

Тут реалізована українська ідея

[В. Тимченко, професор кафедри технології жирів та продуктів бродіння]

#11-12 от 19.05.2011



(: .. ..) ' .  
(1895–1985) – , , , .  
(1935), (1938). (1968) –  
. . . 1970–1980 .  
, .  
6 50 . 400 , 13 . 50 .  
, .

У нашому вузі наприкінці XIX – на початку XX сторіччя сформувалася наукова школа, головною метою якої є дослідження в галузі хімії і технології жирів. Фундаторами цієї школи були відомі вітчизняні вчені, співробітники ХПІ, професор О. П. Лідов (1853–1919 рр.), його учні – професори С. О. Фокін (1865–1917 рр.) і Б. Н. Тютюнников (1895–1985 рр.). Сьогодні її очолює д. т. н., професор Ф. Ф. Гладкий.

До наукової школи належать відомі вчені, фахівці промисловості. Вони склали або й зараз складають основу наукових колективів кафедри технології жирів НТУ «ХПІ», Українського науково-дослідного інституту олій та жирів (м. Харків), науково-дослідного і проектного інституту хімічної промисловості (ВНДІХімпроект, м. Київ), науково-дослідного інституту поверхнево-активних речовин (ВНДІПАР, РФ).

Наукову школу в галузі хімії і технології жирів представляли свого часу і представляють зараз – П. В. Науменко, доктор технічних наук, лауреат Державних премій СРСР, Міністр харчової промисловості СРСР; С. Д. Копиленко, лауреат Державної премії СРСР; співробітники ХПІ, доктори наук М. П. Беспятов, Ф. Ф. Гладкий, А. П. Мельник, М. П. Іхно, І. М. Демидов, а також О. А. Перченко, А. С. Дроздов та інші, кандидати наук З. І. Бухштаб, Л. П. Гречишнікова, О. М. Постольний, В. Є. Овчаренко, М. К. Якубов, А. В. Нечаєва, Л. І.

Перевалов, О. П. Чумак, З. М. Товстолуг, В. К. Тимченко, Л. А. Данилова, а також О. І. Кудряшов, Б. П. Котельников, В. М. Ковальов, В. О. Ющенко, В. І. і Л. І. Бавики, О. С. Басов та інші.

Фахівці цієї школи брали участь у розвитку науки і технології інших країн, готуючи наукові кадри для Болгарії, Румунії, Польщі, Німеччини, Сирії, КНР. На кафедрі технології жирів представники цих країн стажувались, виконували науково-дослідні роботи, в тому числі дисертації.

До здобутків цієї наукової школи належать фундаментальні дослідження з хімії та технології жирів і вуглеводнів. Відомі також значні практичні результати діяльності цієї школи, характерна їх риса – піонерські дослідження, які з часом призводять до створення цілком нових технологій.

Так, можливість використання ферментів для модифікування жирів вперше була показана в роботах професора С. О. Фокіна (1902–1903 рр.). А через багато років наукові спадкоємці вченого втілили його ідею в життя. Зараз одним з головних напрямків роботи кафедри технології жирів та продуктів бродіння є створення функціональних продуктів харчування на основі жирів, які отримують за допомогою ферментних технологій. Це ферментні технології рафінації жирів, технології жирів функціонального призначення і т. ін.

На початку XXI сторіччя кафедрою технології жирів та продуктів бродіння разом з фірмою «NOVOZYMEZ» (Данія) була розроблена та впроваджена в промисловість (Вінницький масложировий комбінат, Кіровоградський «Креатив») ферментативна технологія переетерифікації жирів, що відзначається простотою та економічністю. Спеціалісти «NOVOZYMEZ» у своїй публікації у науковому журналі «Biotimes» (2003р., Данія, Копенгаген), присвяченій пуску першої в Україні установки для ферментативної переетерифікації жирів, високо оцінили дослідження С. О. Фокіна. Вони назвали наші сьогоднішні результати реалізованою «українською ідеєю». Тому впевнено можна сказати, що використання ферментів пройшло в Україні довгий шлях розвитку, починаючи з досліджень професора С. О. Фокіна, розпочатих в Харкові сторіччя тому.

Ряд нових ферментних технологій модифікування жирів розробляється кафедрою технології жирів та продуктів бродіння за участю провідних науковців. Наявність наукової школи дає можливість студентам та молодим науковцям виконувати змістовні науково-дослідні роботи, у тому числі на замовлення підприємств. Нещодавно к. т. н. П. О. Некрасов захистив докторську дисертацію на тему «Науково-практичні основи технології жирів функціонального призначення» під керівництвом професора Ф. Ф. Гладкого. Розробки кафедри ведуться спільно з Українським науково-дослідницьким інститутом масел та жирів НААН України (м. Харків).