

В НУПТе ПРОШЛО ПРАЗДНОВАНИЕ ДНЯ РАБОТНИКОВ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

15 октября Национальный университет пищевых технологий (НУПТ) в рамках празднования Дня работников пищевой промышленности посетил Министр аграрной политики и продовольствия Украины Игорь Швайка. В этот день в вузе собрались руководители и работники предприятий пищевой и перерабатывающей отрасли, представители правительства, исполнительной власти, профсоюзов. По сложившейся годами традиции, пищевики Украины отмечают свой профессиональный праздник в НУПТе – альма-матер для многих из них.

Журнал «Напитки. Технологии и Инновации» также был среди приглашенных гостей мероприятия.



По традиции в холле центрального корпуса университета была организована выставка, где факультеты презентовали свои разработки, новейшие технологии, образцы продукции, созданной студентами вуза и преподавателями.

Каждый факультет представил некую изюминку и сумел удивить опытных работников отрасли. Так, действующие автоматические стенды презентовал факультет автоматизации и компьютерных систем. Образцы протестированной на наличие ГМО продукции, а также функциональные пищевые продукты демонстрировал факультет технологии оздоровительных продуктов и пищевой экспертизы. Факультет бродильных, консервных и сахарных

производств угощал эксклюзивными напитками собственного производства. Центральной же стала экспозиция факультета гостинично-ресторанного и туристического бизнеса, который презентовал последний мировой тренд – молекулярную гастрономию. Студенты подготовили сюрприз для других факультетов – блюда-символы каждого из них со стихотворными подписями, а также представили главный корпус университета из пряничного теста и крема с карамельными окнами. Эту идею удалось воплотить в жизнь студентам IV курса – Елене Реверчук, Виктору Рудыку, Александру Божко, Ивану Михееву, Яне Бендас.

«Чтобы создать такое здание, понадобилось целая неделя. Сама же идея создания такого блюда была



приурочена 130-летию университета», – рассказывает **декан факультета отельно-ресторанного бизнеса, профессор, доктор технических наук Виктор Доценко.**

Стоит отметить, что на стенде факультета также были представлены блюда авангардной кухни, такие как: сферический безалкогольный мохито, спагетти из апельсинового фрэша и клубничного джема, малиновая пена, приготовленная с помощью сифона, а также шоколадным тапиоковым кремом.

«Мы ориентируемся на новинки ресторанного хозяйства. Многие не понимают, к примеру, что такое инновационный способ подачи мохито. Но мы точно знаем, что сегодня будет интересен шеф-повар, который знает, как использовать авангардные технологии приготовления продукта», – добавил Виктор Доценко.

Свои поздравления пищевикам направил Председатель Верховной Рады Украины Александр Турчинов. Также работников пищевой отрасли поздравил Министр Игорь Швайка и вручил почетные грамоты Министерства аграрной политики и продовольствия благодарности Министра. Среди награжденных – и специалисты НУПТ: профессора Иван Малезик, Николай Прядко, Александр Бессараб. Кроме того, Почетной грамотой Министерства аграрной политики и продовольствия был награжден коллектив университета.

