

ШАНУЄМО ТРАДИЦІЇ. ІСТОРІЯ ІНСТИТУТУ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ ім. М. В. ЛОМОНОSOBA

О.М. Кананихіна, кандидат технічних наук, доцент
Проректор із науково-педагогічної та виховної роботи, соціальних питань, оздоровлення і спорту
Кафедра біохімії, мікробіології та фізіології харчування

І.В. Солоницька, кандидат технічних наук, доцент
Директор навчально-наукового технологічного інституту харчової промисловості ім. М.В. Ломоносова
Кафедра технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів

А.О. Соловей, кандидат історичних наук, професор
Кафедра соціології, філософії і права

Одеська національна академія харчових технологій, історія якої починається у жовтні 1902 р., є сьогодні визнаним і затребуваним в Україні та далеко за її межами освітньо-науковим центром, одним із лідерів у галузі підготовки фахівців для харчової та зернопереробної промисловості. 115 років успішного розвитку, від Школи мукомелів до училища, технікуму, інституту, державної та національної академії, підтвердили правильність визначених стратегічних напрямів діяльності. Сьогодні академія є членом 14 міжнародних організацій, у її складі функціонує 5 навчально-наукових інститутів, до яких входять 43 кафедри. До складу академії входять: навчально-науковий технологічний інститут харчової промисловості ім. М.В. Ломоносова з 17 кафедрами, інститут холоду, кріотехнологій та екоенергетики ім. В.С. Мартиновського з 10 кафедрами, інститут прикладної економіки та менеджменту ім. Г.Е. Вейнштейна з 8 кафедрами, інститут механіки, автоматизації та роботехніки ім. П.М. Платонова з 8 кафедрами. Діяльність інститутів, головною метою функціонування яких є широкомасштабне впровадження сучасної освітньої моделі кращих європейських університетів, сприяє посиленню інтеграції навчального процесу, науки і виробництва, покращенню практичної спрямованості підготовки фахівців.

Із 2012 р. Вчена Рада академії присвоїла ім'я М.В. Ломоносова Технологічному інституту харчової промисловості. Великий вчений-енциклопедист, знаний насамперед своїми природознавчими працями, відомий також як економіст, педагог, художник, філолог, поет, перекладач та історик М.В. Ломоносов ще в середині XVIII століття займався теоретичними дослідженнями в галузі створення ефективних млинів, вніс неocenний внесок у розвиток уявлень про їжу у світли досягнень хімії та механіки. Ім'я великого вченого носив Одеський технологічний інститут харчової промисловості з 1968 р. по 1994 р. Таким чином, рішення Вченої ради відновило історичну справедливість і повернуло славне ім'я «Ломоносівців» одному з інститутів академії.

Навчально-науковий технологічний інститут харчової промисловості ім. М.В. Ломоносова об'єднує 17 кафедр чотирьох факультетів: «Техно-

логії зерна, хлібопродуктів, кондитерських виробів, комбікормів і біопалива», «Технології харчових продуктів, парфумерно-косметичних засобів, експертизи та товарознавства», «Технології вина та туристичного бізнесу» й «Інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу».

Серед структурних підрозділів академії Навчально-науковий технологічний інститут харчової промисловості ім. М.В. Ломоносова посідає особливе місце не тільки за кількістю кафедр, але й за потужністю наукових шкіл. Першим директором Технологічного інституту харчової промисловості ім. М.В. Ломоносова було призначено доктора технічних наук, професора Наталію Андріївну Ткаченко. За період її діяльності до травня 2015 р. було сформовано основні принципи організаційної діяльності інституту, визначено пріоритетні напрями наукової діяльності й активізовано діяльність наукових шкіл. Вчені кафедр навчально-наукового технологічного інституту харчової промисловості ім. М.В. Ломоносова продовжили славні традиції науково-дослідницької діяльності, закладені професорами В.С. Кнаббе, В.Г. Рейсих, К.А. Богомазом, В.Я. Гіршсоном, Г.Д. Домбровським, М.С. Ярошевським, Г.О. Барером, М.Є. Гінзбургом, П.Г. Демідовим, М.В. Роменським, В.А. Яковенко, Н.І. Озоліним, О.М. Дзядзіо, Є.Б. Лунцем, О.Ф. Фан Юнгом, Б.Л. Флауменбаумом, С.А. Мельником, О.О. Преображенським, І.І. Ленарським, П.М. Платоновим, А.Т. Мархом, М.С. Дудкіним, І.Т. Мерко, В.О. Моргун, М.О. Грішніним, О.Д. Чмирь, Л.І. Карнаушенко, П.В. Данільчуком, О.Ф. Загібаловим та багатьма іншими науковцями. Їхні роботи насамперед було направлено на підготовку кадрів вищої кваліфікації та створення новітніх технологій і продуктів.

У наші дні під керівництвом відомих науковців успішно розвиваються наукові школи. Під керівництвом д.т.н., професора О.І. Гапонюка та д.т.н., професора Г.М. Станкевича – «Теорія і технологія процесів первинної обробки харчової сировини і сушіння рослинної сировини та харчових продуктів». Під керівництвом д.т.н., професора К.Г. Іоргачової – «Розробка нових ресурсозберігальних технологій виробництва хлібопродуктів і кондитерських виробів». Під керівництвом д.т.н.,

професора Б.В. Єгорова – «Наукові основи та енергозберігальні технології виробництва комбікормової продукції». Плідно розвивають наукову школу «Теорія і практика фізико-хімічної та біотехнологічної модифікації природних сполук, їхніх комплексів, сировини та продуктів харчування» д.т.н., про-

фесор Л.В. Капрельянц і д.т.н., професор Н.К. Черно. Під керівництвом д.т.н., професора Л.Г. Віннікової та д.т.н., професора А.Т. Безусова – «Теорія і практика створення нових технологій харчових продуктів».



Пам'ятник М.В. Ломоносову перед фасадом інституту, 1961 р.

У 2010 році професорами, докторами технічних наук Г.М. Станкевичем та О.І. Гапонюком засновано наукову школу «**Теорія і технологія процесів первинної обробки харчової сировини і сушіння рослинної сировини та харчових продуктів**», шляхом злиття окремих напрямів (шкіл), пов'язаних із первинною обробкою зерна та рослинної сировини, а також із їхнім сушінням, охолодженням та зберіганням. Біля джерел школи стояли доктори наук, професори П.М. Платонов, Г.К. Філоненко, Л.О. Котляр., Г.Ф. Костюк., Е.А. Дмитрук, І.Р. Дударев, В.І. Жидко, М.В. Остапчук, В.А. Яковенко, М.О. Гришин, О.К. Гладушняк, В.І. Алейников, Л.Г. Гросул, кандидати наук, доценти П.М. Рекайкін, Б.Г. Ляторовський, Б.В. Фасман, В.Г. Лебединський, В.І. Атаназевич, А.І. Яковенко, В.Я. Поляков, М.В. Георгі, В.Ф. Петько, Л.С. Солдатенко та інші. Продовжують традиції школи доктори наук О.І. Гапонюк, Г.М. Станкевич, кандидати технічних наук Т.В. Страхова, Л.К. Овсянникова,

Л.Д. Дмитренко, А.В. Борта, А.К. Кац, І.М. Шипко, Г.А. Гончарук та інші вчені.

Основними напрямами наукових праць є дослідження властивостей та показників якості зерна і харчових продуктів, як об'єктів первинної обробки та зберігання; удосконалення технології післязбиральної обробки зерна, розробка та оптимізація режимів сушіння і конструктивних елементів сушарок; інтенсифікація, енергозбереження та екологія при сушінні і зберіганні зерна і харчових продуктів; розробка нормативної бази і науково-методичних основ проектування пневмотранспортних і знепилювальних систем та вентиляційного устаткування для галузі хлібопродуктів; аналіз і синтез компактних схем мало-, міні- та мікрогабаритного агрегатного устаткування для автономної переробки насіння і зерна в крупи; розробка теоретичних основ процесів лущення зерна та обрушування насіння; розробка технологічних комплексів, обладнання та знепилювальних систем для післязбиральної обробки зерна та насіння.

Практичними досягненнями школи є створені системи технологій післязбиральної обробки, сушіння та зберігання зерна та нове високопродуктивне обладнання – стрічкові конвеєри продуктивністю 350...1500 т/год.; норії та ланцюгові конвеєри продуктивністю 350...500 т/год.; модульні бункерні ваги продуктивністю 500...1500 т/год.; високопродуктивні комплекси для прийому зерна із залізничних вагонів продуктивністю понад 500 т/год. та для розвантаження зерна автомобільного транспорту продуктивністю понад 350 т/год.; високоефективні лушильні машини, сепаратори для попереднього очищення зерна, круповідокремлювачі.

Розроблено принципово нові високоефективні транспортно-технологічні комплекси для енергоощадної післязбиральної обробки зерна – сушильно-очищувальний модуль обсягом зберігання до 12 тис. тонн, автоматизований елеватор місткістю 50 тис. тонн, морський зерновий термінал вантажообігом до 4,5 млн. тонн;

За останні 5 років захищено 3 кандидатські дисертації, видано 3 навчальних посібників та 5 монографій, опубліковано біля 300 наукових статей, отримано 6 патентів.

На сучасному етапі розвитку наукової школи **«Розробка нових ресурсозберігаючих технологій виробництва хлібопродуктів і кондитерських виробів»** керівником є Заслужений діяч науки і техніки України, д.т.н., професор К.Г. Іоргачова, під керівництвом якої захищено 1 докторську та 7 кандидатських дисертацій, підготовлено 3 стипендіати Кабінету Міністрів України.

Кафедра технології переробки зерна працює в межах наукової школи, яку було засновано у 20-ті роки ХХ сторіччя такими видатними вченими-фундаторами, як К.А. Богомаз, В.Я. Гіршон та їхніми послідовниками П.Г. Демідовим, І.Т. Мерко, В.О. Моргун та ін.

Нині кафедру технології переробки зерна очолює д.т.н. Д.О. Жигунов. Під його керівництвом колектив продовжує розвивати наукові дослідження за напрямом «Розробка інноваційних і удосконалення традиційних технологій мучних та круп'яних продуктів розширеного асортименту з підвищеною біологічною цінністю», приділяючи особливу увагу: моніторингу та систематизації показників якості української пшениці й муки та наукове обґрунтування їхнього цільового призначення; удосконаленню процесів підготовки та переробки зернових культур (волого-тепловій обробці, формуванню помельних партій, лушценню, шліфуванню, здрібнюванню, сортуванню) для підвищення виходу та покращення якості готової продукції зернопереробних підприємств; розробці інноваційних енергоефективних технологій виробництва муки, мучних композиційних сумішей, крупи, пластівців та інших зернопродуктів підвищеної харчової цінності з традиційної та нетрадиційної зернової сировини; створенню та розвитку концепції (моде-

лі) виробництва муки та мучних сумішей спеціального призначення із заданими технологічними властивостями шляхом наукового обґрунтування способів стабілізації та покращення якості зерна й муки в підготовчому та розмельному відділеннях мучкомельного заводу.

Практичним результатом діяльності наукової школи є підручник І.Т. Мерко «Технологія борошномельного і круп'яного виробництва» для вузів із грифом Міністерства освіти і науки України та навчальний посібник «Технологія круп'яного виробництва » (автори: Є.І. Шутенко, С.М. Соц), які видані у 2010 р.

Про актуальність, важливість і практичне значення отриманих у рамках діяльності наукової школи досягнень свідчить зацікавленість у них виробників, на запит яких було організовано та двічі на рік проводиться тренінг «Оцінка та коригування хлібопекарської якості зерна та борошна». Представники понад 50 підприємств зернопереробної та хлібопекарської, кондитерської галузі відвідали та засвоїли програму проведених колективом школи тренінгів

За період існування на кафедрі наукової школи захищено 4 докторських та 60 кандидатських дисертацій (причому за останніх п'ять років підготовлено 1 доктора та 5 кандидатів технічних наук), видано 6 монографій та 9 навчальних посібників і підручників. Науковці школи є членами та беруть активну участь у роботі Технічного комітету зі стандартизації – ТК170 «Зернові культури та продукти їх переробки», є її представниками у Спеціалізованих радах із захисту дисертацій, у Спільці «Борошномели України».

Результати плідної науково-дослідної, науково-проектної, організаційної, координаційної діяльності науковців школи за останні п'ять років відображено в 59 наукових статтях, із них 3 публікації в наукометричних базах Scopus та Web of Science, 53 патентах, було представлено на 89 Міжнародних конференціях та 4 виставках. Результати 14 наукових розробок апробовано у промислових умовах та впроваджено на провідних та малих підприємствах галузей.

На сьогодні на кафедрі переробки зерна у складі школи плідно працюють 1 доктор технічних наук Д.О. Жигунов та 7 кандидатів наук, 3 аспіранти працюють над кандидатськими дисертаціями та 1 особа – над докторською. Усі співробітники кафедри зберігають сформовані десятиріччями традиції наукової школи.

У межах наукової школи на кафедрі технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів сформувалися наукові напрями, пов'язані з: розвитком наукових основ структуроутворення цукристих і тістових мас в ході технологічного процесу виробництва кондитерських та хлібобулочних виробів; визначенням механізмів біотехнологічного регулювання функціонально-

технологічних властивостей сировини та багатокомпонентних харчових дисперсних систем; створенням концепції комплексного формування технологічно сумісних композицій із нетрадиційної й основної сировини в технології виробництва хлібопродуктів та кондитерських виробів із різними структурно-реологічними характеристиками для корегування їхніх функціональних та споживчих властивостей; розробкою концептуальних засад і практичних рішень ефективного використання фітосировини для регулювання перебігу технологічних процесів і стабілізації якості, коригування фізіологічних властивостей хлібобулочних виробів; створення інноваційних технологій виробництва якісно нових видів борошняної та кондитерської продукції з направленою зміною хімічного складу відповідно до фізіологічних норм харчування для окремих груп населення.

Тільки за останні 5 років результати 30 розробок апробовано у промислових умовах та впроваджено дослідні партії 16 видів виробів на провідних та малих підприємствах галузей. Рівень отриманих наукових результатів підтверджено на державному рівні присудженням К.Г. Іоргачовій у співавторстві з іншими колегами ОНАХТ Державної премії України в галузі науки і техніки за 2015 рік.

Про актуальність, важливість у сьогоденні і практичне значення отриманих у рамках діяльності школи досягнень свідчить зацікавленість у них виробничників – представники понад 50 підприємств зернопереробної та хлібопекарської, кондитерської галузі відвідали та засвоїли програму проведених колективом школи тренінгів «Оцінка та коригування хлібопекарської якості зерна та борошна».

За період роботи існування наукової школи на кафедрі підготовлено 5 докторів та 35 кандидатів технічних наук, видано 4 монографії та 13 навчальних посібників і підручників. Науковці кафедри брали активну участь у розробці Галузевої програми розвитку хлібопекарської галузі, вони також є членами Спеціалізованих рад із захисту дисертацій, представниками у Національній асоціації Промислового хлібопекарства; Всеукраїнській асоціації пекарів; в Технічному комітеті зі стандартизації – ТК153 «Хлібобулочні та макаронні вироби».

Результати плідної науково-дослідної діяльності науковців кафедри за останні п'ять років відображено у 1 докторській та 7 кандидатських дисертаціях (наукові керівники – д.т.н., проф. К.Г. Іоргачова, д.т.н. Т.Є. Лебеденко, к.т.н., докторант О.В. Макарова), висвітлено у 81 науковій статті, 3 публікаціях у Scopus та Web of Science, 55 патентах, було представлено на 67 Міжнародних конференціях та 10 виставках.

На сьогодні у складі кафедри в рамках школи плідно працюють 2 доктори технічних наук (проф. К.Г. Іоргачова, Т.Є. Лебеденко) та 10 канди-

датів наук (Л.В. Гордієнко, Г.В. Коркач, С.М. Павловський, І.В. Солоницька, О.В. Макарова, В.Ю. Толстих, О.М. Котузакі, Н.Ю. Соколова, К.В. Аветисян, К.В. Хвостенко), у тому числі 2 молодих вчених і 1 докторант, 2 Стипендіати Кабінету Міністрів України, 3 аспіранти А.Б. Чабан, Н.М. Тортіка, А.С. Фатєєва), які зберігають сформовані століттями традиції наукової школи та проторують шляхи до нових звершень, що відповідають вимогам сьогодення.

Д.т.н., проф. Б.В. Єгоров близько 30 років присвятив узагальненню наукової спадщини та сформував власну наукову школу «**Наукові основи та енергозберігаючі технології виробництва комбікормової продукції**», основними напрямками наукових досліджень стали розвиток теорії і практики оцінки ефективності технологічних процесів виробництва комбікормової продукції, удосконалення технологічних процесів підвищення кормової цінності зерна, іншої кормової сировини і комбікормів, удосконалення технологічних процесів виробництва комбікормової продукції, розробка нових способів виробництва комбікормів, білково-вітамінних добавок, преміксів. Особливе місце в наукових пошуках школи посіли такі стратегічні напрями, як створення сучасних технологій на енерго- та ресурсозберігальній основі, а також теоретичне обґрунтування рецептів комбікормів, БВД, преміксів нового покоління. Останнє стало улюбленим предметом багатьох тренінгів для промисловців, що послугувало створенню на базі наукової школи проф. Б.В. Єгорова міжнародної школи кормів, яка вже зарекомендувала себе як рівноправний член науково-практичної спільноти. У 2000 році проф. Б.В. Єгоров заснував науково-практичний журнал «Зернові продукти і комбікорми», який регулярно виходить у світ і відображає результати наукової діяльності не тільки наукової школи, але й інших вітчизняних і зарубіжних вчених.

Практичним результатом діяльності наукової школи проф. Б.В. Єгорова стали реконструкція і будівництво десятків комбікормових заводів, а також перший українськомовний підручник «Технологія виробництва комбікормів». У 2010 році проф. Б.В.Єгорова було обрано чл.-кор. НААН України.

Під керівництвом д.т.н., проф. Б.В. Єгорова захищено 2 докторські та 21 кандидатська дисертації. Одним із найвищих досягнень наукової школи проф. Б.В. Єгорова стало присудження йому і ще чотирьом членам колективу ОНАХТ (проф. О.Г. Бурдо, О.І. Гапонюку, К.Г. Іоргачовій, Г.М.Станкевичу) Державної премії України в галузі науки і техніки за 2015 рік «Енергоефективні технології зберігання зерна та його переробки в харчові і кормові продукти». Потужності цій науковій школі надає і той факт, що у її складі плідно працюють такі відомі наукові діячі, як д.б.н., чл.-кор. НААН України, проф. А.П. Левицький, д.с.-г.н.,

проф. О.Й. Карунський і д.с.-г.н., проф. В.П. Федоряка, а також молоді науковці, к.т.н. А.В. Макаринська, О.Є. Воєцька, Л.В. Фігурська, Н.В. Гонца, Т.В. Бордун, І.С. Чернега, А.П. Лапінська, Т.М. Турпурова, О.Г. Цюндик і аспіранти Н.О. Батієвська, М.О. Могилянський, К.М. Шарабаєва.

Джерела наукової школи «Теорія та практика фізико-хімічної та біотехнологічної модифікації природних сполук, їхніх комплексів, сировини та продуктів харчування» знаходяться у далеких 50-х роках минулого століття, коли професором М.С. Дудкіним було розгорнуто масштабні дослідження з вивчення полісахаридів рослинної сировини. Отримані результати стали основою для подальшого розвитку хімії їжі та кормів. Сьогодні традиції школи проф. М.С. Дудкіна трансформовано в наукову школу «Теорія та практика фізико-хімічної та біотехнологічної модифікації природних сполук, їхніх комплексів, сировини та продуктів харчування». У дослідженнях, які ведуться в цій школі, беруть участь вчені трьох поколінь, студенти, магістри, аспіранти.

У межах наукової школи розвиваються роботи з модифікації біополімерних комплексів, виділених з рослинної сировини, їхньої хімічної та біотехнологічної трансформації з метою здійснення керування їхніми функціональними властивостями. Створюються нові поліфункціональні дієтичні добавки, функціональні інгредієнти, харчові продукти для оздоровчого харчування.

Науковці кафедри харчової хімії під керівництвом д.т.н., професор Н.К. Черно. розробили дієтичні добавки і функціональні продукти детоксуючої дії на основі зерна. Зроблено ранжування сировини за детоксикаційною здатністю і визначено напрямки їхнього подальшого використання: як біологічно активних добавок – джерел харчових волокон; як інгредієнтів харчових продуктів детоксикаційної дії та ін. Надалі планується розробка комплексного показника якості сировини, що характеризує його детоксикаційну здатність.

Науковцями кафедри біохімії, мікробіології та фізіології харчування під керівництвом д.т.н., професора Л.В. Капрельянца розроблено новий високочутливий біоіндикатор екотоксикантів на основі клітин біоломінесцентних фотобактерій *Photobacterium phosphoreum (Cohn) Ford*, іммобілізованих у гель полівінілового спирту, який дозволяє здійснювати безперервний екомоніторинг присутності екотоксикантів як у воді, так і в харчових продуктах. Запропоновані технічні рішення дозволяють швидко виявити потенційно небезпечні об'єкти, що важливо при біологічному моніторингу екологічних систем. Розроблено біотехнологію отримання функціональних інгредієнтів із зернової сировини, яка дозволяє отримувати продукти, що мають пребіотичну й антиоксидантну активність.

Колективу наукових співробітників ОНАПТ, серед авторів яких – керівники наукової школи професори Л.В. Капрельянец і Н.К. Черно за цикл наукових праць «Наукові основи технології отримання рослинних біополімерних комплексів – харчових волокон та їхнього використання в лікувально-профілактичному харчуванні», було присуджено Державну премію України в галузі науки і техніки. Також керівники школи отримали почесні звання заслужених діячів науки і техніки України.

Під керівництвом д.т.н., професора Л.Н. Пилипенко в рамках наукової школи розроблено нові технології продуктів тривалого зберігання, що забезпечують захист генома людини в сучасних екологічних умовах. Створено вітчизняну школу моніторингу та стабілізації якості рослинної сировини за рахунок природних десмутагенів і антиоксидантів. Співробітник кафедри П.С. Губаренко за дослідницьку роботу «Розробка біотехнології отримання модифікованих рослинних фосфоліпідів» у 2001 р. отримав звання лауреата Премії Георга Фрідріха, що присуджується молодим вченим, які працюють у галузі біотехнології.

За останні 20 років науковцями школи підготовлено 25 монографій, 8 підручників та навальних посібників, отримано 45 патентів, підготовлено 5 докторів та 33 кандидати наук.

На базі кафедри фізичної і колоїдної хімії, історія якої починається в 1930 – 1931 роках, за рішенням Вченої ради ОНАХТ створено у 2010 р. кафедру технології питної води. Передувало цьому відкриття на кафедрі науково-дослідної лабораторії, а також проведення першої науково-практичної конференції з міжнародною участю «Вода в харчовій промисловості» в березні 2010 року. За результатами роботи цієї конференції 138 представниками з чотирьох країн світу було ухвалено резолюцію. Одним із основних положень резолюції було обґрунтування необхідності відкриття в Україні та країнах СНД нової спеціальності і підготовки фахівців з технології питної води та водопідготування для харчових виробництв, продукція яких безпосередньо впливає на здоров'я людей та екологічне благополуччя держави. Слід зауважити, що кафедра технології питної води, ОНАХТ стала першою на території України кафедрою, що розпочала підготовку фахівців із водопідготування для підприємств харчової галузі. Цьому суттєво посприяла активна позиція ректора Одеської національної академії харчових технологій проф. Б.В. Єгорова, колективу кафедри технології питної води, а також вітчизняних науковців і представників промисловості.

Наукову роботу за цим напрямом очолює завідувач кафедрою, д.т.н. О.О. Коваленко – фахівець у галузі технологій та обладнання для концентрування, очищення від домішок та опріснення водних розчинів шляхом виморожування. Вона є автором і співавтором більше 200 наукових і науково-

методичних праць, 2 патентів на винахід і 9 патентів на корисну модель, однієї монографії. О.О. Коваленко є членом редакційної колегії Збірника наукових праць молодих учених, аспірантів і студентів ОНАХТ, Збірнику тез доповідей науково-практичної конференції «Вода в харчовій промисловості» та наукового журналу «Вода: гігієна та екологія». Під керівництвом д.т.н. О.О. Коваленко захищено 4 кандидатські дисертації.

За безпосередньої участі О.О. Коваленко розробляється проект науково-дослідної лабораторії з дослідження способів і технологій водопідготовки, аналізу якості показників води. Для виготовлення унікального лабораторного устаткування залучено відому виробничу компанію ЗАТ «Water mark».

Для підсилення наукового потенціалу кафедри О.О. Коваленко до колективу кафедри залучає відомого фахівця з управління якістю води та технологій виробництва фасованих вод, д.мед.н., проф. Т.В. Стрікаленко. Професор Т.В. Стрікаленко є академіком Міжнародної академії наук з екології та безпеки життєдіяльності (далі МАНЕБ) і науковим керівником Одеського відділення МАНЕБ. Крім того, вона є членом правління Українського водного товариства «Waternet», членом Української водної асоціації, почесним президентом Асоціації виробників мінеральних і питних вод України, членом Спостережної ради інституту незалежних експертиз «Тест». За її участі розроблено 25 нормативно-методичних документів водного санітарного законодавства, затверджених Міністерствами охорони здоров'я СРСР та України в період з 1982 по 2011 роки.

Тематика науково-дослідних робіт кафедри Технології питної води постійно розширюється. Проводяться дослідження, спрямовані на: удосконалення технологій водопідготовки у виробництві фасованих вод, напоїв та інших продуктів харчування; розробку технологій очищення стічних вод харчових виробництв із використанням мембран зворотного осмосу; удосконалення методології оцінювання екологічної безпеки технологій водопідготовки; удосконалення технології опріснення високомінералізованих вод із використанням способу виморожування; удосконалення технологій знезаражування питної води та дезінфікувального оброблення тари і обладнання нехлорвмісними реагентами; дослідження процесів корозії у водотранспортних мережах; розробку технологій біологічного очищення води, отриманої із повітря та інше. У 2016 році аспірантка Кормош К.Ю., виконала наукову роботу під керівництвом д.т.н. О.О. Коваленко, отримала перемогу в конкурсі міського голови «Кращий інноваційний проект 2016».

Упродовж 2010 – 2016 років наукова школа кафедри розвивалася і наповнювалася новими розробками д.м.н., проф. Т.В. Стрікаленко, д.т.н., с.н.сп. Н.А. Базелевої, та молодих науковців –

к.т.н., доц. О.О. Ємонакової, к.т.н., ст. викл. Д.І. Ветрова, к.х.н., ас. Г.О. Степанової, асистентів і аспірантів К.Ю. Кормош та В.В. Новосельцевої.

Одним із керівників наукової школи «**Теорія і практика створення нових технологій харчових продуктів**» є завідувач кафедрою біотехнології консервованих продуктів і напоїв д.т.н., проф. А.Т. Безусов, якого було відзначено державною нагородою України.

Створена на кафедрі наукова база і науковий потенціал дозволили впродовж десятиліть вести підготовку наукових кадрів вищої кваліфікації для ВНЗ і НДІ, а також для низки зарубіжних країн: В'єтнаму (Нгуен Ван Нбит, Фам Тхи Бе Нам, Нгуен Ван Тхоа – кандидатська і докторська дисертації), Сирії (Джабер Аль Сааді, Хадат Бассам Махфуд), АРІ (Мохамед Аль Барі, Абд Ель Барі Шараф Ель Сайед Імам), НДРЕ (Махмуд Бін Махмуд Абдулла), Судану (Абдель Галіль дахм Алі), Нігерії (Габріель Окафор), Гвінеї (Сангаре Абубакар), Колумбії (Белісаріо Асеbedo), Мадагаскару (Ібраджі Жером), Болгарії (Стоян Танчев, докторська). Випускником кафедри є Президент Монголії Нацагийн Багабанді і Ківан Аднан, засновник і творець Арабського культурного центру «За справедливість і демократію».

Під керівництвом д.т.н., професора А.Т. Безусова захищено 4 докторських і 24 кандидатських дисертацій за спеціальностями: «Технологія консервованих і охолоджених харчових продуктів» та «Біотехнологія», видано ряд підручників.

До сучасних напрямів наукової діяльності кафедри в рамках наукової школи відносять вирішення проблем технології стерилізованих консервів; пектинові речовини фруктів: отримання, властивості, використання, за цією тематикою захищено 6 кандидатських та 2 докторські дисертації, а також метаболічна інженерія в консервній галузі: механізм утворення біогенних амінів, ферментативна модифікація пектинових речовин рослинної сировини.

Дослідження саме за цими напрямками продовжує нове покоління аспірантів і докторантів кафедри. У складі її плідно працюють науковий керівник «Науково-дослідної лабораторії стерилізації, оцінки якості та безпеки харчових продуктів» д.т.н., професор Я.Г. Верхівкер та молоді науковці, к.т.н. – Г.І. Палвашова, Т.І. Нікітчина, О.М. Мирошніченко, Н.В. Доценко, О.І. Дроздов, Т.М. Афанасьева, О.С. Ільева й аспіранти О.В. Тоценко, Я.О. Баришева, Н.В. Горбачова.

Д.т.н., проф. Л.М. Тележенко, завідувач кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування більше 40 років займається удосконаленням харчових технологій у напрямі створення продуктів здорового харчування. Вона є послідовником видатних вчених, професорів: А.Т. Безусова, Є.Г. Кротова, Б.Л. Флауменбаума, що дозволило їй

узагальнити найбільш суттєві наукові здобутки в галузі та сформувати власну наукову школу – «Наукові основи збереження біологічно активних речовин у процесі переробки сировини в харчову та кулінарну продукцію. Виробництво продуктів здорового харчування».

Основними напрямками наукових досліджень стали розвиток теорії і практики збереження нестійких фізіологічно активних компонентів сировини; отримання харчових продуктів зі збалансованим макро- та мікрокомпонентним складом; зниження калорійності продуктів харчування та їхнього глікемічного індексу; удосконалення технологічних процесів підвищення харчової цінності страв, кулінарних виробів, харчових продуктів; розробка нових способів виробництва продуктів здорового харчування. Особливе місце в наукових пошуках школи посіли такі стратегічні напрями, як створення сучасних технологій на ресурсозберігальній основі, а також теоретичне обґрунтування рецептур страв та кулінарних виробів із елементами рідкокристалічної структури, що підвищує біоконверсію харчових речовин у організмі людини.

Практичним результатом діяльності наукової школи д.т.н., проф. Л.М. Тележенко стали наукові розробки, впроваджені в закладах ресторанного господарства, а також 5 монографій, 6 навчальних посібників та інші видання кафедри. Під керівництвом д.т.н., проф. Л.М. Тележенко захищено 10 кандидатських дисертацій. У складі наукової школи тривалий час працювала проф. А.К. Д'яконова, плідно працюють доценти: І.Р. Біленька, А.Д. Салавеліс, І.М. Калугіна, С.Л. Колесниченко, Ю.О. Козонова, А.К. Бурдо, В.В. Атанасова, Г.В. Дідух, Н.А. Дзюба, О.В. Золовська, Ю.Г. Паскал, а також молоді науковці, к.т.н.: М.А. Кашкано, С.В. Кисельов, Н.В. Лазаренко, А.В. Жмудь, завідувач лабораторії С.О. Поплавська, завершила навчання в аспірантурі Я.А. Голінська і аспіранти К.А. Михайлова, В.С. Степанова, В.І. Капчан, М.М. Чебан за підтримки кваліфікованого навчально-допоміжного персоналу.

Д.т.н., проф. О.П. Чагаровський та д.т.н., проф. Н.А. Ткаченко понад 10 років присвятили розробкам у межах наукової школи «Теорія і практика створення нових технологій харчових продуктів». Основними напрямками наукових досліджень, які лежать у площині передових тенденцій розвитку галузі в Україні, стали:

- розробка та систематизація методів визначення способів фальсифікації молока-сировини та молочних продуктів;
- розробка молочних продуктів (неферментованих і ферментованих молочних, сироваткових та молочно-сироваткових напоїв, сметани, сирів кисломолочних, м'яких та твердих) з підвищеними пробіотичними, антаго-

ністичними, імуномодулювальними властивостями;

- розробка нових технологій молочних і комбінованих продуктів функціонального та спеціального призначення (для діабетиків, для людей з артеріальною гіпертензією, для військовослужбовців тощо) на основі молока, вторинної молочної і зернової сировини;
- розробка нових і удосконалення наявних технологій молочних продуктів для дитячого та геродієтичного харчування;
- розробка технологій нових молочних та комбінованих продуктів (неферментованих і ферментованих молочних, сироваткових, молочно-сироваткових та комбінованих молочно-зернових напоїв, сметани, сирів кисломолочних, м'яких) для вагітних та лактуючих жінок;
- розробка науково-практичних основ технології морозива спеціального призначення, комплексної переробки олійної сировини, виробництво емульсійних жирових продуктів здорового харчування, жирів та жирозамінників спеціального призначення (для виробництва молоковомісних, хлібобулочних, кондитерських та ін. продуктів) з нормованим вмістом трансізомерів жирних кислот.

Під керівництвом д.т.н., проф. О.П. Чагаровського захищено 14 кандидатських та 3 докторські дисертації, під керівництвом д.т.н., проф. Н.А. Ткаченко – 7 кандидатських дисертацій.

Наукова школа отримує підтримку Спілки молочних підприємств України, асоціації українських виробників «Морозиво та заморожені продукти», асоціації «Укроліяпром» та асоціації молочників Одеського регіону, до складу яких на постійній основі входить кафедра технології молока, жирів і парфумерно-косметичних засобів.

У складі наукової школи працює д.т.н., проф. О.П. Чагаровський, який теоретично обґрунтував і впровадив новий напрям у молочній промисловості України – виробництво біопродуктів і продуктів з подовженим терміном зберігання. В останні роки понад 120 підприємств молочної промисловості України використовують розробки проф. О.П. Чагаровського. У 2002 р. за ініціативи О.П. Чагаровського і під його редакцією вперше в Україні розпочато випуск науково-виробничого журналу «Молочна промисловість». Професор Н.А. Ткаченко є заступником головного редактора науково-виробничого журналу «Харчова наука і технологія», що видається з 2007 р. та відображає результати діяльності наукової школи.

Завдяки організаційним зусиллям проф. О.П. Чагаровського Україну прийнято до складу Генеральної Асамблеї Міжнародної молочної федерації. Під його керівництвом і за безпосередньої участі, 18 років проходить Міжнародний семінар «Нове у молочній промисловості». Крім того, ка-

федра кожного року проводить тренінги для промисловців молочної і олійно-жирової галузей харчової промисловості.

У рамках наукової школи працюють співробітники кафедри технології молока, жирів і парфумерно-косметичних засобів кандидати наук Є.О. Ізбаш, Т.Є. Шарахматова, О.Б. Чабанова, Н.О. Дец, О.А. Кручек, О.В. Севастьянова, І.А. Дюдін, Д.М. Скрипніченко, Є.О. Котляр, Л.О. Ланженко, аспіранти А.А. Трубікова, І.А. Тупікова, Д.С. Гончаров.

Д.т.н., проф. Л.Г. Віннікова – провідний вчений в галузі технології м'яса та м'ясних продуктів, яка після захисту докторської дисертації очолила кафедру «Технології м'яса, риби та морепродуктів та наукову школу «Теорія і практика створення нових технологій харчових продуктів».

Актуальність досліджень, що проводяться в наукових пошуках школи, обумовлена необхідністю створити нові прогресивні технології м'ясних продуктів, науково обґрунтувати та удосконалювати процеси отримання, зберігання та переробки м'яса, підвищення якості та ефективності м'ясної продукції.

Внесок наукової школи в рішення цих проблем полягає в розвитку нового напрямку технології і харчової хімії – системному фізико-хімічному підході до створення нових видів харчових продуктів. Показано, що традиційні емпіричні підходи, які використовуються в наявних харчових технологіях не забезпечують сучасного рівня вимог до харчових продуктів. Потрібні системні дослідження, які охоплюють різноманітні структурні рівні взаємодій, які лежать в основі технологічного процесу молекулярний (взаємодії біополімерів), надмолекулярний (мікроструктурний), макроструктурний (якість кінцевого продукту), а також медико-біологічні і технологічні аспекти проблеми.

Такий підхід дав можливість розробити теоретичні та експериментальні основи виробництва м'ясних продуктів нового покоління. Роботи наукової школи отримали визнання в широких колах наукової громадськості, а також фахівців харчової промисловості. Професора Л.Г. Віннікову в 1994 р. обрано дійсним членом Науково-Йоркської Академії наук. Дослідження наукової школи високо оцінені державою, про що свідчать нагородження почесними грамотами Президента політики.

Найбільш визначним досягненням наукового колективу школи є присудження д.т.н., професору Л.Г. Вінніковій і ще трьом професорам (М.С. Дудкіну, Л.В. Капрельянцу, Н.К. Черно) Державної премії України в галузі науки і техніки. Практичними результатами діяльності наукової школи є втілення розробок у виробництво, а також видання 6 підручників та навчальних посібників із технології м'яса та м'ясних продуктів. Під керівництвом д.т.н., професора Л.Г. Віннікової захищено 16 кандидатських дисертацій і плідно працюють

над розвитком наукової школи молоді науковці – кандидати технічних наук, доценти Н.М. Поварова, яка є проректором з наукової роботи ОНАХТ, А.Д. Солецька, О.М. Савінок, аспірант А.В. Кишеня та інші.

У рамках школи «Теорія і практика створення нових технологій харчових продуктів» розвивається напрям «Науково-практичні основи створення інноваційних технологій вин та напоїв», пов'язаний з розробкою теоретичних основ, удосконаленням наявних і розробкою інноваційних технологій переробки цукровмісної і крахмалевмісної сировини з метою одержання високоякісних продуктів бродіння, алкогольних і безалкогольних напоїв, екстрактів, концентратів, сиропів. Наукову діяльність цього напрямку сьогодні очолюють завідувач кафедри технології вина та енології д.т.н., проф. Л.А. Осипова і д.т.н., проф. О.Б. Ткаченко. Серед найбільш пріоритетних наукових напрямів кафедри зазначено такі:

- розроблення і вдосконалення технології столових і кріплених вин різних категорій (молодих, з сортів винограду вітчизняної селекції, спеціальних, у т.ч. контрольованих найменувань за походженням);
- вдосконалення технології шампанських та ігристих вин; якісна ідентифікація вин з європейських і аборигенних сортів винограду, що росте в Україні, зокрема в Одеському, Миколаївському, Херсонському регіоні;
- розроблення способів фізико-хімічної стабілізації вин нетрадиційними білковими речовинами з рослинної сировини і сучасними стабілізаторами; обґрунтування і розроблення технології криофракціонування соків і виноматеріалів;
- розроблення і вдосконалення технології пива, слабоалкогольних і безалкогольних напоїв; науково-практичне обґрунтування технології вин і напоїв на основі виноградної, фруктовано-ягідної та пряно-ароматичної рослинної сировини;
- обґрунтування і розроблення інноваційних технологій продуктів, у тому числі напоїв з функціональними властивостями, на основі вторинної сировини виноробства.

Питання вибору природних рослинних джерел біологічно активних речовин, максимального збереження їх під час перероблювання, обґрунтування найбільш перспективних технологій напоїв зі скерованою біологічною дією за рахунок харчових рослинних біокомплексів з антиоксидантними і адаптогенними властивостями, забезпечення стабільності показників якості одержаної продукції у зберіганні посідають ключові позиції в розроблюванні інноваційних технологій. В основі розв'язання актуальних проблем лежить комплексний підхід до якості на всіх етапах «життєвого циклу» напоїв,

починаючи з використання високоякісної сировини і закінчуючи безпекою вживання.

Останнім часом науковці кафедри опублікували понад 370 наукових робіт, у тому числі 3 підручники, 24 монографії, отримали понад 20 патентів. Результати наукових досліджень проходять апробацію на конференціях і симпозиумах в Україні і за кордоном. За активну участь у міжнародній спеціалізованій виставці-симпозіумі «Вино і Виноробство» кафедру щорічно нагороджували медалями і дипломами.

Науковий авторитет кафедри підтримують і відомі наукові діячі, що працюють на кафедрі, а саме: д.с.-г.наук, професори, лауреати Державної премії України у галузі науки і техніки В.В. Власов і Н.А. Мулюкіна, к.т.н. Ш.Р. Гулієв і Е.Ж. Іукурідзе, а також молоді науковці, к.т.н. Т.С. Лозовська, О.В. Тринкаль, аспіранти С.С. Древова, О.І. Бойчук, О.І. Пашковський, В.А. Остапенко, С.А. Чуб, О.О. Федоров.

Наукову роботу кафедри безпеки, експертизи та товарознавства очолює завідувач, д.т.н., проф. О.Б. Ткаченко, яка 2010 року захистила дисертацію на тему «Наукові основи вдосконалення технології білих столових вин шляхом регулювання окислювально-відновних процесів їх виробництва» й отримала науковий ступінь доктора технічних наук. Професор О.Б. Ткаченко – науковий керівник лабораторії «Сенсорного аналізу», член редакційної колегії журналу «Напої, технології та інновації», координатор проекту Openviti International Network, з 2005 р. є науковим консультантом ООО ПТК «Шабо» та інших бізнес-проектів у галузі виноробства, автором понад 110 наукових праць, 16 патентів на корисну модель, 2 монографії. Під її керівництвом захищено 1 кандидатську роботу та 4 аспіранти готуються до захисту. 2003 року професор О.Б. Ткаченко, тоді ще доцент, у співавторстві з колегами отримала премію національної академії аграрних наук України «За видатні досягнення в аграрній науці 2003 р.» за роботу «Підвищення якості виноматеріалів і вин на основі розробки нових методів випробування їх розливостійкості».

Науковці кафедри проводять навчання щодо проведення сенсорного аналізу, які мають професійні знання експертів, що володіють сучасними методами органолептичних випробувань харчових продуктів. Молоді науковці О.В. Тринкаль, О.В. Батраков, К.С. Гарбажий та інші на кафедрі безпеки, експертизи та товарознавства ведуть роботу за такими науковими напрямами, як розкриття та ідентифікація вин контрольованих найменувань за походженням IGP/AOP; тенденції розвитку і товарознавча оцінка IceWine та формування споживчих властивостей харчових продуктів.

Навчально-науковий технологічний інститут харчової промисловості ім. М.В. Ломоносова сьогодні – це 4 сучасних навчально-наукові, 4 пробле-

мні науково-дослідні лабораторії та Консалтингова лабораторія здорового харчування.

Проблемна науково-дослідна лабораторія комплексного перероблення рослинної сировини в харчові та кормові продукти є структурним підрозділом науково-дослідного інституту зерна і харчових продуктів ОНАХТ. Її створили 4 січня 1977 р. відповідно до постанови Ради Міністрів СРСР. Засновником і першим науковим керівником лабораторії був професор М.С. Дудкін. Науковим керівником лабораторії з 1991 р. була лауреат Державної премії України в галузі науки й техніки, доктор технічних наук, професор Н.К. Черно. Із січня 2015 р. науковим керівником лабораторії є доктор технічних наук, доцент Д.О. Жигунов. Основні напрями наукової діяльності: створення технологічних процесів для харчових і зернопереробних галузей агропромислового комплексу (АПК); створення технологій нових видів харчових продуктів з нетрадиційної сировини; створення нового високоефективного обладнання, автоматизація виробничих процесів харчових і зернопереробних виробництв; забезпечення створення технологій одержання безпечних харчових продуктів і визначення критеріїв їх оцінки; рішення економічних проблем діяльності підприємств АПК у ринкових умовах.

Науково-дослідна лабораторія мікробіологічних досліджень ім. О.А. Кириленко. На кафедрі біохімії, мікробіології та фізіології харчування у жовтні 2008 року відкрито науково-дослідну лабораторію мікробіології. У лабораторії досліджують безпеку та якість сировини, напівфабрикатів та продуктів харчування за мікробіологічними показниками. Дослідження проводять, як за допомогою традиційних класичних методів мікробіологічного контролю, так і за допомогою сучасного мікробіологічного аналізатора «Бак Трак 4300» виробництва фірми SY-LAB GeräteGmbH (Австрія), який є автоматизованою експрес-системою для швидкої кількісної та якісної оцінки ступеня мікробної контамінації продовольчої сировини, харчових продуктів та інших об'єктів навколишнього середовища. Науковий керівник цієї лабораторії – к.т.н., доцент А.В. Єгорова

Науково-дослідна лабораторія стерилізації, оцінки якості та безпеки консервованих продуктів. Лабораторія забезпечує підприємства консервної галузі харчової промисловості науково обґрунтованими тепловими режимами стерилізації та пастеризації консервованих продуктів харчування з овочевої, фруктової, ягідної, плодової, м'ясної, рибної та молочної сировини. Послугами лабораторії скористалося багато відомих підприємств-виробників. Тільки за період з 2008 по 2010 рр. серед них є ТОВ «ГОРА – Україна», м. Токмак; АТЗТ «Харківський жировий комбінат»; ПП «Віктор і К», Кіровоградська обл.; КП «Продтовари», м. Б.-Дністровський; ТОВ «Істок», м. Б.-Дністровський; СП «Вітмарк Україна», м. Одеса; ДП «Уманський

консервний комбінат»; ТОВ «ТПК»; Корпорація «Техноком», м. Харків; ТОВ «Агрофірма Столична», м. Васильків; ЗАТ «Чумак», м. Каховка, Херсонська обл.; ДП «РоялФрут Гарден Іст», ТОВ «РоялФрут Гарден»; ТОВ «Гайсинський консервний комбінат»; ЗАТ «Черкаський агропелічний комбінат»; ПРАТ «Ерлан», м. Дніпропетровськ; ТОВ «Геліос-1», м. Каховка, Херсонська обл.; ТОВ «Сандора», м. Миколаїв; ТОВ «Агрокопродукт», м. Канів; ПП «Аронія», м. Івано-Франківськ. Завідувач і науковий керівник – лауреат Державної премії України в галузі науки і техніки, д.т.н., професор Я.Г. Верхівкер. Основні напрями наукової діяльності: виконання експертної оцінки доцільності вибору технологічної схеми перероблення різних видів харчової сировини, яку використовують у виробництві готової продукції.

Науково-дослідна лабораторія оцінки якості зерна та хлібопродуктів. На кафедрі технології зберігання зерна у грудні 2012 року за сприяння керівництва ОНАХТ та генерального директора ТОВ СП «НІБУЛОН» О.О. Вадатурського було відкрито науково-дослідну лабораторію оцінки якості зерна та хлібопродуктів, яка відповідає вимогам сучасного виробництва у галузі хлібопродуктів. У лабораторії можна визначити показники якості зерна на всіх етапах технологічного процесу післязбирального оброблення та зберігання зерна. Завідувачка і науковий керівник – к.т.н., доцент А.В. Борта

Основними завданнями **Консалтингової лабораторії** є робота, яку організовує завідувачка і науковий керівник к.т.н., доцент Ю.О. Козонова, до проведення колективних тренінгів для пропаганди здорового харчування та здорового способу життя, проведення консультацій для оцінювання рівня індивідуального фактичного харчування, проведення наукових досліджень щодо оздоровчого впливу продуктів.

2016 року було відкрито 4 навчально-наукові лабораторії. **Навчально-наукову лабораторію оцінки хлібопекарської якості зерна та борошна** відкрито у червні 2016 року на кафедрі технології переробки зерна, науковим керівником якої призначено д.т.н., професора Г.М. Станкевича.

Навчально-наукову лабораторію зернознавства було відкрито у листопаді 2016 року на кафедрі технології зберігання зерна, науковим керівником якої призначено д.т.н., доцента Д.О. Жигунова;

Навчально-наукову лабораторію технології жирів та парфумерно-косметичних засобів було відкрито у травні 2016 року на кафедрі технології молока, жирів і парфумерно-косметичних засобів, науковим керівником якої призначено д.т.н., професора Н.А. Ткаченко.

Низка європейських країн з метою уніфікації методів сенсорного аналізу застосовує рекомендації Міжнародної організації зі стандартизації, яка

постійно працює над створенням та вдосконаленням науково обґрунтованих методів та умов сенсорного аналізу харчових продуктів, що сприяє розвитку торгівлі та міжнародному економічному співробітництву. Сьогодні це стало можливим і в Україні, адже у березні 2017 року відбулось офіційне відкриття єдиної в Європі, **Лабораторії сенсорного аналізу**, яку створили за сприяння інвестицій компанії «Шабо». Лабораторію спроектовано відповідно до ISO 8589:1988 Sensory analysis – General guidance for the design of test rooms, згідно з міжнародними вимогами та стандартами, створено для сенсорного аналізу харчових продуктів згідно міжнародними стандартами, створено нові види харчової продукції, підготовки та навчання випробувачів та експертів сенсорного аналізу, а також досліджено споживчі переваги харчових продуктів. Науковим керівником «Лабораторії сенсорного аналізу» призначено д.т.н., професор О.Б. Ткаченко.

Протягом всього часу науковці інституту активно беруть участь у міжнародних, науково-практичних конференціях, симпозиумах, конгресах різного рівня, спілкуються з провідними вченими зарубіжних країн, вивчаючи світові тенденції розвитку харчових технологій. Підтвердженням наукового потенціалу та отриманого досвіду професорсько-викладацького складу Навчально-наукового технологічного інституту харчової промисловості ім. М.В. Ломоносова є велика кількість інноваційних розробок.

Крім наукової діяльності, ведеться підготовка фахівців для підприємств харчової та зернопереробної промисловості в ОНАХТ, яка має давню історію і бере свій початок з відкриття у 1902 р. першої в Росії урядової школи мукомелів

Перші випускники школи (випуск відбувся 1905 р.) отримували свідоцтва «Технік борошномельної справи». Саме з цього періоду розпочинається історія сучасного факультету **Технології зерна, хлібопродуктів, кондитерських виробів, комбікормів і біопалива**. 1922 року після реорганізації Одеського млинарсько-технічного училища в Одеський технікум зерна і борошна та зміни організаційно-штатної структури створено факультет з двома відділеннями – Технологічним і Механічним.

У 1928 р. Одеський технікум технології зерна і борошна був реорганізований в Одеський політехнікум технології зерна і борошна з трьома факультетами: Технологічним, Механічним і Хлібопекарським.

Важливі зміни та формування основних принципів роботи Технологічного факультету пов'язані з діяльністю декана С.М. Бермана на початку 30-х років ХХ ст.

Після Другої світової війни розпочинається активний процес відновлення діяльності інституту. На факультеті, завдяки самовідданій праці профе-

сорсько-викладацького складу, допоміжного персоналу було відновлено основні лабораторії: технології борошномельного виробництва, хімії зерна та продуктів його перероблення, мікробіології, технологічного обладнання, органічної хімії.

У період з 1947 р. до 1948 р. факультет очолював Олександр Михайлович Дзядзіо. Із 1948 р. до 1961 р. керівництво факультетом здійснював Іван Кузьмич Кравченко, який володів відмінною практичною підготовкою, оскільки з 1929 р. працював на найпотужніших підприємствах галузі.

Із 1961р. по 1965 р. деканом факультету працював Іван Тимофійович Мерко. Він виховував у студентів і співробітників відданість обраній професії, приділяв велику увагу розширенню науково-дослідницької роботи на факультеті, що дало змогу значно зміцнити матеріально-технічну базу.

У наступні роки деканами працювали Всеволод Григорович Лебединський (1965 р. – 1976 р.), Ольга Василівна Кузьміна (1976 р. – 1985 р.), Валерій Ананійович Канаєв (1985 р. – 1992 р.), Євген Іванович Шутенко (1992 р. – 2009 р.).

Із 2009 р. факультет очолює кандидат технічних наук, доцент Сергій Михайлович Соц. Факультет Технології зерна, хлібопродуктів, кондитерських виробів, комбікормів і біопалива налічує понад 1000 студентів; здійснюється підготовка бакалаврів і магістрів за спеціальністю «Харчові технології», яка поділяється на спеціалізації: «Технології зберігання і переробки зерна», «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчокопцентратів».

До складу факультету входять п'ять кафедр, які очолюють відомі вчені Одеської національної академії харчових технологій: зав. каф. Технології зберігання зерна – д.т.н., професор, лауреат Державної премії України в галузі науки і техніки 2015 р. Георгій Миколайович Станкевич, зав. каф. Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчо концентратів – д.т.н., професор лауреат Державної премії України в галузі науки і техніки 2015 р., Заслужений діяч науки і техніки України Катерина Георгіївна Іоргачова, зав. каф. Харчової хімії – д.т.н., професор, лауреат Державної премії України в галузі науки і техніки 2002 р., Заслужений діяч науки і техніки України Наталія Кирилівна Черно, зав. каф. Технології переробки зерна – д.т.н., доцент Дмитро Олександрович Жигунов, в. о. зав. каф. Технології комбікормів і біопалива – к.т.н., доцент Алла Василівна Макаринська.

Указом Президента України №440/2016 від 11 жовтня 2016 р. присуджено Державну премію України в галузі науки і техніки 2015 р. ректору академії, д. т. н., професору кафедри Технології комбікормів і біопалива Богдану Вікторовичу Єгорову та іншим відомим фахівцям наукових шкіл Одеської національної академії харчових технологій.

У складі факультету сьогодні працює багато відомих учених та молодих перспективних науковців. Колектив факультету пишається своїми випускниками, серед яких Т.М. Погрібна – голова наглядової ради ВАТ «Одеський коровай»; І.М. Буценко – голова правління ЗАТ «Укрелеватрпром»; А.Є. Маштакова – голова правління, директор ЗАТ «Одесакондитер»; З.Г. Надьон – голова правління ВАТ «Луганськмлин» та багато інших, які обіймають керівні посади на підприємствах та державних установах України і своєю працею сприяють зростанню добробуту населення держави.

Історія факультету **Технології харчових продуктів, парфумерно-косметичних засобів, експертизи та товарознавства** розпочинається 1954 р., коли в Одеському технологічному інституті харчової і холодильної промисловості на кафедрі Технології консервування здійснено перший набір студентів для м'ясної та молочної галузі. Особливий внесок в організаційну роботу зі створення нового факультету внесли професори Михайло Олександрович Гришин, Фан-Юнг Олександр Фроймович, Дікіс Михайло Якович.

Унаслідок реорганізації структурних підрозділів ОТХП ім. М.В. Ломоносова 1969 р. створено факультет Технології м'ясних і молочних продуктів, який очолив Костянтин Васильович Церкасеvич. Костянтин Васильович почав працювати в Одеському технологічному інституті ім. М.В. Ломоносова з 1966 р. доцентом кафедри Аналітичної хімії, поєднуючи викладацьку та громадську роботу з науковою діяльністю. Він керував факультетом понад 20 років і зробив значний внесок у благородну справу виховання та підготовки молодих кадрів для відповідних галузей промисловості. За час його роботи підготовлено близько 2000 інженерів-технологів.

У 1990 р. деканом призначено Євгенію Олександрівну Ізбаш, яка продовжила найкращі традиції підготовки фахівців.

У 1994 р. з'явилися нові тенденції у виробництві та споживанні харчових продуктів, пов'язані з обов'язковою сертифікацією харчової продукції за показниками безпеки. Факультет швидко відреагував на нововведення відкриттям нової спеціальності, пов'язаної з екологією харчових продуктів – на кафедрі Технології молока та сушіння харчових продуктів 1995 р. було відкрито підготовку інженерів за спеціальністю «Екологія харчових виробництв і продуктів».

Удосконалення навчального процесу з огляду на специфіку знань спричинило створення окремої кафедри екологічного профілю – було засновано кафедру Екології харчових продуктів і виробництв, яку очолив доктор технічних наук, професор Володимир Зіновійович Геллер.

Факультет дістав назву Технології м'ясних, молочних продуктів та екології, який з 2004 р. очолив Сергій Миколайович Бондар.

У 2011 р. до складу факультету ввійшла кафедра Безпеки життєдіяльності і факультет було перейменовано на Технології та безпеки харчових продуктів та екологічного менеджменту, що чіткіше відображало сутність сучасних тенденцій у розвитку харчової та суміжних галузей народного господарства.

Із 2013 р. факультет очолює кандидат технічних наук, доцент Тетяна Євгенівна Шарахматова. Подальший розвиток факультету відбувається динамічно в руслі відкриття нових спеціальностей та спеціалізацій, оптимізації кадрового складу та розширення європейських традицій підготовки фахівців.

У 2015 р. до складу факультету приєдналася кафедра Безпеки, експертизи та товарознавства і з цього часу факультет став називатися Технології харчових продуктів, парфумерно-косметичних засобів, експертизи та товарознавства.

На факультеті навчається понад 600 студентів за шістьма освітніми програмами: Технології зберігання, консервування та переробки м'яса, Технології зберігання, консервування та переробки молока, Технології зберігання та переробки водних біоресурсів, Технології жирів і жирозамінників, Технологічна експертиза та безпека харчової продукції, Комерційна діяльність та товарознавство й експертиза в митній справі.

Професорсько-викладацький склад факультету чотири кафедри: Технології м'яса, риби і морепродуктів – зав. каф. д.т.н., професор, лауреат Державної премії України в галузі науки і техніки 2002 р. заслужений діяч науки і техніки України Людмила Григорівна Віннікова; Технології молока, жирів і парфумерно-косметичних засобів – зав. каф. д.т.н., професор Наталія Андріївна Ткаченко; Безпеки, експертизи та товарознавства – зав. каф. д.т.н., професор Оксана Борисівна Ткаченко; Безпеки життєдіяльності – зав. каф. к.т.н., доцент Олена Олександрівна Фесенко.

Трудовий колектив факультету представлений понад 70 працівниками, серед яких 5 професорів, докторів наук, 27 доцентів, кандидатів наук. Кафедри мають філії на підприємствах відповідних галузей.

Випускники факультету працюють в понад 10 країнах світу і посідають провідні посади на підприємствах та в науково-дослідних установах. Із поміж яких: В.Г. Гарбуз – к.т.н., генеральний директор ЧП «Фірма Гармаш», О.П. Чагаровський – д.т.н., генеральний директор фірми «HristianHansen», С.В. Кисельов – генеральний директор ВАТ «Кременчуцький міськмолзавод», М.Л. Артем'єв – голова правління АТЗТ «Донецький міський молочний завод № 2»,

Р.Г. Чечельницька – головний технолог ВКФ «Агромарин» та багато інших.

Факультет підтримує активні зв'язки з представниками виробництва України та зарубіжжя і здійснює міжнародний обмін студентами та випускниками зі спорідненими навчальними закладами.

Факультет Технології вина та туристичного бізнесу своїм народженням може вважати 12 червня 1930 р., коли на засіданні Ради Народних Комісарів УРСР було затверджено рішення про створення Одеського інституту харчової промисловості зі спеціальностями технологія консервування, технологія бродіння та олійно-жирова технологія. 1946р. в Одеському технологічному інституті консервної промисловості (колишній ОІХП) створено кафедру Технології виноробства.

У 1969 р., внаслідок реорганізації ОТІ ім. М.В. Ломоносова та ОТІХХП, кафедри Технології виноробства і Технології консервування стали основою створення нового факультету – Технології консервування у складі ОТІ ім. М.В. Ломоносова.

Із 1969 р. до 1986 р. факультет очолювала Тамара Львівна Роматовська. Свою трудову діяльність Тамара Львівна почала в роки Другої світової війни робітницею плодоконсервного комбінату, за що була нагороджена медаллю «За доблестний труд в годы войны», пройшла шлях від студентки до декана факультету. За плідну працю Т.Л. Роматовську нагородили орденом «Знак пошани». На посаді декана пропрацювала понад 17 років.

Із 1986 до 2004 рр. деканом факультету працював Олександр Іванович Шиянов. О.І. Шиянова високо цінували та поважали за чесність, порядність та вимогливість. 2000 року його, як висококваліфікованого викладача та наукового співробітника його було нагороджено знаком «Відмінник освіти України». За період його керівництва випущено понад 2000 фахівців.

Деканом факультету Технології консервування та виноробству липні 2004 р. призначили Тетяну Анатоліївну Манолі, випускницю 1990 р. того ж факультету.

У 2008 р., після якісних реорганізацій, факультет змінив свою назву на факультет Інноваційних технологій харчування та ресторанного сервісу; деканом його призначили Оксану Володимирівну Дишкантюк.

На факультеті створюються нові кафедри, як то: Технології харчування і ресторанного сервісу, Готельно-ресторанної справи та туризму, Технології питної води; відкриваються нові напрями підготовки фахівців.

Різноманітні заходи з оптимізації навчального процесу, активізація наукової діяльності підтвердили прогнозоване керівництвом академії зростання кількості студентів на факультеті, що спричинило чергову реорганізацію.

У 2011р. створено факультет Технології вина, консервованих продуктів та товарознавства,

який очолила Оксана Борисівна Ткаченко. Міцнішає матеріальна база, розвиваються міжнародні зв'язки.

У 2015 р. факультет очолила кандидат технічних наук, доцент Ганна Овсепівна Саркісян.

У травні 2015 р. відбулась зміна назви факультету, яка відображала основні перспективні напрямки підготовки фахівців – факультет Технології вина та нанобіотехнологій.

Пошук нових форм та напрямів роботи, підвищення конкурентоспроможності у сучасному глобалізованому світі потребують постійних реформ у діяльності академії та факультетів. У грудні 2016 р. після структурних змін в академії факультет дістав нову назву – Технології вина та туристичного бізнесу.

До складу факультету сьогодні входять чотири кафедри: Технології вина та енології – зав. каф., д.т.н., професор Лариса Анатоліївна Осипова; Біотехнології, консервованих продуктів і напоїв – зав. каф., д.т.н., професор Анатолій Тимофійович Безусов; Туристичного бізнесу та рекреації – зав. каф., д.е.н., доцент Олена Олександрівна Меліх; Технології питної води – зав. каф., д.т.н., с.н.с. Олена Олександрівна Коваленко.

Професорсько-викладацький склад факультету налічує 10 докторів наук, 7 професорів, 23 кандидатів наук, 19 доцентів, 7 асистентів.

На факультеті ведеться підготовка бакалаврів, спеціалістів та магістрів за спеціальностями: Харчові технології (зокрема, Технологія продуктів бродіння і виноробства, Технологія зберігання, консервування та переробки плодів і овочів, Технологія питної води та водопідготовки харчових виробництв); Туризм; Біотехнології та біоінженерія.

Студенти навчаються за такими спеціалізаціями та напрямками, як: Технологія вина, Технологія пива і солоду, Технологія слабоалкогольних та ароматизованих напоїв, Мікробіологія харчових виробництв, Харчова біотехнологія, Технологія сушіння, Технологія натуральних соків, Технологія безалкогольних напоїв, Холодильна технологія, Технологія питної води та водопідготовки харчових виробництв.

Факультет Інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу – один із наймолодших в академії, хоча свою історію починає з факультету Технології консервування та виноробства.

У 2008 р. створено факультет Інноваційних технологій харчування і ресторанного сервісу, який очолила кандидат технічних наук, доцент Оксана Володимирівна Дишкантюк. Пізніше, факультет дістав назву Інноваційних технологій харчування, ресторанно-готельного і туристичного бізнесу.

О.В. Дишкантюк є фахівцем з готельно-ресторанної справи, яка неодноразово була головою та членом комісії МОНУ з акредитації та ліце-

зування вищих навчальних закладів, працювала у складі Експертної Ради з менеджменту і торгівлі Міністерства освіти і науки України. У 2016 р. увійшла до складу Науково-методичної комісії Міністерства освіти і науки України з транспорту і сервісу «Готельно-ресторанна справа» та обрана головою педкомісії за спец.«Готельно-ресторанна справа». Із 2016 р. працює у складі Наукової ради з туризму і курортів Міністерства економічного розвитку і торгівлі.

Факультет динамічно розвивається, готує фахівців для нових напрямів та спеціальностей індустрії гостинності. На факультеті укладають договори про співпрацю з провідними закладами ресторанного та готельного бізнесу України та зарубіжними партнерами.

Після реорганізації 2016 р. факультет став називатись Інноваційні технології харчування і готельно-ресторанного бізнесу. Факультет є одним із найбільших в академії за кількістю студентів, де навчається понад 1 тис. 370 студентів.

До складу факультету входять чотири кафедри, які очолюють відомі вчені ОНАХТ: кафедра Технології ресторанного і оздоровчого харчування – зав. каф., д.т.н., професор Любов Миколаївна Тележенко; кафедра Готельно-ресторанного бізнесу – зав.каф., д.т.н., професор Анжела Костянтинівна Д'яконова; кафедра Біохімії, мікробіології і фізіології харчування – зав.каф., д.т.н., професор, заслужений діяч науки і техніки, Лауреат Державної премії України 2002 р. Леонід Вікторович Капрельянц; кафедра Іноземних мов – зав. каф., к.п.н, доцент Людмила Борисівна Зукіна.

На факультеті здійснюють підготовку бакалаврів, спеціалістів та магістрів за спеціальностями «Готельно-ресторанна справа», «Харчові технології» (спеціалізація «Технології харчування»), «Технології харчових продуктів оздоровчого та профілактичного призначення»).

Навчальний процес на факультеті забезпечує високопрофесійний науково-педагогічний колектив, у складі якого 86 викладачів, з поміж яких 8 докторів наук, професорів і 37 кандидатів наук, доцентів.

Випускники факультету успішно працюють у сфері ресторанно-готельного бізнесу, багато з них – на керівних посадах. Так, А.А. Михайлевська – директор ресторану «Макдональдс Центральний», В.А. Матвієнко – заступник директора ресторану «Українська ласунка», Є.В. Чоха – головний технолог ПТО «Чоха», В.С. Сторож – шеф-кухар мережі ресторанів «Фанконі». Це тільки невеликий перелік випускників, які своєю працею зміцнюють авторитет факультету та академії.

Наші випускники працюють на провідних підприємствах харчової та переробної промисловості, тому саме їм, молодим, креативним фахівцям будувати майбутнє країни. А світовий досвід еко-

номічного розвитку різних країн свідчить, що наразі інноваційним технологіям немає альтернативи. Тому і науково-навчальний технологічний інститут харчової промисловості ім. М.В. Ломоносова разом з колегами інших інститутів академії, не може стояти осторонь від цих процесів і шляхом вивчення світового досвіду розв'язання цих проблем сприятиме визначенню шляхів реалізації інноваційної політики нашої країни. Лише прискорений розвиток інноваційних технологій, який базується на ефективному використанні науки, технічного прогресу, досвіду, є основним фактором економічного зростання України. Своєю історією, своїми досягненнями ми підтвердили власну спроможність розв'язувати такі важливі питання. Кількість Державних премій України у галузі науки і техніки, які отримали наші професори протягом часу, ще одне цьому підтвердження.

Так, одним з найвищих досягнень наукових шкіл професорів Л.Г. Віннікової, М.С. Дудкіна, Л.В. Капрельянца та Н.К. Черно 2002 року за цикл наукових праць «Наукові основи технології отримання рослинних біополімерних комплексів – харчових волокон та їх використання в лікувально-профілактичному харчуванні» присуджено Державну премію України в галузі науки і техніки.

Професор Я.Г. Верхівкер у співавторстві з колегами 2004 року став лауреатом Державної премії України в галузі науки і техніки за значний внесок у технологічні розробки, впровадження нових товарів і обладнання з метою забезпечення дітей вітчизняним високоякісним консервованим ха-

рчуванням рослинного походження, за роботу «Виробництво продукції для дитячого харчування».

2016 року керівникам наукових шкіл, професорам Б.В. Єгорову, О.І. Гапонюку, К.Г. Іоргачовій і Г.М. Станкевичу у співавторстві з колегами ОНАХТ (проф. О.Г. Бурдо) і НУХТ (проф. В.І. Дробот і проф. В.М. Ковбаса), а також з виробничниками-випускниками академії – головою правління ПрАТ «Укрелеваторпром» І.М. Буценко, головою наглядової ради с.-г. підприємства «Мрія» В.Т. Гулавським і головою правління ПрАТ «Миронівський хлібопродукт» О.В. Жукотанським під керівництвом д.т.н., проф. Б.В. Єгорова було присуджено Державну премію України в галузі науки і техніки за 2015 рік «Енергоефективні технології зберігання зерна та його переробки в харчові і кормові продукти». Колектив лауреатів цієї премії впровадив результати цієї роботи у виробництво і дістав значний економічний ефект – на суму понад 4 млрд. грн.

На сучасному етапі науковці Інституту активно беруть участь у міжнародних науково-практичних конференціях, симпозиумах, конгресах різного рівня, спілкуються з провідними вченими України, зарубіжних країн, вивчаючи світові тенденції розвитку науки у харчових технологіях. Активна позиція та участь у роботі різних наукових заходів, спілкування з іноземними колегами підтверджують престиж ОНАХТ на світовому рівні та відповідність рівня нашої академії світовим тенденціям у науці.