

## Для пищевой промышленности Украины

[Беседовала Л. Жанны]

#27-28 от 16.12.2005

Кафедра технологии жиров, будучи еще в 1929–1930 годы одной из передовых в ХПИ, сегодня, преодолевая всяческие трудности, связанные с переменами в стране, сегодня продолжает успешно развиваться.

В славной многолетней истории кафедры – всего два заведующих. «Технология жиров» как дисциплина преподается здесь с момента образования соответствующей специальности. Лекции по этому предмету начал читать профессор А.П. Лидов. Его ученику, д. т. н., лауреату государственной премии 1968 года, профессору Б.Н. Тютюнникову, предшественнику нынешнего заведующего кафедрой профессора Федора Федоровича Гладкого, в 20 годах, когда ему было только 27, удалось создать свою научную школу. Она имела 2 направления – жировые технологии и окисление углеводов для получения синтетических жирных кислот. Именно отсюда берет начало производство незаменимых в нашем быту моющих средств. Пуском первого в СССР завода по их производству в г. Шебекино Белгородской области страна во многом обязана профессору Б.Н. Тютюнникову. Он также участвовал в реорганизации высшей школы в 1929 году, когда возглавил кафедру, которой заведовал до 1979 года – то есть целых 50 лет!



: (2004.). : ( «»),  
(Novozymes), ( ), (Novozymes),  
( ). Bio Times.

«За восстановление черной металлургии Юга» – этой очень почетной и редкой медалью была награждена в те далекие годы к. т. н., доцент Зоя Ипполитовна Бухштаб, которая вместе с профессором Б.Н. Тютюнниковым боролась за это правое дело. Недавно она отметила вместе со своими коллегами – сотрудниками родной кафедры – свой 90-й День рождения. Все трое ее сыновей пошли по стезе матери – занимаются научной деятельностью. Двое из них стали известными учеными, докторами технических наук.

Живет и здравствует представитель первого на кафедре выпуска 1934 года – Савелий Павлович Острин. Его 90-летие тоже отмечали всей кафедрой (сейчас Савелию Павловичу уже 96 лет).

Авторитет кафедры по-прежнему на высоком уровне – об этом свидетельствуют многие факторы. Совсем недавно компания Procter&Gamble сделала заявку на специалистов по технологии жиров и жирозаменителей. Обучение по такой специальности осуществляется сегодня в вузах Киева, Днепропетровска, но кафедра технологии жиров ХПИ, будучи в СССР ведущей в своей области наряду с такими же кафедрами в Краснодаре и Ташкенте, сегодня занимает все те же высокие позиции по подготовке лучших специалистов в Украине.

– Мы обслуживаем всех «синтетиков» в стране и имеем много хороших предложений по трудоустройству наших выпускников от различных фирм, занимающихся производством продукции бытовой химии. Если говорить о специальности в более широком смысле, то здесь дело обстоит сложнее.

Кроме таких направлений, как жировые технологии и синтетика, относительно недавно, в конце 80 – начале 90 годов, мы начали развивать еще одно важное направление: ферментные технологии. Это – технологии 21 века, технологии будущего! Датская фирма «Novozymes» сотрудничает с кафедрой в рамках разработки ферментных технологий модифицированных жиров. Совместно с кафедрой ДВС мы выполняем разработку – создание качественного дизтоплива «биодизель» на основе этиловых эфиров и жирных кислот масла подсолнечника.

На опытной установке в нашем технологическом центре выпущена опытная партия заменителя молочного жира по заказу Краснодарского жирового комбината.

В нашей беседе Ф.Ф. Гладкий уделил особое внимание разработкам по производству высококачественного белка.

– Людям в Украине, – сказал Федор Федорович, – остро не хватает продуктов с высоким содержанием белка. Мясо в стране, как известно, из-за высокой цены на него недоступно большей части населения. Одна из причин низкого среднего срока жизни наших людей (60 лет) – неправильное питание. Этой проблемой занимается д. т. н. Николай Петрович Ихно, инвалид войны, бывший командир танка, которому чудом удалось остаться в живых после того, как разорвался снаряд, попавший в его танк. Это удивительный человек, получивший докторский диплом в 83 года (!). По созданной им технологии из ядра семян подсолнечника можно делать сметану, гуляш, котлеты, омлет, различные продукты, по вкусу и содержанию в них белка не отличающиеся от мясных. Над созданием новых продуктов питания работает и профессор И.В. Демидов.

Украинские заводы перерабатывают в год около 3 миллионов тонн подсолнечника; их работу можно перестроить таким образом, чтобы использовать для изготовления полезных продуктов – шрот (отходы). За последние полгода проявили свой интерес к этой технологии 64–65 фирм, но, так как мы не имеем соответствующей установки для изготовления опытных образцов, куплено всего лишь 3 лицензии.

Наш замысел – в сотрудничестве с Киевским институтом пищевых технологий поставить эту

разработку в основу государственной программы. Ее внедрение позволит повысить рентабельность предприятий по переработке подсолнечника в 3 раза. Благодаря труду ученых кафедры мы имеем много прекрасных проектов. Развитие новейших технологий в нашей отрасли при поддержке государства обеспечит процветание украинских предприятий этого перспективного направления.