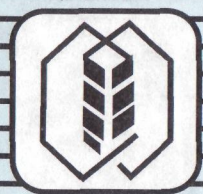


# ВІТАЄМО РІДНУ АЛМА МАТЕР З 104-М ДНЕМ НАРОДЖЕННЯ !



## ТЕХНОЛОГ

Газета Одеської національної академії харчових технологій

ГАЗЕТА ОСНОВАНА  
1 СЕНТЯБРЯ 1973 г.

ВЕРЕСЕНЬ 2006 р.

№4(921)

### СЕГОДНЯ В НОМЕРЕ:

- О работе приемной комиссии  
рассказывает ее председатель – доцент  
Т.И.Никитчина – стр. 1.
- Развивается международное  
сотрудничество академии – стр.2.
- «Хлебопродукты – 2006» – стр. 3.
- 75 лет кафедре технологии  
консервирования – стр.4.

### КОЛОНКА РЕКТОРА

Отісталася знаменна подія у житті нашої академії – почався новий навчальний рік, який приніс нам зустріч з новим поповненням – першокурсниками.

В цьому році до академії прийнято більш ніж 1500 юнаків і дівчат. Усі вони зробили вірний вибір у своєму житті, приєднавшись до складу студентів нашої академії, яка ще раз підтвердила свій високий статус, отримавши звання переможця Всеукраїнського конкурсу якості продукції «100 кращих товарів України» у номінації «Освітні послуги». Ми пишаємося цією нагородою, вона кличе нас до нових звершень на шляху підготовки висококваліфікованих фахівців зернопереробної та харчової промисловості, проведення наукових розробок і науково-методичних робіт на сучасному рівні.

Хочу привітати викладачів

## ВЫСОКАЯ НАГРАДА



*По результатам Всеукраїнського конкурсу якості продукції (товарів, робіт, послуг) «100 кращих товарів України» по итогам 2005 года наша академія стала победителем в номінації «Роботи и услуги, которые предоставляются в бытовой и производственной сфере» – «За предоставление образовательных услуг».*

Для участия в заключительной выставке-презентации Всеукраїнського конкурсу якості продукції (товарів, робіт и послуг) «100 кращих товарів України» была подготовлена экспозиция нашей академии.

Выставка проходила под патронатом Президента Украины, а организатором выступил Государственный Комитет по воп-

росам технического регулирования и потребительской политики.

В подготовке нашей экспозиции активное участие приняли сотрудники отдела интеллектуальной собственности Данилова Е. И. и Приходько Е. А. а также сотрудники и аспиранты академии Пилипенко И. В., Козонова Ю. А., Беззах И. В.

16 июня 2006 года наша экспозиция была развернута в Киеве в Выставочном центре «АККОИНТЕРНЕЙШНЛ».

17 июня были проведены основные выставочные мероприятия форума, на которых присутствовало руководство страны. Организаторы и гости отметили высокое качество выста-

вочной экспозиции и проявили интерес к образовательной и научной деятельности нашей академии. В рамках выставки была проведена профориентационная работа, а также работа по трудоустройству выпускников ОНАПТ на ведущих перерабатывающих предприятиях Украины.

На следующий день во Дворце «Украина» состоялось торжественное награждение первых лиц организаций-победительниц в различных номинациях призами. Завоеванный нашей академией кубок, вручен ректору, профессору Б. В. Егорову.

**А. ТИТЛОВ,**  
ответственный за выставочные мероприятия, доцент.

розробок і науково-методичних робіт на сучасному рівні. Хочу привітати викладачів, студентів, співробітників нашого навчального закладу з високою урядовою нагородою.

Вітаю першокурсників з початком студентського життя та сподіваюся, що п'ять років в стінах академії стануть незабутніми, пов'язаними з здобуттям якісних знань, навичок, які у майбутньому знайдуть реалізацію на підприємствах харчової та переробної промисловості.

Закінчується вересень, - місяць, який особливий у житті будь-якого навчального закладу. Він дає старт усім добрим справам, які плануються на навчальний рік.

Наш вересень розпочався успіхом У1 Міжнародної науково-практичної конференції "Хлібопродукти - 2006", яка викликала зацікавленість не тільки у вітчизняних науковців, а і в країнах СНГ.

Початок нового навчального року ознаменувався візитом до нашої академії делегації фахівців Євросоюзу на чолі з доктором Кристіаном Патерманом - головою Європейської комісії з біотехнології, сільського господарства та продуктів харчування. Ознайомившись з досягненнями науковців академії, гості повезли до Брюсселя наші пропозиції до співпраці.

У жовтні ми очікуємо II Міжнародну конференцію "Харчові технології - 2006". Сподіваюсь на її успіх.

Також в жовтні ми відзначаємо наше професійне свято - День працівників харчової промисловості. Напередодні цієї події хочу побажати всьому колективу академії успіхів у роботі, здоров'я, щастя в особистому житті.

**З повагою.**  
**Ваш Б. ЄГОРОВ.**

## ВПЕРЕД, ЮНИЙ ДРУЖЕ ПЕРШОКУРСНИКУ!

Вітаємо з початком навчального року у затишному доброму домі, яким стала для всіх першокурсників Одеська національна академія харчових технологій. Наша академія, як завжди, забезпечить молоді можливість отримання високоякісної вищої освіти за основними спеціальностями харчових технологій, екології, бухгалтерського обліку, економіки, менеджменту підприємств, механіки та технічного сервісу, автоматизації виробничих процесів, комп'ютерних технологій та управління бізнес-процесами.

Завдяки зусиллям команди професіоналів під керівництвом ректора академії професора Б.В. Єгорово було здійснено одне з найважливіших завдань, яке щороку постає перед академією - якісний відбір абітурієнтів. Для реалізації цього завдання була проведена широкомасштабна рекламна кампанія у пресі, радіо та на телебаченні.

Завдяки плідній праці профорієнтаційних комісій, очолюваних деканами, Центра гро-

мадських зв'язків (директор доцент Л.Д. Дмитренко), газеті «Технолог», під керівництвом головного редактора Т.В. Колишевої, комісії студентської ради академії, студентів всіх курсів навчання, інформація про нашу академію стала відома не лише випускникам Одещини, а й всій Україні.

Були проведенні 14 січня, 4 березня, 15 квітня дні вибору професії та день Відкритих дверей. В ці дні нашу академію відвідали понад дві тисячі школярів, випускників технікумів, коледжів, працююча молодь. Зустріч з керівництвом академії, ведучими викладачами, студентами, які представили чудові номери художньої самодіяльності, екскурсії на кафедри академії та обчислювальний центр, пробний іспит викликали зацікавленість майбутніх наших абітурієнтів.

Завдяки цьому у 2006 році було подано близько 3000 заяв абітурієнтів, які забажали стати студентами денної та заочної

форми навчання. З них 797 пройшли довузівську підготовку і 101 - були членами Малої академії харчових технологій, яка вже 3 роки успішно діє при нашій академії. Завдяки навчанню в Малій академії та Навчально-методичному центру довузівської підготовки слухачі проходили профорієнтаційну, профільну і загальноосвітню підготовку. Олімпіада з математики в цьому році проводилася в березні, і 31 переможець був зарахований до академії на навчання за держзамовленням.

Вступна кампанія пройшла чесно, відкрито і прозоро. Для забезпечення більшої прозорості в цьому році, вже другий рік поспіль було проведено відкрите засідання приймальної комісії, на якому були затверджені списки абітурієнтів, рекомендованих до зарахування. На відкрите засідання були запрошені абітурієнти, їх батьки, де вони ще раз ознайомилися з порядком зарахування до академії і могли задати питання, пов'язані з зарахуванням.

Вступні випробування з математики і української мови, згідно наказу Міністра освіти і науки, були проведені у формі тестування. Завдяки високопрофесійній роботі предметної комісії з математики і української мови, які очолювали в цьому році доцент Е.Л. Пекарев та доцент Л.Л. Блохіна, вчасно був створений банк тестових завдань (понад 30 тисяч). Усі завдання були адаптовані до абітурієнтів. Вступні випробування були проведені чітко, оперативного, на високому рівні. Об'єк-

тивність оцінювання знань була забезпечена за рахунок використання при обробці результатів комп'ютерної техніки, що унеможливило будь-яке втручання в хід перевірки.

1757 абітурієнтів успішно склали вступні іспити і брали участь у конкурсі на зарахування на денну форму навчання. Загальний плановий конкурс склав 3,2 особи на місце, реальний - 5,0 осіб на місце.

До академії зараховано понад 1500 студентів. В результаті ретельного відбору на навчання на основі держзамовлення на перший курс денної форми навчання зараховано 565 студентів та 42 студента на заочну форму. Решта абітурієнтів, які позитивно склали вступні випробування, мали можливість реалізувати своє право на освіту, оплативши навчання.

Бажаю успіху всім першокурсникам на прекрасній дорозі знань, яка веде до гарантованого працевлаштування, гідного рівня заробітної платні, можливості кар'єрного росту та започаткуванню власного бізнесу.

**Т. Нікітчина,**  
**відповідальний секретар**  
**приймальної комісії, доцент.**

### ВНИМАНИЕ: КОНКУРС

Одесская национальная академия пищевых технологий объявляет конкурс на замещение вакантных должностей:

- ◆ доцента кафедры украинского языка и лингвистики;
- ◆ доцента кафедры политологии, истории и права;
- ◆ доцентов (3) кафедры экономики промышленности.



На снимке: члены делегации Евросоюза с руководством академии.

В центре - доктор Кристіан Патерман и ректор, профессор Б. В. Егоров.

## Развиваем международное сотрудничество

Наша академия входит в международную Ассоциацию Европейских Университетов. Это определяет направленность развития международных связей, необходимость сотрудничества с учеными других стран, проводить сравнение, сопоставление и совершенствование учебных программ, научных приоритетов и других форм академической деятельности.

Одним из родственных ОНАПТ вузов является Пловдивский университет пищевых технологий (Болгария), с которым в 2005 году был заключен договор о сотрудничестве. Первым действительным актом в рамках договора явился взаимобмен студентами факультета технологии консервирования и виноделия по специальности «технология хранения, консервирования и переработки плодов и овощей», который состоялся во втором семестре 2005—2006 учебного года. В стажировке приняли участие студентки 5-го курса факультета ТКВ ОНАПТ Диана Райнова и Анна Дейчева, а с болгарской стороны — студенты 4-го курса ПУПТ Георгий Шаринков и Тихомир Тошков.

Болгарские студенты ознакомились с административной

структурой академии, учебной программой факультета, основными кафедрами, на которых обучаются студенты этой специальности: технологии консервирования, технологии виноделия, биохимии, микробиологии и гигиены питания, физколлоидной химии, теплохладотехники, процессов и аппаратов, автоматизации производственных процессов.

Г. Шаринков и Т. Тошков прослушали ряд лекций, приняли участие в лабораторных занятиях и научно-исследовательской работе. Много времени провели в библиотеке и читальном зале академии.

Интерес для болгарских студентов представило посещение выставки по пищевым технологиям в выставочном центре морского вокзала. С работой промышленных предприятий Одессы они познакомились на ОАО «Джаффа» и «Браво».

Активное участие болгарские студенты приняли во Всеукраинской научной студенческой конференции, которая проходила на базе ОНАПТ и охватывала все направления пищевых технологий.

Не остались безразличными болгарские студенты к общественной жизни академии.

Они приняли участие в спортивно-оздоровительном походе вдоль берега моря, приняли участие в вечере «Мисс Академия-2006», болели за всех наших красавиц, особенно за Женю Шкарупину и Машу Тарасевич. Болгарские студенты приобрели друзей в ОНАПТ и, уезжая, оставили частицу своего сердца в Одессе.

Студентки Диана Райнова и Анна Дейчева побывали в нескольких городах Болгарии: Варне, Софии, Пловдиве и его окрестностях. Знакомились с болгарскими традициями и современностью. Много времени наши стажеры уделили сбору научной информации, побывали на лекциях и лабораторных занятиях. Привезли интересные книги и методички.

Такой обмен студенческими стажировками стал возможен благодаря знанию языков, отличной подготовке по специальности, высокой общей эрудиции.

Надеемся, что такие качества студентов ОНАПТ и в дальнейшем будут способствовать развитию международных связей и сотрудничеству с вузами других стран.

**Л. ТЕЛЕЖЕНКО,**  
зав. отделом по РИС, профессор.



На снимках: студентки академии Диана Райнова и Анна Дейчева на выставке в Пловдиве. Экскурсия по старинной части Пловдива.

## РАДЫ НОВОМУ ПОПОЛНЕНИЮ

**За 104 года существования нашей академии сложилось много добрых традиций. Одна из них – торжественный ритуал посвящения в студенты первокурсников в первый день занятий – 1 сентября. Много теплых слов, добрых напутствий услышали они в этот день от руководства академии и многочисленных гостей.**



## «ПАМЯТКА ПЕРВОКУРСНИКА»

В этом году для первокурсников Центром общественных связей академии уже во второй раз была подготовлена и издана «Памятка первокурсника».

Опыт прошлого года показал, что это — очень своевременная и полезная книжечка, помогающая вчерашним школьникам адаптироваться к условиям обучения в ВУЗе, рассказывающая об истории академии и ее достижениях, о выпускниках, которыми гордится коллектив ака-

демией, «Временное положение о проведении модульных и итоговых контрольных мероприятий в ОНАПТ» и сведения о зачетах и экзаменах, которые первокурсникам предстоит сдавать в текущем учебном году, полезная информация о Союзе выпускников академии, общежитиях академии, курсах (компьютерных, лингвистических, «Школе малого и среднего бизнеса»), где студенты могут расширить свой кругозор и знания.

Надеемся, что «Памятка...» поможет нашему



Как всегда, кульминацией ритуала было зачитание «Клятвы первокурсника».

Все присутствующие обратили внимание на группу студентов с разноцветными воздушными шарами в руках с символикой нашей академии. В конце торжества они были выпущены в небо как символ бесконечности совершенствования и бесконечности познания мира. Это было необычно, красиво и трогательно и, пожалуй, стало «изюминкой» праздника.

ющая об истории академии и ее достижениях, о выпускниках, которыми гордится коллектив академии, знакомящая с Кодексом чести студента ОНАПТ, правилами организации учебы и быта студентов.

Новое издание «Памятки...» расширено и дополнено, в нее включены: сведения о руководстве ОНАПТ, Правила пользования библио-

теки (для студентов, желающих освоить свой кругозор и знания).

Надеемся, что «Памятка...» поможет нашему новому пополнению — первокурсникам быстрее освоиться в академии, стать полноправными студентами и провести 5 лет учебы полезно, приятно и незабываемо.

**Л. ДМИТРЕНКО,**  
директор Центра общественных связей.

## ПОЧЕМУ 1 СЕНТЯБРЯ ?

Мало кто знает, почему новый учебный год начинается 1 сентября. А дело было так. В 325 г. Римский император Константин Великий на первом Вселенском соборе утвердил дату первого дня нового года – 1 сентября. В XV веке к нам эта традиция пришла из Византии.

В этой дате заложен и духовный и светский смысл. Духовный – потому что византийские мыслители и богословы предполагали, что Бог приступил к сотворению мира именно 1 сентября. Светский, мирской смысл заключался в том, что к сентябрю заканчивались полевые работы.

В 1492 г. князь Иван III объявил 1 сентября

Новолетием, сделав его официальным церковно-государственным праздником.

С 1700 года гражданский Новый год указом Петра Великого стали праздновать 1 января, но церковный календарь остался прежним, а поскольку в то время все школы были при церквях, новый учебный год начинался вместе с церковным – 1 сентября. Так эта дата и дошла до нас, несмотря на отделение церкви от государства.

В нашей стране 1 сентября – любимый всенародный праздник - День знаний. Традиция начинать новый учебный год именно в этот день, думаю, сохранится надолго.

**Н. ТРИФОНОВА,** методист библиотеки.

## ВСТРЕЧА ЧЕРЕЗ 30 ЛЕТ

5 июля в музее ОНАПТ состоялась юбилейная встреча выпускников факультета технологии мясных и молочных продуктов. С волнением и трепетом через 30 лет после окончания вуза входили

ли гости академии в музей, рассматривали фотографии своих преподавателей, с радостью узнавали друг друга. Не менее своих бывших студентов был взволнован декан факультета К. В. Церкаевич.

Выпускники с большим интересом послушали лекцию-экскурсию о главных этапах развития и выдающихся ученых академии. Воспоминаниям не было конца. Счастьем светились их глаза, помолодевшие на 30 лет. Поистине, такие юбилейные встречи — праздник души.

На память выпускники сфотографировались со своим любимым деканом Церкаевичем К. В.

**С. ЯЦЕНКО,**  
заведующая музеем.



## «ХЛЕБОПРОДУКТЫ – 2006»

**26 сентября в академии торжественно открылась VI Международная научно-практическая конференция «Хлебопродукты – 2006». Она традиционно проходит в академии с 1994 года. В этом году соучредителями конференции выступили Министерство образования и науки Украины, Министерство аграрной политики Украины, Госкомрезерв Украины, Государственная акционерная компания «Хлеб Украины», Международный комитет стран СНГ по сушке, Комитет РосСНИТ по проблемам сушки и термовлагообработки материалов, Одесская облгосадминистрация.**



Проблематика конференции – новое в технологии, оборудовании, контроле качества, автоматизации хлебоприемных предприятий и элеваторов, мукомольных, крупяных, хлебопекарных и комбикормовых заводов, кондитерских фабрик; актуальные проблемы развития зерноперерабатывающей, комбикормовой, хлебопекарной и кондитерской отраслей; проблемы экологии, энерго- и ресурсосбережения; экономика и менеджмент предприятий отрасли.

В работе конференции приняли участие более 60 ученых и

практиков из Украины – Киев, Днепропетровск, Одесса, Харьков и др., России – Москва, Воронеж.

В дни работы конференции было заслушано 44 доклада ведущих ученых в области хранения и переработки зерна, директоров и специалистов предприятий отрасли хлебопродуктов, а также машиностроительных заводов, частных предприятий и фирм, обеспечивающих отрасль современным оборудованием и системами управления.

Также участники конференции смогли обсудить 80 стендовых докладов, познакомиться с экспонатами выставочных стендов предприятий ОАО «Одесский каравай», ООО «Могилев-Подольский машзавод им. С.М.Кирова», ДП ГАК «Хлеб Украины» и другими, представившими свою продукцию в фойе главного корпуса академии.

Во второй день конференции состоялся «Круглый стол» на тему: «Актуальные проблемы технологии и техники сушки зерна».

Конференция прошла успешно. Специалисты рассмотрели немало проблем зерноперерабатывающих предприятий, перспективы развития отрасли, вопросы повышения технического уровня зерноперерабатывающих предприятий,



модернизацию существующего оборудования и разработки и внедрения в производство нового, улучшения методов оценки качества зерна и готовой продукции.

**Л.КАПРЕЛЬЯНЦ,**  
проректор по научной работе  
и международным связям,  
профессор.

На снимках: **президиум конференции.**

**Выступают: С.П.Рудобашта,**  
д.т.н., профессор Московского  
государственного аграрно-  
инженерного университета;

**В.А.Почеп –** председатель  
правления «Киевмлын»;

**Т.Н.Погребная –** председатель  
правления ОАО «Одесский  
каравай».

# УСПЕХИ ВЫСТАВОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ АКАДЕМИИ

Ученые, сотрудники и студенты нашей академии традиционно являются активными участниками многочисленных международных выставок, демонстрирующих новые достижения в отраслях пищевой и перерабатывающей промышленности. Участие в выставках знакомит с образцами новой продукции, оборудованием, сырьем, ингредиентами, технологиями хранения продукции и ее транспортировки. На выставках ученые налаживают деловые контакты, обмениваются опытом.

В прошедшем учебном году наши ученые неоднократно принимали участие в различных выставках.

## «ВИНО И ВИНОДЕЛИЕ»

На территории морского вокзала прошла VI Международная выставка-симпозиум «Вино и виноделие-2006», организованная известной выставочной компанией «Экспо-Юг-Сервис».

На открытии форума ректор нашей академии профессор Егоров Б. В., пожелал участникам выставки плодотворного сотрудничества, взаимовыгодных контактов и отметил, что винодельческая отрасль совершенствуется и повышает конкурентоспособность продукции.

В рамках конференции состоялась: третий Международный форум виноделов и энологов; пятая Международная специализированная выставка крепких алкогольных напитков «Высокий градус»; первая Международная специализированная выставка «ALCOPREMIUM»; Первый Всеукраинский фотоконкурс, посвященный культуре питья.

В работе форума приняли участие такие известные производители, как: «Французский бульвар», «Шабо», «Коктебель».

На форуме виноделов и энологов были представлены доклады сотрудников нашей академии: профессора кафедры технологического оборудования пищевых производств Иваненко А. В.; доцента кафедры технологии виноделия Кошура Н. Х.; докторанта кафедры технологии виноделия Осиповой Л. А.; доцента кафедры технологии виноделия Тенюха К. М.; аспирантов кафедры технологии виноделия Пономаренко И. И., Семкова С. В. и Родионовой О. В.

Свои разработки на стенде нашей академии представили: доцент Ткаченко О. Б. — совместные разработки ОНАПТ и ООО ПТК «Шабо» — новую технологию про-



изводства молодых красных вин путем углекислотной мацерации. Новая марка вина была представлена как «Шабо молодое». В дегустационном конкурсе форума золотую медаль получила разработка научной группы О. Б. Ткаченко марка вина «Совиньон».

Доцент Осипова Л. А. представила моноароматизированные вина, которые пользовались большим успехом у посетителей выставки.

Аспирантка Родионова О. В. представила десертные виноградные вина, полученные методом блочного вымораживания.

По итогам выставки разработки сотрудников нашей академии были награждены золотой медалью.

Выставочная экспозиция нашей академии также была отмечена Дипломом выставки «За научно-методическую поддержку Международного форума виноделов и энологов, популяризацию современных научно-технических разработок, творческий подход к подготовке специалистов пищевой промышленности и высокую экспозиционную культуру».

**А. ТИТЛОВ, доцент.**

На снимке: открытие выставки.

## «Мир мороженого и холода»

В Киеве прошла третья Международная специализированная выставка «Мир мороженого и холода-2006». Организаторами выставки стали Министерство аграрной политики Украины и Ассоциация украинских производителей мороженого «Украинское мороженное», которую открыл Президент Ассоциации Бартковский И. И.

В работе выставки приняли участие крупные производители мороженого, глазури и замороженных продуктов: «Ласунка», ОАО фирма «Мушкетер», Шоколадная компания «МИР» (Днепропетровск), ОАО «Днепропетровский хладокомбинат», ЗАО «Геркулес» (Донецк), ОАО «Житомирский маслозавод», ОАО «Луганскхолод», ОАО «Винтер», ЗАО «АВК» (Донецк), ОАО «Донецкий комбинат замороженных продуктов», ТМ «Дригало» (Белая Церковь), «Ласка» (Кировоград), ОАО «Три медведя» (Киев).

В экспозиции выставки ведущими фирмами-производителями было представлено холодильное оборудование для хранения мороженого и замороженных продуктов.

В рамках выставки было проведено общее собрание Ассоциации, научно-практическая конференция «Система управления качеством» и два научно-практических семинара: «Перспективы новых технологий производства мороженого» и «Новые технологии производства холодильного оборудования».

Наша академия, являясь ассоциированным членом Ассоциации с 2003 года, приняла участие во всех проводимых мероприятиях.

На ежегодном отчетном собрании было принято решение о переименовании Ассоциации мороженого в «Ассоциацию Украинских производителей мороженого и замороженных продуктов». Переиме-

нование отразило объективную долю замороженных продуктов в ассортименте ведущих фирм.

В работе технологического семинара приняла участие доцент кафедры технологии молока и сушки Шарахматова Т. Е.

Семинар по холодильному оборудованию провел доцент кафедры теплохладотехники Титлов А. С. Им был представлен доклад «Разработка автономного холодильного оборудования, которое работает с неэлектрическими источниками энергии», обобщающий разработки и исследования сотрудников кафедры теплохладотехники и проблемной научно-исследовательской лаборатории нашей академии. Доклад вызвал интерес у производителей мороженого, так как представленные конструкции холодильников используют в своей работе неэлектрические источники энергии и могут быть установлены в местах отдыха (речных и морских пляжах), удаленных от источников электроснабжения.

По итогам работы конкурсных комиссий были награждены победители в основных номинациях: мороженное, глазурь, замороженные продукты и упаковка. Следует отметить, что для работы в составе конкурсных комиссий были приглашены сотрудники кафедры технологии молока и молочных продуктов нашей академии. В работе конкурсной комиссии по определению лучшей упаковки для мороженого участвовала доцент Шарахматова Т. Е., а в работе конкур-

сной комиссии по определению высококачественной глазури для мороженого — доцент Избаш Е. А.

Участие Шарахматовой Т. Е., Избаш Е. А. и Титлова А. С. в работе форума было отмечено благодарственным письмом президента Ассоциации Украинских производителей мороженого Бартковского И. И. в адрес ректора нашей академии.

На выставочном стенде нашей академии была представлена профориентационная экспозиция, которая вызвала значительный интерес у представителей фирм-производителей. Интерес вызван наличием в нашей академии новой специализации «Технология мороженого» и возможностью пригласить на работу профильного специалиста-технолога.

Благодаря личным контактам доцента Шарахматовой Т. Е. с представителями производителей мороженого удалось обеспечить прохождение практики студентами-молочниками 4 курса на ведущих отечественных предприятиях, с возможностью дальнейшего трудоустройства после окончания учебы в ОНАПТ.

Наибольший интерес выставки вызвала у детей и молодежи, так как на всех выставочных стендах происходила бесплатная дегустация различных сортов мороженого, тортов из мороженого, пельменей и глазури.

**Т. ЛЫСОГОР,**  
зав. кафедрой технологии  
молока и сушки, доцент.

## СТУДЕНТЫ АКАДЕМИИ ЛЮБЯТ СПОРТ

На протяжении прошедшего учебного года в академии проводилась Спартакиада среди студентов на Кубок Академии. В программу входили следующие виды спорта:

мини-футбол, плавание, шашки, шахматы, пулевая стрельба, баскетбол (муж., жен.), настольный теннис, гиревой спорт, легкая атлетика, волейбол (муж., жен.).

В соревнованиях приняли участие студенты всех факультетов.

Наиболее массовыми соревнованиями стали:

**ЛЕГКАЯ АТЛЕТИКА** — на дистанции 100 метров 466 человек (285 девушек и 181 юношей), на кроссе 410 человек (265 девушек и 145 юношей);

**ГИРЕВОЙ СПОРТ** — 329 человек;  
**ПЛАВАНИЕ** — 472 человека.

В отдельных видах программы победителями и призерами стали команды факультетов:

— **МИНИ-ФУТБОЛ** — 1 место — факультет **ТК**; 2 место — факультет **ТЗЗП**; 3 место — факультет **ТМ**;

— **ШАШКИ** — 1 место — факультет **ММ**; 2 место — факультет **ТК**; 3 место — факультет **ТМ**;

— **ШАХМАТЫ** — 1 место — факультет **ММ**; 2 место — факультет **ТМ**; 3 место — факультет **ТК**;

— **НАСТОЛЬНЫЙ ТЕННИС** — 1 место — факультет **ТМ**; 2 место — факультет **ТЗЗП**; 3 место — факультет **ЭМБ**;

— **ПЛАВАНИЕ** — 1 место — факультет **АТП**; 2 место — факультет **ММ**; 3 место — факультет **ТК**;

— **БАСКЕТБОЛ** (мужчины) — 1 место — факультет **ММ**; 2 место — факультет **ЭМБ**; 3 место — факультет **ТММ**;

— **БАСКЕТБОЛ** (женщины) — 1 место — факультет **ММ**; 2 место — факультет **ТК**; 3 место — факультет **ТММ**;

— **ПУЛЕВАЯ СТРЕЛЬБА** — 1 место — факультет **ТК**; 2 место — факультет **ЭМБ**; 3 место — факультет **ТМ**;

— **ГИРЕВОЙ СПОРТ** — 1 место — **ТМ**; 2 место — факультет **ТЗЗП**; 3 место — факультет **ММ**;

— **ЛЕГКАЯ АТЛЕТИКА** — 1 место — факультет **ТК**; 2 место — факультет **ММ**; 3 место — факультет **ЭМБ**;

— **ВОЛЕЙБОЛ** (мужчины) — 1 место — факультет **ММ**; 2 место — факультет **АТП**; 3 место — факультет **ТМ**;

— **ВОЛЕЙБОЛ** (женщины) — 1 место — факультет **ТМ**; 2 место — факультет **ТК**; 3 место — факультет **ТЗЗП**.

Победителями и призерами Спартакиады в общем зачете стали команды факультетов:

**1 место факультет ММ — декан Ульяновский А. В., ответственный за спортивно-массовую работу на факультете Волкова Т. В.;**

**2 место факультет ТМ — декан Бондарь С. Н., ответственный за спортивно-массовую работу на факультете Работы В. И.;**

**3 место факультет ТК — декан Маноли Т. А., ответственный за спортивно-массовую работу на факультете Мига А. Г.**

Победители и призеры соревнований награждены грамотами и дипломами соответствующих степеней. Команда-победитель комплексной спартакиады ОНАПТ награждена переходящим кубком.

**А. УЛАНОВСКИЙ,**  
ответственный за спортивно-массовую работу в академии, старший преподаватель кафедры «Физическое воспитание».

## БИБЛИОТЕКА ИНФОРМИРУЕТ

К новому учебному году фонд библиотеки пополнился новыми изданиями, среди которых — «Экологічне право України», «Оптимізація природокористування», ряд учебных пособий по общей и органической химии, по электронике и материаловедению.

Значительную часть поступлений занимают учебники по экономическим дисциплинам, среди них — Ещенко Л.С. «Сучасна економіка», Рогач О. «Міжнародні інвестиції», Качан Е.П. «Управління трудовими ресурсами» и другие.

Особое место занимают поступления по технологическим дисциплинам — «Экспертиза кормов и кормовых добавок», «Методы исследования мяса и мясных продуктов», «Экспертиза пищевых концентратов», «Сырье рыбной промышленности» и другие.

Информация обо всех новинках представлена в картотеке новых поступлений. Познакомиться с книгами можно в читальных залах и на абоне-ментах.

**Л. СИНЯКОВА,** директор библиотеки.

В октябре 2006 года исполняется 75 лет кафедре технологии консервирования

## ЭТАПЫ БОЛЬШОГО ПУТИ

**За 75 лет на кафедре подготовлено более 70 тысяч специалистов для отрасли, 10 докторов наук и более 100 кандидатов наук.**

Временем создания кафедры технологии консервирования следует считать 1931 год, когда после ряда организационных перестроек состоялся первый выпуск Одесского института пищевой промышленности. Выпускниками этого года были А.Н. Мальский — будущий проректор по научной работе, зав. кафедрой процессов и аппаратов, д.т.н., профессор, и Б.Л. Флауменбаум — д.т.н., профессор кафедры, ставший впоследствии академиком.

Первым заведующим кафедрой был видный инженер М.С. Гроссман, участвовавший в качестве главного инженера проекта в создании первенца первой пятилетки — одного из крупнейших консервных за-

А.Т. Мархом и ведущими инженерами-руководителями промышленности были созданы учебники для средних специальных и высших учебных заведений по технологии консервирования пищевых продуктов. Особенно активно работал в этом направлении А.Ф. Фан-Юнг, единолично и в соавторстве с другими учеными написавший свыше 20 книг.

Глубокие исследования процессов осветления и фильтрации плодовых соков легли в основу докторской диссертации, выполненной профессором А.Ф. Фан-Юнгом. Под его руководством защищено 13 кандидатских диссертаций, научной группой кафедры выполнены работы по заказам промышленности.

Доктор технических наук профессор Б.Л. Флауменбаум, возглавил два научных направления: биофизическую теорию сокоот-

Благодаря научным работам проф. Е.Г. Кротова и его учеников (доц. А.А. Бровченко, доц. Н.А. Федюниной, к.т.н. Плужникова И.И., к.т.н. Вишневецкий Е.Д. и др.) институт получил право на подготовку инженеров-технологов, специализирующихся по холодильной технологии пищевых продуктов и в 1974 году состоялся их первый выпуск.

В 1977 году пост заведующего кафедрой занял А.Ф. Загибалов, который предложил новое направление научной работы кафедры — изыскание технологии белковых изолятов из маслянистых семян и жмыхов маслопрессового, маслоэкстракционного и консервного производств и технологии использования их как добавок к консервируемым пищевым продуктам. По этому направлению в 1992 г. А.Ф. Загибаловым была защищена докторская диссертация, им подготовлено 8 кандидатских наук.

приглашаются специалисты из соответствующих вузов. По вопросам консервирования гидробионтов на кафедре защищены 8 кандидатских и 1 докторская диссертации (С.А. Артюхова, АтлантНИРО), осуществлен набор выпускников в магистратуру и аспирантуру по специальности 05.18.04.

Созданная на кафедре научная база и научный потенциал позволили на протяжении десятилетий вести подготовку научных кадров высшей квалификации для вузов и НИИ, а также для ряда зарубежных стран: Вьетнама (Нгуен Ван Ньют, Фам Тхи Бе Нам, Нгуен Ван Тхоа — кандидатская и докторская диссертации), Сирии (Джабер Аль Саади, Хадат Бассам Махфуд), АРЕ (Мохамед Аль Бари, Абд Эль Бари Шараф Эль Сайед Имам), НДРЕ (Махмуд Бин Махмуд Абдулла). Судана

вавший в качестве главного инженера проекта в создании первенца первой пятилетки, одного из крупнейших консервных заводов страны – завода им. 1 Мая в г. Тирасполе. Кафедра была малочисленной, ведущими преподавателями являлись С.Г. Ильченко и А.Ф. Фан-Юнг.

Необходимо отметить, что в то время такой научной дисциплины, как технология консервирования, еще не существовало. Не было никаких учебников и учебных пособий по этой специальности, поэтому ставилась первостепенная задача – создание учебника по технологии консервирования, который и был опубликован в 1938 году коллективом авторов в составе профессоров М.С. Гроссмана, Ф.В. Церевитинова, Я.Я. Никитинского, Н.В. Сабурова и доцента С.Г. Ильченко.

В начале Великой Отечественной войны институт был эвакуирован на восток страны (Таджикистан) и вторым заведующим кафедрой технологии консервирования стал профессор А.Т. Марх, совмещая эту должность с обязанностями главного инженера Министерства пищевой промышленности Таджикской ССР. Ведущим преподавателем кафедры в то время был профессор А.Ф. Фан-Юнг, который в 1945 году опубликовал монографию «Производство томатопродуктов».

Возвратившись в Одессу к концу войны, кафедра технологии консервирования пополнилась новыми сотрудниками – демобилизованными фронтовиками Б.Л. Флауменбаумом, С.Г. Ильченко и Б.В. Зозулевичем, ставшем впоследствии заведующим кафедрой технологии консервирования Кишиневского политехнического института.

Кафедру возглавил С.Г. Ильченко – третий зав. кафедрой – одаренный научный сотрудник и талантливый организатор высшей школы, совмещавший работу зав. кафедрой с исполнением в течение ряда лет обязанности ректора Одесского технологического института пищевой и холодильной промышленности.

Послевоенный период характеризуется расцветом учебной и научной деятельности кафедры.

Преподавателями кафедры С.Г. Ильченко, А.Ф. Фан-Юнг и Б.Л. Флауменбаумом в содружестве с профессором

доктор технических наук профессор Б.Л. Флауменбаум, возглавил два научных направления: биофизическую теорию сокоотдачи при отжиме плодов на прессах и теорию тепловой стерилизации, основанную на биофизических воззрениях.

Биофизическая теория сокоотдачи позволила создать новый способ предварительной обработки сырья перед прессованием – электроплазмолиз, успешно внедренный на ряде консервных заводов и позволивший увеличить выход сока из плодов на 8 – 10 %.

Разработанный академиком Б.Л. Флауменбаумом метод изыскания научно-обоснованных режимов стерилизации лег в основу Положения о разработке режимов стерилизации и пастеризации консервов. Эта теория изложена Б.Л. Флауменбаумом в ряде учебников.

Всего по этим двум направлениям под руководством Б.Л. Флауменбаума было защищено 50 диссертаций, в том числе, 5 докторских: С. Танчев (Болгария); Нгуен Ван Тхоа (Вьетнам); С.Артюхова и Т. Чиркина (Россия); Я.Г. Верховкер (Украина, ОНАПТ). Научные результаты опубликованы в более чем 500 статьях.

С 1966 году заведение кафедрой перешло к проректору института по учебной работе Е.Г. Кротову. Он возглавил в институте новое научное направление – холодильную технологию пищевых продуктов растительного происхождения. В области холодильной технологии профессор Кротов Е.Г. является ведущим специалистом в нашей стране наряду с учеными Санкт-Петербургского (Ленинградского) Технологического института холодильной промышленности, исследования которых связаны, главным образом, с холодильной обработкой продуктов животного происхождения.

Е.Г. Кротов – автор двух учебников, более 150 научных статей, десятков методических разработок и созданных им на кафедре трех учебных лабораторий. Под его руководством защищено 11 кандидатских диссертаций.

Научно-исследовательская работа кафедры в области холодильного консервирования пищевых продуктов была направлена в основном на интенсификацию процесса замораживания и криозащиту растительного сырья от повреждающего действия низких температур.

в 1992 г. А.Ф. Загибаловым была защищена докторская диссертация, им подготовлено 8 кандидатов наук.

Профессор, академик А.Ф. Загибалов большое внимание уделял написанию учебников. По его инициативе было издано 2 новых учебника: «Технология консервирования тропических и субтропических фруктов и овощей» и «Технология консервирования плодов и овощей и контроль качества продукции».

С 1987 года кафедрой стал заведовать доцент А.Т. Безусов, защитивший докторскую диссертацию в области биотехнологии в 1994 году. Приход на кафедру такого специалиста позволил расширить и дополнить традиционную научную тематику кафедры.

Научные направления, руководителем которых является д.т.н., профессор А.Т. Безусов, связаны с использованием ферментов в технологии консервирования пищевых продуктов: создание энергосберегающих технологий переработки томатов и производства концентрированных фруктовых консервов; разработкой технологии ферментированных продуктов из плодово-ягодного сырья и гидробионтов; проблемой сохранения биологически активных веществ при переработке плодовоовощного сырья в консервированные продукты; новыми технологиями производства пектинов и научными основами создания и производства широкого ассортимента пектинсодержащих плодово-ягодных консервов лечебно-профилактического назначения. По этой тематике всего защищено 19 кандидатских диссертаций и одна докторская (Л.Н. Тележенко), работают два докторанта (доц. Дьяконова А.К., доц. Добрабабина Л.Б.).

Профессором А.Т. Безусовым подготовлено 13 кандидатов наук, профессором Л.Н. Тележенко – 4, и по одному кандидату наук – доцентами Л.Б. Добрабабиной и А.К. Дьяконовой.

С 1991 года кафедра осуществляет подготовку специалистов по специальности 7.091708 – Технология рыбы и морепродуктов. Ведущими преподавателями по этой специальности являются доценты Л.Б. Добрабабина и Н.И. Бабков. Создана учебная база и учебно-методическое обеспечение всех видов занятий. Для чтения специальных дисциплин (ихтиология, судовождение)

фуд), АРЕ (Мохамед Аль Бари, Абд Эль Бари Шараф Эль Сайед Имам), НДРЕ (Махмуд Бин Махмуд Абдулла), Судана (Абдель Галиль дахм Али), Нигерии (Габриель Окафор), Гвинеи (Сангаре Абубакр), Колумбии (Белисаро Асебеде), Мадагаскара (Ибраджи Жером), Болгарии (Стоян Танчев, докторская).

Выпускником кафедры является экс-Президент Монголии Нацагийн Багабанди.

За последнее десятилетие коллектив кафедры пополнился новым поколением преподавателей – воспитанниками кафедры, кандидатами технических наук.

Подготовку кадров сегодня обеспечивают 4 профессора (А.Т. Безусов, Е.Г. Кротов, Л.Н. Тележенко, Я.Г. Верховкер), 14 доцентов (А.С. Зверькова, В.Н. Сторожук, А.А. Титова, Б.Н. Балакирева, А.К. Дьяконова, А.И. Дроздов, Н.И. Бабков, Т.А. Маноли, Т.И. Никитчина, Л.Б. Добрабабина, И.Р. Беленькая, А.И. Палвашова, Н.В. Доценко, Е.М. Мирошниченко) и 5 ассистентов (к.т.н. И.В. Пилипенко, к.т.н. Е.С. Ильева, С.Е. Саламатина, Н.М. Кушниренко, Т.Н. Новикова).

В настоящее время кафедра имеет лицензию на подготовку бакалавров, специалистов и магистров по трем специальностям: Технология хранения, консервирования и переработка плодов и овощей; Технология хранения, консервирования и переработки рыбы и морепродуктов; Технология пищевых продуктов лечебно-оздоровительного и профилактического назначения; специализация – Холодильная технология.

На кафедре продолжают работать две научные хозрасчетные лаборатории, выполняющие работы по заказам консервной и рыбной отраслей. Благодаря работам этих лабораторий академия в 2001 году получила право экспертизы режимов стерилизации широкого ассортимента консервов – фруктовых, овощных, мясных и рыбных. Это право закреплено в Инструкции по санбакконтролю консервов в 2001 году.

Кафедра принимает участие в работе проблемной лаборатории академии.

*А. Титова, доцент*

Адреса редакції: 270039, м. Одеса, вул. Канатна, 112, Одеська національна академія харчових технологій, корпус В, кім. 321. Телефон 29-10-98. Видавництво "Чорномор'я", пл. Незалежності, 1. Регістраційний номер Од-566. Статті друкуються мовою оригіналу. Тираж 1000 экз. Зам. № 3393.

*Редактор  
Татьяна Колышева*