

ДО 70-РІЧЧЯ КАФЕДРИ ТЕХНОЛОГІЇ ХЛІБОПЕКАРСЬКИХ І КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

Цього року виповнюється 135 років заснування Національного університету харчових технологій. Починаючи від створення смілянських класів і донині, заклад неодноразово реорганізовувався, змінилося декілька поколінь, які вклали у розвиток закладу багато праці. В таку річницю не можна оминати і 70-річний ювілей кафедри технології хлібопекарських і кондитерських виробів.

Роботу зі створення кафедри у 1949 р. провів декан технологічного факультету, доцент К. Д. Жура. Першими викладачами кафедри були І. М. Ройтер та А. А. Міхелев. Протягом 23 років (з 1954 по 1977 рр.) кафедру очолював професор А. А. Міхелев. У різні роки кафедру також очолювали професор А. Т. Лісовенко, доцент Н. І. Берзіна, доцент О. С. Острик. Тривалий час кафедрою керувала професор, член-кореспондент НААН В. І. Дробот. З 2006 р. кафедру очолює професор В. М. Ковбаса.

В усі роки на кафедрі працювали висококваліфіковані викладачі, які мали значний досвід роботи у промисловості. Серед них: доценти Н. І. Берзіна, А. П. Демчук, А. Я. Коваленко, Є. В. Лях, О. А. Руденко-Грицюк, Л. М. Маркіанова, Н. О. Чумаченко, Л. Ю. Годунова, І. А. Сисоєв, В. І. Теличкун, С. І. Сидоренко, А. І. Скорикова, А. Д. Прокопенко, Є. Г. Бондаренко, Л. М. Неделіна, Т. О. Степаненко, В. Ф. Доценко, Ю. В. Устинов, ст. викладач В. У. Кокарева, які зробили вагомий внесок у розвиток та удосконалення методичної і наукової роботи, що забезпечувало підготовку фахівців хлібопекарської та кондитерської промисловості.

Назву кафедри декілька разів змінювали, що було пов'язано з розширенням напрямів підготовки та спеціалізацій. Спочатку це була кафедра хлібопекарського, кондитерського і макаронного виробництва, згодом — кафедра технології хлібопекарського, кондитерського, макаронного виробництва і харчоконцентратів. Після отримання у 1993 р. ліцензії на підготовку за спеціальністю «Зберігання і переробка зерна» кафедра отримала назву «Технологія хлібопекарського, кондитерського, макаронного виробництва і зерна». Тривалий час (з 1993 р.) на кафедрі здійснювалася підготовка фахівців за спеціалізацією «Харчова технологія багатопрофільних підприємств». Зважаючи на розвиток виробництва органічних продуктів в усьому світі, у 2018 р. на кафедрі започатковано підготовку фахівців за новою освітньою програмою «Технології органічних харчових продуктів».

Колектив кафедри також сприяв відкриттю філій університету в коледжах таких міст, як Кам'янець-Подільський, Суми, Сміла, Львів, Сімферополь. На сьогодні викладачі продовжують роботу зі студентами заочно-дистанційної форми навчання філій НУХТ.

За час свого існування колектив кафедри підготував понад 7500 фахівців. Випускники, що навчалися за спеціальністю (зараз за освітньою програмою) «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів», обіймають посади державних службовців, директорів, головних інженерів, начальників змін, завідувачів лабораторій, змінних технологів, інже-

нерів-технологів на великих і малих підприємствах, у міжнародних компаніях не лише в Україні, а й за кордоном.

Колектив кафедри постійно опікувався підготовкою аспірантів та докторантів. На сьогодні на кафедрі підготовлено та захищено понад 100 кандидатських та 9 докторських дисертацій.

Викладачі кафедри постійно удосконалюють проведення лабораторних, практичних і лекційних занять із застосуванням сучасних навчальних технологій. Протягом декількох років викладачі пройшли стажування в університетах Болгарії, Німеччини, Польщі, Словаччини та Чехії. Результатом стало впровадження передового досвіду вищих навчальних закладів Європи у навчальний процес, в тому числі викладання іноземною мовою. На кафедрі оснащені спеціалізовані лабораторії, функціонує хлібопекарська лабораторія «Leiprigin», організовано роботу комп'ютерного класу, створено спеціалізовану аудиторію «Музей хліба». Тривалий час кафедра мала філії на Хлібозаводі № 12 м. Києва та Київській кондитерській фабриці ім. К. Маркса для проведення занять, науково-дослідної роботи та практики.

Наукова робота кафедри розпочалась з досліджень професорів А. А. Міхелева та І. М. Ройтера. Так, професор А. А. Міхелєв зробив значний внесок у дослідження роботи хлібопекарських печей та їх удосконалення. Згодом це переросло у науковий напрям розробки прогресивної технології й обладнання хлібопекарського і кондитерського виробництва. На замовлення Міністерства харчової промисловості УРСР у 1966 р. при кафедрі була створена та існувала більше 20 років Галузева науково-дослідна лабораторія по хлібопекарських і кондитерських печах.

Вагомий внесок у розвиток наукових досліджень здійснили член-кореспондент НААН, професор В.І. Дробот, професори А. М. Дорохович, В. М. Ковбаса, В. Г. Юрчак, В. І. Оболкіна, В. Ф. Доценко, Л. Ю. Арсенєва, які сформували свої наукові школи. Розробки цих дослідників впроваджені в Україні та відомі далеко за її межами. У 2016 р. професорам В. І. Дробот та В. М. Ковбасі було присвоєно звання лауреатів державних премій у галузі науки і техніки.

Копітка праця колективу над науковими розробками галузі зумовила формування чотирьох основних напрямків науково-дослідної роботи кафедри.

Напрямок розробки прогресивних технологій хлібобулочних і макаронних виробів, започаткований професором І. М. Ройтером, продовжила та розвинула професор В. І. Дробот, від керівництвом якої виконується держбюджетна тематика «Розроблення інноваційних технологій традиційних та спеціальних хлібобулочних виробів», захищено 23 кандидатські та 4 докторські дисертації. Більшість з них присвячено використанню нетрадиційної сировини у хлібопеченні: молочних продуктів, овочевих порошоків, продуктів переробки олійних культур, цільнозернового борошна пшениці (доцент Л. А. Михонік), борошна круп'яних (доцент А. М. Грищенко), бобових культур і білкових ізолятів (доцент В. М. Махінько), борошна тритикале (доцент Т. О. Федорова), нетрадиційної цукровмісної сировини та цукрозамінників (доценти Ю. В. Бондаренко, Н. О. Місечко). Ще один важливий напрям дослідження кафедри — використання поліпшувачів (сухої пшеничної клейковини, ферментних препаратів, добавок окисно-відновної та

структуруючою дією) з метою корегування якості борошна (доцент О. А. Білик), виробництво заморожених напівфабрикатів, хлібобулочних виробів спеціального призначення. З метою інтенсифікації технологічних процесів комплексно досліджено технологічні властивості дріжджів різних виробників, вплив інтенсивності замісу на перебіг процесів та якість виробів (доцент О. Д. Тесля). Важливим стало дослідження використання рідких дріжджів (доцент Н. О. Фалендиш) та житніх заквасок спонтанного бродіння (доцент Т. А. Сильчук).

Дослідження технологій різних груп кондитерських виробів розвинула професор А. М. Дорохович, яка керує напрямом держбюджетної тематики «Розробка прогресивних ресурсозберігаючих технологій кондитерських виробів із використанням нових видів сировини з оздоровчими, імуностимулюючими та радіозахисними якостями для всіх груп населення, в тому числі для хворих на цукровий діабет». Під її керівництвом захищено 19 кандидатських та 3 докторських дисертацій. Вперше в Україні було розроблено технологію безглютенового печива (доцент О. В. Бабіч) і технологію маршмелов (доцент В. М. Яценко), досліджено технологічні властивості цукрозамінників нового покоління (лактитолу, ізомальту, еритритолу тощо) та їх застосування для виробництва кондитерських виробів, створено рецептури виробів для різних вікових груп населення з урахуванням рекомендацій геродієтики та виробів з редукованою енергетичною цінністю та глікемічністю (професор В. В. Дорохович, асистент О. М. Костенко), помадних цукерок з подовженим терміном зберігання (доцент О. О. Кохан). Під керівництвом професора А. М. Дорохович виконала та захистила докторську дисертацію доцент Ю. В. Камбулова, яка глибоко дослідила технологію кондитерських виробів пінодрагелеподібної структури.

Розробленню технології комбінованих кондитерських виробів за холодною екструзією присвячено дослідження професора В. І. Оболенської. Під її керівництвом також розроблено технології цукерок з комбінованими корпусами (доцент С. Г. Кияниця), борошняних і цукристих кондитерських виробів, збагачених продуктами переробки плодів, ягід та овочів, захищено 5 кандидатських дисертацій.

Напрямок розробки інноваційних технологій харчоконцентратного виробництва було започатковано захистом дисертації професора В. М. Ковбаси. За держбюджетною тематикою «Розробка прогресивних ексклюзивних технологій харчоконцентратів підвищеної харчової, біологічної цінності, швидкого приготування, дитячого, лікувально-профілактичного призначення на основі зернової сировини» проведено дослідження великого асортименту харчоконцентратів. Значно розширилися дослідження технології екструзійних і коеструзійних продуктів (доцент В. А. Терлецька, асистенти О. В. Запотоцька, Н. Г. Миронова), харчоконцентратів швидкого приготування (доцент О. В. Кобилінська), чипсів картопляних (асистент О. А. Коваленко), удосконалено технології харчоконцентратів обідніх страв (асистент В. Я. Пічкур) та дитячого харчування, снєків з підвищеною харчовою цінністю та радіопротекторними властивостями (доцент І. М. Зінченко) тощо. За цим напрямом підготовлено та захищено 9 кандидатських дисертацій та одну докторську.

Завдяки професору В. Г. Юрчак поглибились дослідження технології макаронних виробів. За тематикою «Наукове обґрунтування і вдосконалення технології макаронних виробів у разі перероблення борошна пониженої якості та створення продуктів оздоровчого призначення» було розроблено рецептури виробів з яєчним білком (доцент Т. П. Голікова), добавками структуроутворювальної дії (С. Д. Паливода). Вагомими були дослідження технології макаронних виробів з кукурудзяного борошна для хворих на целиацію (О. В. Рожно). Комплекс досліджень щодо виробництва та використання хмелевих заквасок у технології пшеничного хліба проведено доцентом В. П. Рак. Під керівництвом професора В. Г. Юрчак захищено 6 кандидатських дисертацій.

Інноваційні розробки вчених кафедри демонструються на всеукраїнських і міжнародних конференціях та виставках, впроваджуються у виробництво. Безліч нагород на конкурсах «Солодкий тріумф» і «Всеукраїнської дегустаційної комісії України» отримали вироби, розроблені під керівництвом професорів, докторів технічних наук А. М. Дорохович, В. І. Оболкіної, В. І. Дробот та доктора технічних наук Ю. В. Камбулової.

Результати величезної праці колективу на науковій та освітній ниві, його вклад у розвиток університету відображають 25 монографій, підручників і навчальних посібників, понад 2000 наукових статей, підтверджують понад 280 авторських свідоцтв і патентів на винахід.

Вагомим результатом діяльності кафедри, що сприяє розвитку науки і техніки, розширює міжнародне співробітництво, є організація міжнародних науково-практичних конференцій, присвячених проблемам хлібопекарської та кондитерської промисловості, які проводяться на базі галузевих виставок «Хліб-Кондитер-Експо» та «Sweets&Bakery Ukraine». Неодноразово проводилися конференції на базі університету, зокрема «Використання заквасок у технології хлібобулочних виробів» за участі фахівців з Німеччини та Фінляндії.

Нині на кафедрі працює 22 викладачі. Всі професори залучені до роботи у спеціалізованих вчених радах із захисту дисертацій в НУХТ, ХДУХТ та ОНАХТ, а доценти О. А. Білик, Ю. В. Камбулова, І. М. Зінченко є секретарями вчених рад НУХТ. Багато викладачів входять до складу редколегій наукових журналів, беруть участь у роботі дегустаційних комісій, оргкомітетів міжнародних конференцій, круглих столів тощо.

Під керівництвом професорів та доцентів студенти неодноразово ставали переможцями всеукраїнського та міжнародного конкурсів студентських наукових робіт, виборювали призові місця у II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади зі спеціальності «Харчові технології». Щороку колектив кафедри організовує конкурси «Кращий технолог», який проводиться серед бакалаврів, та «Кращий технік-технолог», що проводиться серед студентів коледжів НУХТ.

Святкуючи 70-річний ювілей кафедри, шануючи традиції, сформовані в університеті та на кафедрі, враховуючи всі сучасні тенденції в освіті та розвитку технологій, споглядаючи у минуле та зважаючи на вклад кожного викладача, який доклав зусиль у її розвиток, маємо низько поклонитися всім та подякувати. Бажаємо колективу творчого натхнення, нових здобутків на освітній та науковій ниві, зміцнення міжнародного співробітництва.