją ir sudėtį. Problema – kaip transformuoti tradicinį gaminių, kuris įprastas vartotojo skoniui, tačiau dietologiniu požiūriu yra kritikuotinas, studentai sprendžia paskaitų metu, technologinėje laboratorijoje ar skatinami juos atlikti naujų produktų kūrimo ir jų sudėties tyrimus.

Keičia alternatyvomis

Tokių pažangių konditerijos gaminių kūrėju tapo VIKO absolventas Deividas Šalnis. Po maisto technologijos studijų jis įsteigė įmonę „Daktaras desertas“, kurios tikslas – tradicinių desertų sudėtį pakeisti taip, kad

jie taptų palankūs sveikatai. Technologas išanalizavo dažniausiai konditerijoje naudojamas žaliavas, kurios žmogaus organizmui yra nepalankios arba mažai vertingos, pvz., balti kvietiniai miltai, cukrus ir sintetiniai dažikliai. Šias žaliavas pakeitė naujomis alternatyvomis. Pavyzdžiui, cukrų pakeitė „saldikliais iš gamtos“ – ksilitoliu, eritritoliu, stevija. Šie saldikliai yra perversmas konditerijoje, nes gali imituoti cukraus saldumą, bet neturėti neigiamo cukraus poveikio organizmui, o diabetu sergantis žmogus gali mėgautis desertu, vėliau neieškodamas vaistų. Baltus kvietinius miltus D. Šalnis pakeitė įvairiais miltų mišiniais be gliutimo ir iš visų grūdų dalių pagamintais miltais. Tokie miltų mišiniai suteikia galimybę mėgautis desertais celiakija sergantiems žmonėms, o visų grūdų dalių miltai dėl savo

skaidulomis pripildytos sudėties lėtina glikeminio indekso kilimą ir yra naudingi organizmui. Desertų prekei išvaizdai, spalvai ir dekorui sukurti naudojamos įvairios uogos, vaisiai, šviežias maskarponės sūris.

Minėtus inovatyvius sudėties gaminių kūrimo iššūkius padeda spręsti ne tik gaunamos žinios ar su laiku tobulinami įgūdžiai, bet ir įmonėse ir VIKO Agrotechnologijų fakulteto maisto technologijos laboratorijose mokymo tikslais naudojama naujausia gamybinė technologinė įranga. Kaip atrodo liofilizuotos uogos ar vaisiai, dauguma žino ir juos jau naudoja. Tačiau būti dalimi

komandos, generuojančios naujų liofilizuotų produktų kūrimo idėjas, dalyvauti šiame procese ne tik stebėtojo, bet ir gamintojo – kūrėjo – vaidmeny, yra didžiulė motyvacija studentams. Liofilizuoti desertai su jogurtu ar uogų tyrių deriniai su pilno grūdo avių dribsniais aplieti šokoladu, liofilizuoti nesmulkinti žalumynai ir valgomų gėlių žiedai – tai idėjos, gimstančios studentų galvose ir realizuojamos mokomosiose laboratorijose. Vienas naujausių įrenginių laboratorijoje yra 3D maisto spausdintuvas. Jį naudojant sukuriama erdvinė raštų, formų įvairovė, tyrės pavaldos stabilių maistinių masių, tinkamų naudoti šiame įrenginyje, panaudojimo galimybes tiria studentai kartu su dėstytojais.

Aptarnavimas nuotoliu

Dar viena naujovė, atsiradusi ir įsitvirtinusi pastarųjų metų įvykių kontekste, yra maitinimo įmonių veiklos perkėlimas iš kontaktinio į nuotolinį vartotojų aptarnavimą. Pagamintų produktų pasiūla ir platinimas perkeliama į skaitmeninę erdvę. Atsiranda įmonių, kurios nebeturi svečių ar klientų aptarnavimo salės ir gamina maistą tik išsinešti arba internetu priima išankstinius užsakymus, kurie vėliau atvežami pagal suformuotą ir pasirinktą rinkinį. Tai vienas iš įdomesnių paskutinių maisto technologijos srities pokyčių, nes maisto sferos darbuotojams kyla naujų kompetencijų ir profesiniams iššūkiams spręsti reikalingų žinių bei įgūdžių poreikis.

Partnerio turinys
VIKO nuotraukos



Paruošti liofilizuoti vaisiai.



Mokymosi procese studentai naudoja 3D maisto spausdintuvą.

„Geležų“ pardavėjams 2022-ieji buvo puikūs

Atkelta iš 5 p.

„Mūsų populiariausi gaminiai yra transportavimo mašinos – priekabos, platformos, puspriekabės grūdams vežti, žalios masės puspriekabės. Dar gaminame juostinę sėjimą, kuri sėja rapsus. Ja galima sėti tiesiai į ražienas. Tai galbūt yra perspektyviausias „Laumetrio“ gaminys“, – dėžiuosė J. Putna.

Komercijos direktoriaus sakė, kad visą techniką žemdirbiams pateikia laiku, nes darbas yra planuojamas. Tai ne pirmus metus,

o daugiau nei 25-erius dirbanti bendrovė. Planuojama, kokios mašinos gali būti reikalingos. Tada užsakoma visa komplektacija, žemės ūkio technika gaminama ir pardavinėjama.

UAB „Livila“

Aleksas Jusys, UAB „Livila“ direktorius, ŪP teigė, kad jo vadovaujama bendrovei pernai sekėsi ne taip puikiai. „Visos problemos yra susijusios su tarptautine padėtimi. Prisidėjo psichologinis klimatas, karas Ukrainoje viską sudėgė. Kadan-

gi dauguma ūkininkų yra pagyvenę, senyvo amžiaus, nebėra dėl ko jiems stengtis. Jie aiškina, kad geriau žemę parduoti ir bus iš ko gyventi. Tos problemos visiems žinomos, aiškios. Prie blogesnio gyvenimo prisideda ir kainų politika, kai viskas taip išbrangė. Tiems, kurie dar 2021 m. pasėjo žiemkenčius ir turėjo anksčiau įsigiję trąšas, dar pasisekė – jie grūdus pardavė už gerą kainą. Jie turėjo pajamų ir galėjo pirkti žemės ūkio techniką“, – sakė A. Jusys.

Bet, pasak jo, daugelio ūki-

ninkų, kaip ir visų kitų dirbančiųjų, nuotaikos yra pesimistinės. „Livila“ prekiauja Korėjos gamybos traktoriais TYM, kurie atitinka pasaulinius reikalavimus. Maždaug pusę pagamintų traktorių ši šalis išveža į Jungtines Amerikos Valstijas ir į Europą – Prancūziją, Vokietiją, Jungtinę Karalystę... Tai labai geri 23–130 AG traktoriai, labiau tinkantys smulkesniems ūkininkams.

A. Jusio teigimu, praėję metai buvo prastesni nei 2021-ieji. Be traktorių, „Livila“ dar prekiauja čekų gamybos plūgais SUKOV.

„Dabar tokia politika, kad reikia taikyti neariamąjį dirvos įdirbimą, todėl plūgai dalinai išsina iš mados. Neariamoji žemdirbystė skaičiuoja jau šimtus ir tūkstančius metų. Pirmieji ūkininkai pradėjo žemę dirbti prie buivolo prikabinę medžio šaką, vėliau – žagrę. Ir tik paskui buvo sukurtas plūgas – didelis pasiekimas, o dabar vėl grįžtama į senus laikus. Pastaruoju metu taip yra todėl, kad reikia taupyti degalų sąnaudas. Jokia tai naujiena, ji buvo pradėta propaguoti prieš 50 metų“, – mąstė A. Jusys.