

סטודנטים מהחוג למדעי המזון במכללה האקדמית תל-חי עלו לשלב הגמר בתחרות בינלאומית לפיתוח מוצרי מזון בשיקגו

דניאל חיימובסקי ודניאל אביבי, סטודנטים מהחוג למדעי המזון במכללה האקדמית תל-חי, עלו לשלב הגמר בתחרות העולמית לפיתוח מוצרי מזון חדשים IFT שנערכה לאחרונה בשיקגו, בהשתתפות סטודנטים מאוניברסיטאות מובילות בארה"ב. הפיתוח החדשני שזיכה את הסטודנטים לעלות לשלב הגמר הוא חטיף כדורי פרי – poponuts, העשוי משלושה רכיבים בלבד: בננה, בוטנים ואבקת חלבון, ללא תוספת חומרים משמרים, או חומרי טעם וריח, ללא תוספת סוכר, מלח ושמן. החטיף, שהתחרה בקטגוריית חטיף בוקר לילדים, עשיר במינרלים, ויטמינים, סיבים תזונתיים וחלבון.

"החטיף מכיל בננה ובוטנים העשירים במינרלים וויטמינים חיוניים לתהליכים שונים המתרחשים בגופנו ובעיקר בגופם של ילדים" אומר דניאל חיימובסקי "על מנת לשמור על אותם מינרלים וויטמינים, החטיף עובר תהליך של ייבוש בהקפאה. זהו תהליך עדין אשר שומר על אותם רכיבים חיוניים הנמצאים בבננה ובוטנים. בנוסף לכל ההיבטים הללו, החטיף עשיר בחלבון ההכרחי לבניית השריר ועשיר בסיבים תזונתיים התורמים לשובע. החטיף טעים מאוד ומכיל מרקם בין שתי שכבות, שכבה חיצונית המכילה בננה ובעלת מרקם קראנצ'י ושכבה פנימית המכילה בוטנים ובעלת מרקם קרמי". דניאל אביבי מוסיף כי "היה מרגש מאוד להשתתף בתחרות העולמית. להגיע מתל-חי הרחוקה לשיקגו ולהתחרות לצד סטודנטים מאוניברסיטאות מובילות בעולם היה עבורנו כבוד גדול".

פרופ' סגולה מוצפי, ראשת החוג למדעי המזון בתל-חי גאה מאוד בסטודנטים שהגיעו לגמר התחרות: "ההשתתפות בתחרות חשובה זו, שמה את תל-חי על המפה הבינלאומית מבחינת פיתוח מוצרי מזון חדשים בריאה ומזינה יותר, במיוחד כאשר קהל היעד הוא ילדים. פיתוחי המוצרים החדשים נעשים בשנה השלישית של הלימודים לתואר ראשון במדעי המזון, במסגרת סדנא ייחודית לפיתוח מוצרי מזון חדשניים, וזאת לאחר לימודים מקיפים הכוללים רכישת ידע מעמיק בתחום המדעי ובתחום הטכנולוגי ומביאים את הסטודנטים לרמה גבוהה במיוחד. סטודנטים אלה מייצגים את עתודת טכנולוגי-המזון של מדינת ישראל, הצומחת בתל-חי ורוכשת ידע חשוב גם על פיתוח מוצרים בריאים ומזינים בהתאם להלך הרוח הרווח בציבור בשנים האחרונות".

