

## **Научные исследования по направлениям:**

Разработка пищевой продукции, сбалансированных рационов питания на основе использования региональных ресурсов, в том числе Арктики, принципов рационального природопользования, ресурсосберегающих технологий, формирование качества услуг сферы гостеприимства:

- проектирование, разработка рецептур и технологий обогащенных, функциональных, специализированных продуктов, продукции массового потребления, доступных для всех слоев населения;
- изучение химического состава, потребительских свойств регионального сырья с целью обогащения биологически активными ингредиентами, дефицитными в рационах населения г. Красноярска и Красноярского края;
- разработка ресурсосберегающих технологий производства пищевой продукции повышенной пищевой ценности (использование продуктов переработки топинамбура, пророщенных зерновых, бобовых культур и т.д.);
- использование информационных технологий при проектировании рецептур кулинарных блюд и изделий повышенной пищевой ценности.
- разработка технологий получения продуктов повышенной пищевой ценности с использованием вторичных сырьевых ресурсов из дикорастущего и культивируемого плодово-ягодного сырья произрастающего на территории Красноярского края.