

Учёные ПНИПУ разработали технологию переработки отходов мясного производства в компоненты косметики и БАДы

Учёные ПНИПУ создали первую в России технологию переработки отходов мясокомбинатов, которая позволяет превращать их в полезное сырьё для производства спортивного питания, косметики и биологически активных добавок. Новый метод перерабатывает до 90% отходов, включая мясо, кости и кровь, и производит протеиновые смеси, коллаген и технический жир. В [университете](#) отметили, что технология позволяет получать нативный коллаген в промышленных масштабах — его широко используют в косметологии, медицине и даже 3D-печати органов.

Разработанная установка действует как «мини-завод», где отходы сначала измельчаются и смешиваются с водой под давлением, а затем подвергаются нагреванию и гидротермолизу. При этом процесс позволяет перерабатывать даже туши больных животных и продукты с истёкшим сроком годности, что невозможно при традиционных методах. Как пояснил аспирант Глеб Иванов, из одной тонны отходов можно получить 150 кг протеиновой смеси, 120 кг коллагена и 50 кг технического жира. При этом остаётся минимальное количество отходов, что значительно сокращает нагрузку на полигоны.

Кроме экологических преимуществ, разработка может заменить импортные аналоги оборудования и помочь в создании доступного коллагена высокого качества. Студент Евгений Мошев отметил, что полученный нативный коллаген подходит для создания хирургических матриц, ранозаживляющих губок и других медицинских изделий. Учёные планируют запустить промышленное производство на основе новой технологии и уже успешно протестировали опытную модель установки.