

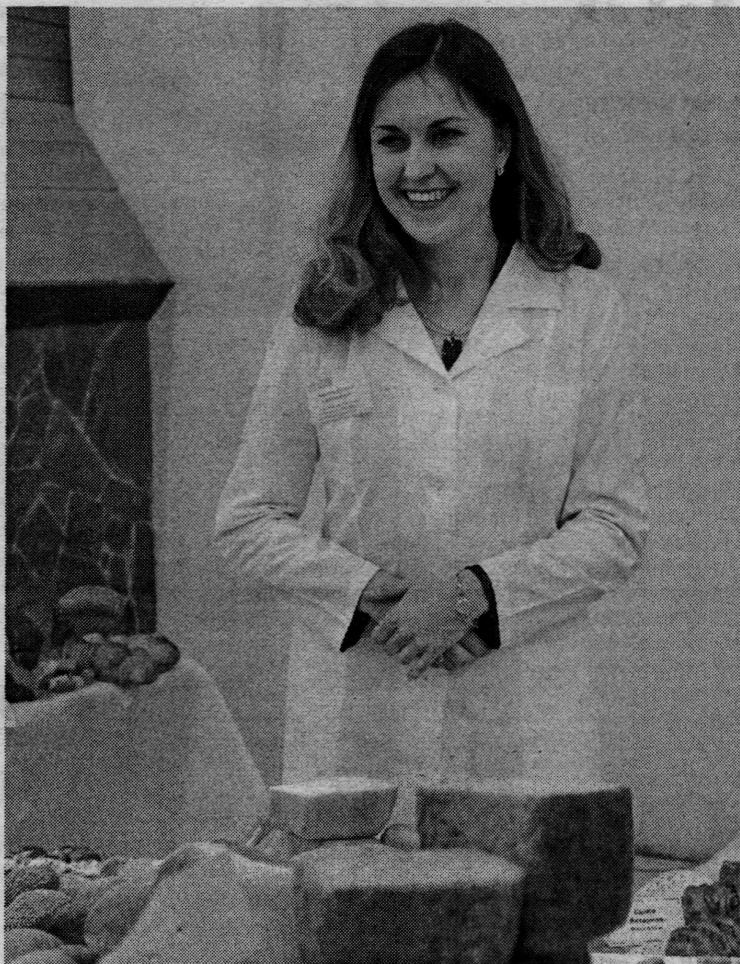
Любимый запах хлеба

Наталья Березина, преподаватель ОрелГТУ, стояла с коллегами из своей команды возле стола с аппетитно пахнущим хлебом, сдобными булочками, выпечкой в форме рога изобилия и ждала подведения итогов конкурса, обстоятельно отвечая на вопросы подходивших к ней представителей разных мини-пекарен.

Вчера в гипермаркете «Юн-март» проходил областной смотр-конкурс пекарей малого хлебопечения, в котором участвовала и команда ОрелГТУ — университета, на кафедре которого «Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства» разрабатываются инновационные технологии выпечки хлеба. В их создании участвует и молодая доцент этой кафедры Наталья Березина. В экспозиции ОрелГТУ на этом конкурсе были представлены новые сорта хлеба из цельного зерна с добавлением чеснока, цитрусовых, которые заинтересовали многих.

Наталья Березина успешно окончила ОрелГТУ, затем аспирантуру, защитила кандидатскую диссертацию как раз по инновационным технологиям выпечки хлеба, во время обучения работала в пекарне, поэтому с удовольствием участвовала в конкурсе.

— Мне моя профессия очень нравится, — сказала она. — Эта профессия, как я говорю своим студентам, хорошо пахнет. Запах хлеба — очень благородный. Тем более что хлеб — такой массовый продукт, в производство которого до сих пор можно вносить инновации. В выпечке хлеба, как и в других



отраслях, многое меняется. Кто бы мог подумать раньше, например, что хлеб из цельного зерна будет пользоваться популярностью как самый полезный? А мы как раз совершенствуем классическую технологию изготовления зернового хлеба, и не только ее. В нашем университете есть мини-пекарня, где мы выпекаем новинки. И я рада, что нашей технологией выпечки хлеба из цельного зерна заинтересовались и другие мини-пекарни Орла.

В номинации «Хлеб» вчера на конкурсе победила команда ОрелГТУ. В других номинациях — команды «Юнмарта» и ОПО «Союз Орловщины».

В апреле в Москве лучшие пекари со всей страны будут бо-

роться на VIII Кубке России по хлебопечению. За восемь лет эти соревнования, организованные Гильдией пекарей и кондитеров, стали настоящим всероссийским смотром пекарского мастерства, помогли выявить и сделать известными многих талантливых пекарей и кондитеров нашей страны. Впервые на этот конкурс поедет и команда из Орловской области, в которую войдут три человека — по одному от пекарен ОрелГТУ, «Юнмарта» и ОПО «Союз Орловщины». Значит, об инновационных разработках Орловского технического университета по хлебопечению узнают пекари из многих регионов.

**Л. ОРЛОВА.
Фото Сергея
МОКРОУСОВА.**