

Кафедре технологии жиров и продуктов брожения – 85!

[Профессор Ф. Гладкий, д. т. н., заведующий кафедрой технологии жиров и продуктов брожения НТУ «ХПИ»]

#4-5 от 22.04.2015

130-летие подготовки инженерных кадров для пищевой промышленности в НТУ «ХПИ»

Кафедре технологии жиров и продуктов брожения – 85!

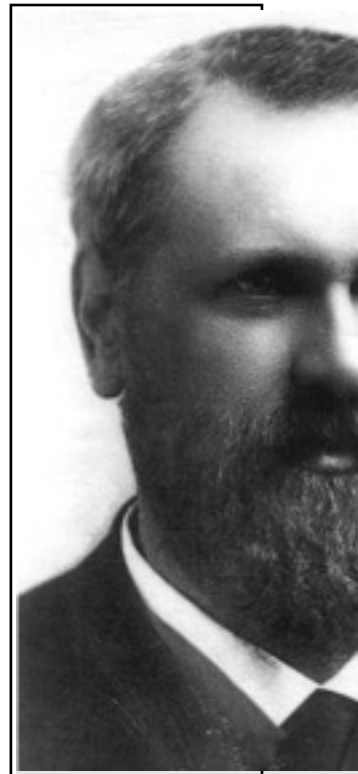


: . . . 70- .

Во второй половине XIX века в южных областях Российской империи наблюдался интенсивный рост промышленности, главным образом, пищевой, химической и металлообрабатывающей.

Это потребовало подготовки инженерных кадров, способных не только организовать, но и совершенствовать технологию производства. Харьков в это время представлялся наиболее удачным местом для размещения высшего учебного заведения такого профиля. Следует отметить, что Санкт-Петербургский технологический институт, функционирующий в это время, не готовил инженеров по пищевым технологиям.

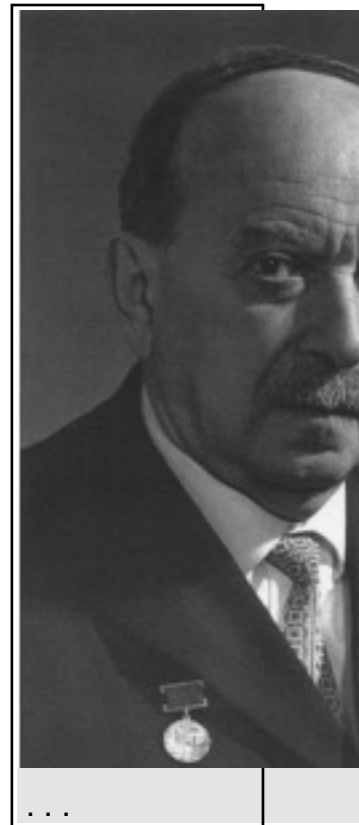
В 1885 г. при открытии Харьковского практического технологического института (ХПТИ) на химическом отделении были созданы, в числе других, кафедры технологии органических и красильных веществ и технологии питательных веществ. На первой из них готовили, в том числе, специалистов по технологии жиров (маслобойно-жировому и мыловаренному производству) на второй – по технологии сахарного производства и технологии брожения. Чтение курса технологии жиров было начато профессором А. П. Лидовым. В числе написанных им монографий и учебников имеется руководство по химическому исследованию жиров и восков.



..



..



Некоторое время (1903–1908 гг.) этот курс преподавал профессор С. А. Фокин – автор работ по гидролизу, окислению жиров и химии жирных кислот.

Направление научной работы и специального образования по технологии сахарного производства сформировано профессорами М. Д. Зуевым и А. А. Шумиловым, по направлению технологии брожения – профессорами Ю. Л. Зубашевым, И. Д. Жуковым, И. К. Красуским. Эти ученые заложили научные традиции, которые после 1917 года продолжали и широко развивали их ученики.



-42 (1966 .).

Б. Н. Тютюнников, ученик профессора А. П. Лидова, после окончания ХТИ в 1918 г. был оставлен при кафедре стипендиатом для подготовки к научной работе, с 1919 г. работал ассистентом, с 1923-го доцентом и с 1928-го – профессором. С 1923 г. начал читать на кафедре курс технологии жиров. В этом же году в штат сотрудников кафедры был включен Г. Л. Юхновский, к тому времени окончивший аспирантуру.

Самостоятельно кафедра технологии жиров начала существовать после реорганизации

ХТИ (ХПИ) и создания Харьковского химико-технологического института (ХХТИ). Общее руководство кафедрой со дня её основания в 1930 г. до 1979 г. осуществлял доктор технических наук профессор Б. Н. Тютюнников.

В 1931 г. состоялся первый выпуск инженеров-химиков жировой специальности в количестве трех человек – это были Я. С. Арис, Л. Л. Гиршман, П. А. Жилин. В 1932 г. кафедра выпустила тоже трех человек (Я. И. Аснин, А. Л. Лащинский, С. П. Острин).



70-

В 1930 г. студенческий коллектив пополнился людьми, закаленными в гражданской войне, на партийной, профсоюзной и хозяйственной работе (парттысячники, профтысячники), а также пришедшими в институт из рабфака ХТИ. В 1934–1935 гг. они окончили институт и составили на многие годы командный костяк жировой промышленности страны.

Среди них – П. В. Науменко, который с 1937 по 1951 гг. занимал должности заместителя начальника, главного инженера и начальника Главрасжирмасло Наркомпищепрома СССР. В 1951 г. был назначен заместителем министра пищевой промышленности СССР, в 1956 г.

он – первый заместитель министра пищевой промышленности, затем председатель Государственного Комитета по пищевой промышленности при Госплане СССР, министр СССР, а после организации отраслевых министерств – заместитель министра пищевой промышленности СССР, главный редактор журнала «Маслобойно-жировая промышленность». П. В. Науменко – организатор новой отрасли химической промышленности (производство синтетических жирных кислот и синтетических моющих средств). Доктор технических наук, дважды лауреат Государственной премии СССР, он был инициатором строительства первого завода жирозаменителей в г. Шебекино.

Подготовка специалистов не прекращалась и в годы Великой Отечественной войны. В 1941–1943 гг. в городе Чирчик, куда эвакуировался институт, заведовал кафедрой профессор Г. Л. Юхновский. Выпуск специалистов был невелик, всего 5–6 чел. в год. По приезде в г. Чирчик профессора Б. Н. Тютюнникова (март 1943 г.) заведование кафедрой перешло к нему.



90-

После эвакуации ХХТИ в 1944 г. специалистов готовили по двум специализациям: переработка и добывание жиров. Заведующим кафедрой (с небольшим перерывом) был профессор Б. Н. Тютюнников.

В послевоенные годы с возникновением острой необходимости уменьшения расхода жиров на технические нужды, а также учитывая накопленный в этом направлении научный опыт, по инициативе профессора Б. Н. Тютюникова на кафедре была открыта еще одна специализация: «Технология производства синтетических жиров и моющих средств», и увеличен прием студентов на 25 человек. Первая группа студентов в количестве 6 человек этой специализации была переведена в Харьков из Московского пищевого института. Студенты (выпуск 1953 г.) проходили практику в ГДР и участвовали в монтаже первого в СССР завода по производству синтетических жирных кислот в г. Шебекино, выполняя дипломные проекты непосредственно на производстве. Выпускники этих двух групп активно участвовали в пуске и освоении производства и в г. Волгодонске. Многие из них затем занимали руководящие посты на заводах и в научно-исследовательских организациях. Так, А. И. Кудряшов, Д. М. Боляновский, В. Д. Москвин работали директорами первых заводов по производству СЖК – Шебекинского и Волгодонского.



-47 (1973 .). . . , . . – « »

Первым директором Всесоюзного научно-исследовательского института жирозаменителей (г. Шебекино) длительное время был Б. П. Котельников, затем он работал в должности зам. директора по научной работе ВНИИХИМпроект (г. Киев) – головного научно-исследовательского института синтетических моющих средств.

В 1979 г. заведующим кафедрой технологии жиров избран доцент Ф. Ф. Гладкий. Ученые и

преподаватели кафедры, весь ее коллектив в течение своей многолетней деятельности продолжали традиции, заложенные предшественниками, развивая научную школу, готовя высококвалифицированных специалистов, своевременно откликаясь на требования времени.

В 2004 году в связи с потребностью промышленности возобновлена подготовка инженеров по специальности «Технология продуктов брожения и виноделие».

Учебно-методическая работа кафедры базировалась на использовании результатов исследований, опыта промышленности, что сыграло существенную роль в подготовке инженеров высокого профессионального уровня. Всего издано более 50 учебников и учебных пособий, в том числе более 20 за последние два десятилетия. Еще в конце XIX века профессором А. П. Лидовым был опубликован фундаментальный труд по химии жиров и восков, использовавшийся студентами как учебник.

Профессором Б. Н. Тютюнниковым лично и в соавторстве подготовлены и изданы учебники и учебные пособия по технологии и химии жиров, некоторые из них выдержали четыре издания и издавались за рубежом. В последние годы преподавателями кафедры опубликованы 17 учебных пособий, касающихся основных разделов добывания и переработки жиров.



– « » 2008 .

Отличительной особенностью учебного процесса в институте и на кафедре было активное участие преподавателей и студентов в научных исследованиях, которые представляли интерес для промышленности. В конце XIX – начале XX столетия здесь сформировалась научная школа, главной целью которой было исследование в области химии и технологии жиров. Основателем этой школы принято считать профессора А. П. Лидова и его учеников – профессоров С. А. Фокина и Б. Н. Тютюнникова. Сегодня ее возглавляет д. т. н., профессор Ф. Ф. Гладкий.

В состав научной школы в разное время входил ряд известных ученых и деятелей промышленности. Они составляли и сегодня составляют основу научных коллективов кафедры технологии жиров НТУ «ХПИ» и Украинского научно-исследовательского института масел и жиров (г. Харьков). В настоящее время в числе преподавателей кафедры

семь профессоров.

Наиболее значимые научно-исследовательские работы выполненные на кафедре:

- исследование каталитического гидрирования растительных масел, разработка и внедрение в промышленность со значительным экономическим эффектом непрерывного метода гидрогенизации в производстве пищевого саломаса (Государственная премия СССР, 1967 г.);
- комплекс работ, связанных с созданием новых пленкообразующих материалов, разработка их состава и внедрение в промышленность (премия им. Дзержинского, 1939 г., премия Минчермет СССР, 1949 г.);
- развитие представлений о физико-химических свойствах растворов поверхностно-активных веществ, в том числе их моющем действии, создание новой методологии их оценки;
- исследование каталитического окисления углеводов; разработка новых технологий получения синтетических жирных кислот, высших жирных спиртов и их производных;
- исследование процесса экстракции растительных масел, разработка и внедрение в промышленность со значительным экономическим эффектом модернизированного шнекового экстрактора и непрерывного энерго- и ресурсосберегающего метода первичной очистки масла;
- исследования в области синтеза поверхностно-активных веществ, создание, организация промышленного производства и внедрение новых поверхностно-активных материалов на их основе, в том числе активных компонентов моющих средств бытового назначения, вспомогательных средств для нефте- и газодобычи, смазочно-охлаждающих технологических средств для механической обработки материалов;
- комплекс исследований, посвященных технологии производства мыла, разработка и внедрение в промышленность непрерывного метода варки мыльной основы, разработка состава, организация производства и внедрение в промышленность новых пластифицирующих мыльную основу материалов, создание нового эффективного комплексного стабилизатора для туалетного мыла;
- исследования в области стабилизации и улучшения качества жиров и жиросодержащих пищевых продуктов, разработка и внедрение в промышленность новых антиоксидантов, которые получены из растительного сырья, эффективная очистка пищевых жиров;
- изучение свойств ряда биологически активных веществ, разработка состава, организация производства новых лекарственных препаратов широкого спектра действия, в том числе ранозаживляющего, радиопротекторного и др.;
- создание новой технологии отделения оболочки подсолнечных семян, которая обеспечивает получение ядра высокого качества;
- исследование в области использования ферментов для очистки и модификации жиров;
- разработка технологии производства жиров с определенными свойствами;
- исследования влияния антиоксидантов из растительного сырья на стойкость пива, на выход экстрактивных веществ при производстве солода.

Выпускники кафедры – специалисты по технологии жиров и технологии продуктов брожения

– пользуются заслуженным авторитетом в промышленности. Кафедра занимает одно из ведущих мест среди научно-образовательных учреждений Украины, а ее творческий и научный потенциал – залог будущих успехов!

Профессор Ф. Гладкий, д. т. н., заведующий кафедрой технологии жиров и продуктов брожения НТУ «ХПИ»