

## СТАРОВОЙТ ТАТЬЯНА ФЁДОРОВНА



**Коммерческий директор**  
к 50-летнему юбилею

Старовойт Татьяна Федоровна – авторитетный человек в мясоперерабатывающей отрасли России – коммерческий директор компании ЗАО «Могунция-Интеррус» отмечает юбилей. Накануне этого события мы расскажем об этом интересном человеке, всю жизнь отдавшей работе в мясной отрасли нашей Родины.

Татьяна Федоровна родилась в Липецкой области. В 1982–1988 годы обучалась в Московском технологическом институте мясной и молочной промышленности (сегодня – это МГУПП). В 1995 году окончила Московскую государственную юридическую академию. 17 лет она проработала в разных должностях на Микояновском мясокомбинате – одном из лидеров мясной промышленности страны. Это послужило хорошим стартом для последующей работы на ведущей мировой фирме.

В течение последних 16 лет работает в компании «Могунция», а с 2003 года – коммерческим директором компании «Могунция-Интеррус» – российского отделения крупной столетней немецкой фирмы «Могунция», имеющей производства в шести странах. Сегодня «Могунция» предлагает для пищевой промышленности, прежде всего, для мясопереработки, весь спектр пищевых ингредиентов для производства продуктов

питания: функциональных, вкусовых, комплексных, красителей, животных и растительных белков, ароматизаторов....

Её хорошо знают на ведущих производствах от Смоленска до Владивостока. За эти годы внедрена современная технология мясопереработки на ведущих мясокомбинатах России. Участвовала в разработке около 20 ТУ на новые продукты с использованием самых современных мировых технологий в соответствии с многовековыми традициями русского вкуса. Являлась организатором многих обучающих семинаров для российских технологов в Австрии, Германии, Дании, России.

Татьяна Федоровна – автор более 30 научных трудов, двух книг, пользующихся неизменным интересом.. Участвовала в десятках научно-технических конференций.

Книги и статьи о применении пищевых добавок в мясных технологиях и в целом – в пищевой промышленности, написанные Татьяной Федоровной, заслужили признание у специалистов отрасли и хорошо известны в России и за рубежом, в том числе в Белоруссии и Украине.

Сфера научных интересов Т.Ф. Старовойт – применение комплексных добавок, вкусовых и функциональных ингредиентов, растительных и животных белков, клетчаток и балластных веществ в технологии

пищевых продуктов и современные технологии пищевых производств. Она активно участвует в разработке и последующем внедрении самых современных ингредиентов. Так, трёхлетний масштабный проект по разработке продуктов для детского питания, в котором участвовали лаборатория детского питания ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова, МП «Велес», немецкий научно-исследовательский институт «Аротоп», а координатором была «Могунция», закончился успешной разработкой линии ингредиентов для детских мясных продуктов, содержащих 8 витаминов и 14 микроэлементов. И таких проектов осуществлено немало.

Старовойт Т.Ф. успешно руководит большим структурным подразделением, пользуется заслуженным авторитетом у своих коллег и у многочисленных партнёров по всей России. Она всегда отличается повышенной активностью и серьёзной гражданской позицией. Принимает активное участие в общественной жизни, избиралась депутатом Таганского райсовета.

Большое значение Татьяна Федоровна придает научным аспектам своей деятельности. Так, в течение многих лет продолжается сотрудничество с ведущими научными институтами и университетами: МГУПП, СГАУ им. Н.И. Вавилова, ВГТА, ВГУИТ, РГАУ МСХА им. К.А. Тимирязева, КубГТУ и др. Здесь продолжают фундаменталь-

ные исследования в области современных технологий пищевых продуктов.

Награждена Почётным знаком «За верность Могунции», медалями Министерства СХ РФ.

#### Научные публикации

1. Прянишников В.В. Стабилизационная коллоидальная система «Вивапур» от «Могунции» для функциональных продуктов питания / В.В. Прянишников, П. Микляшевски, Т.Ф. Старовойт // Пищевые ингредиенты. Сырьё и добавки. – 2010. – № 1. – С. 43–44.
2. Прянишников В.В. Принципы создания продуктов питания для людей пожилого возраста / В.В. Прянишников, Т.М. Гиро и др. // Пищевая промышленность. – 2010. – № 8.
3. Применение эмульсии из куриной шкурки в мясных технологиях / В.В. Прянишников, Т.Ф. Старовойт, А.В. Леонова, А.В. Ильтяков // Мясное Дело. – Киев, 2012. – № 8-9. – С. 22–23.
4. Пищевые ингредиенты для мясной промышленности / В.В. Прянишников, Т.Н. Коршунова, Т.Ф. Старовойт, А.В. Леонова // Краснодар: Экоинвест, 2012. – 264 с.
5. Технология мяса и мясных продуктов. Часть I. Инновационные приёмы в технологии мяса и мясных продуктов: Учебное пособие. / Н.И. Морозова, Ф.А. Мусаев, В.В. Прянишников, О.А. Захарова, Старовойт Т.Ф. и др. // ФГБОУ ВПО «РГАУ», 2012. – 209 с.
6. Прянишников В.В. Современные технологии инъектирования мясных продуктов / В.В. Прянишников, Н.И. Морозова, Т.Ф. Старовойт // Сборник научных трудов преподавателей и аспирантов РГАУ им. П.А. Костычева по материалам научно-практической конференции «Инновационные направления и методы реализации научных исследований в АПК. – 2012. – С. 201–205.
7. Прянишников В.В. Инновационные технологии производства мясных полуфабрикатов / В.В. Прянишников, Т.Ф. Старовойт, В.В. Колыхалова // Мясная индустрия. – 2013. – № 4. – С. 52–54.
8. Пищевые ингредиенты для мясной промышленности / В.В. Прянишников, Т.Ф. Старовойт, Т.Н. Коршунова, // Краснодар: Экоинвест, 2014. – 288 с.

*Прянишников Вадим Валентинович,  
Генеральный директор ЗАО «Могунция-Интеррус»,  
профессор СГАУ им. Н.И. Вавилова*