

В своей работе «Химия цвета и аромата традиционной выпечки русской кухни» Афонин Евгений провел исследование физико-химических особенностей, сопровождающих приготовление традиционной выпечки русской кухни – блинов. Евгений не только изучил механизм реакции Майяра и ее роль в приготовлении пищи, но и, прибегнув к помощи химии, разработал собственную рецептуру приготовления цветных блинчиков. Описав комплекс процессов, отвечающих за формирование цвета, вкуса и аромата, разработав новые технологические решения, он произвел огромное впечатление на жюри. По результатам конференции Афонин Евгений занял II место. Работы всех участников опубликованы в сборнике материалов региональной конференции, отмечены дипломами и почетными грамотами. Поздравляем участников конференции и желаем дальнейших творческих успехов!!!



