

# НУПТ ДВОЙНОЙ ЮБИЛЕЙ!



**Н**ациональному университету пищевых технологий (г. Киев, Украина) в 2014 году исполняется 130 лет. Сегодня это мощный образовательный и научный центр. Педагогический коллектив университета насчитывает 550 преподавателей. Среди них: 21 академик, более 100 профессоров и докторов наук, более 400 кандидатов наук. В состав НУПТ входят 12 факультетов и 55 кафедр. Специалистов высшей квалификации готовят в аспирантуре и докторантуре. В университете функционируют 7 специализированных ученых советов по защите диссертаций по 15 научным специальностям. Кроме базового учебного заведения в Киеве в состав НУПТ входят два института последипломного образования, 13 колледжей и техникумов, 8 региональных учебно-научных центров, расположенных в разных регионах Украины.

Для кафедры технологии хлебопекарных и кондитерских изделий НУПТ этот праздник двойной, так как в этом году коллектив кафедры отмечает 65 лет со дня ее основания. Организационную работу по созданию кафедры проводил декан технологического факультета доцент **К.Д. Жура**. Первыми преподавателями кафедры были доцент **И.М. Ройтер**, к.т.н. **А.А. Михелев**, ст. преподаватель **И.М. Куликовский**. В течение 23 лет (с 1954 по 1977гг.) кафедру возглавлял профессор **А.А. Михелев**. В последующие годы руководство кафедрой осуществляли профессор **А.Т. Лисовенко**, доцент **Н.И. Берзина**, доцент **А.С. Острик**, д.т.н., профессор, член-корреспондент НААН **В.И. Дробот**. С 2006 года по настоящее время кафедрой возглавляет д.т.н., профессор, заслуженный работник образования Украины **В.Н. Ковбаса**.

На кафедре в течение всего времени ее существования работало большое количество профессиональных педагогов, внесших весомый вклад в подготовку высококвалифицированных специалистов хлебопекарной, макаронной, кондитерской и пищевых концентратной промышленности. Сегодня 100% преподавателей имеют научные степени доктора или кандидата наук. Все профессора кафедры входят в состав 6 ученых советов разных вузов Украины, 2 из которых работают на базе НУПТ. Секретарями этих ученых советов также являются доценты кафедры **Е.А. Билык** и **Ю.В. Камбулова**. Многие преподаватели имеют большой практический опыт работы на производстве.

В процессе разработки рабочих учебных планов и программ дисциплин используется передовой опыт многих зарубежных технологических вузов, ведется активное со-

трудничество с научными учреждениями России, Беларуси, Польши, Казахстана, Болгарии.

На кафедре ведется подготовка кадров через аспирантуру и докторантуру. Всего за период существования кафедры защищено более 80 кандидатских и 7 докторских диссертаций.

## Научные достижения и разработки кафедры

Научно-исследовательская работа кафедры была начата в 60-е годы по следующим научным направлениям: **разработка прогрессивных технологий хлебобулочных и макаронных изделий** (профессор **И.М. Ройтер**), **разработка прогрессивной технологии и оборудования кондитерского производства** (профессор **А.А. Михелев**). На протяжении уже нескольких десятков лет этими направлениями руководят, соответственно, член-корреспондент НААН, профессор **В.И. Дробот** и профессор **А.Н. Дорохович**. Защитой докторской диссертации проф. **В.Н. Ковбасы** было положено начало прогрессивному научному направлению - разработке инновационных технологий и оборудования пищевых концентратного производства. Многие разработки киевских ученых внедрены в производство и известны далеко за пределами Украины.

Сегодня научные исследования кафедры ведутся по четырем основным направлениям, **связанным с разработкой технологий пищевых продуктов оздоровительного и профилактического значения**. Так, под руководством проф. **В.И. Дробот** на кафедре выполняется работа «Применение нетрадиционного сырья и добавок с целью улучшения хлебопекарных свойств муки, интенсификации технологического процесса, придания изделиям оздоровительного и профилактического значения». Под руководством доцента **Л.А. Михоник** проводятся работы по улучшению качества хлеба из муки высокого выхода с повышенной дисперсностью с использованием продуктов переработки бобовых, крупяных, масличных культур и экструдатов зерновых продуктов. В НУПТ (ос **А.Н. Грищенко**) впервые усовершенствована

технология производства безбелкового хлеба с использованием смеси крахмалов и безглютеновых видов муки.

Доц. **Ю.В. Устинов** разработал технологию производства сухарей с использованием эламина из морской капусты. Впервые научно обоснована (доц. **В.Н. Махинько**) необходимость внесения в хлебобулочные изделия повышенных дозировок продуктов переработки сои с целью улучшения их пищевой ценности и придания изделиям оздоровительных свойств.

По результатам исследований (доц. **Е.А. Билык**) утверждены технические условия на муку с сухой пшеничной клейковиной и технологическая инструкция по ее использованию в хлебопечении. Установлено, что в случае переработки муки со слабой клейковиной положительные результаты дает использование ферментного препарата «Глеозим» вместе с аскорбиновой кислотой.

На кафедре проводятся исследования по использованию каротиносодержащих соево-морковного и тыквенного порошков, а также таких признанных радиопротекторов, как пектин, альгинаты. Исследования (ас. **Ю.В. Бондаренко**) по замене сахара глюкозно-фруктозным сиропом и мальтозной патокой при производстве хлебобулочных изделий; по совершенствованию технологии приготовления теста для дрожжевых полуфабрикатов, подлежащих замораживанию, а также по совершенствованию ускоренной технологии приготовления теста в условиях его замеса на двухскоростных тестомесильных машинах (доц. **О.Д. Тесля**).

В последние годы участились случаи заболевания сахарным диабетом, целиакией и фенилкетонурией. В связи с этим на кафедре под руководством проф. **А.Н. Дорохович** проводится работа по созданию кондитерских изделий для питания этой категории населения, в том числе с использованием сорбита, продуктов переработки стевии, моносахара фруктозы и сахарозаменителей нового поколения - полиолов лактитол и изомальт; пищевой добавки «Гемовитал», содержащей гемовое железо. Разработана инновационная технология карамели и конфет с жевательным эффектом, жележного мармелада, маршмеллоу с использованием желатина. Исследованы (доц. **Е.А. Кохан**) возможности увеличения сроков хранения неглазированных помадных и молочных конфет.

Проф. **В.В. Дорохович** - использование аглютеновой муки в производстве печенья, бисквитов. Проф. **В.И. Оболкина** - комбинированные кондитерские изделия методом холодной коэкструзии. Доц. **С.Г. Кияничей** - конфеты с комбинированными корпусами, а также различные мучные кондитерские изделия. Доц. **Ю.В. Камбулова** - отделочные полуфабрикаты пониженной калорийности с применением комплексов полисахаридов.

Под руководством проф. **В.Н. Ковбасы** проведена работа «Разработка прогрессивных эксклюзивных технологий пищевых концентратов повышенной пищевой, биологической ценности, быстрого приготовления, детского, лечебно-профилактического назначения на основе зернового сырья». Разработаны новые виды сухих завтраков улучшенного качества, повышенной пищевой, биологической ценности, лечебно-профилактического назначения за счет рационального использования традиционного и

нетрадиционного сырья зародыша пшеницы, водорослей спирулины, солодов зерновых и бобовых культур (доц. **В.А. Терлецкая**). Отработаны параметры экструдирования зерновых, зернобобовых, крахмалов на экструдерах различной модификации.

Для расширения сырьевой базы пищевых концентратов разработаны новые технологии для получения продуктов быстрого приготовления, предусматривающие предварительную обработку сырья инфракрасным, СВЧ-излучением. Разработаны (доц. **Л.В. Махинько**) продукты высокотемпературной коэкструзии на основе жировых начинок с использованием семян льна, солодовых экстрактов, продуктов переработки водорослей, пыльцы цветочной, сухих измельченных лекарственных растений. Разработаны (ас. **Е.В. Запотоцкая**) продукты коэкструзии на основе фруктовых начинок улучшенной пищевой ценности, за счет использования пшеничной, гречневой, кукурузной круп, увлажненных фруктовыми соками, а начинки - на основе фруктовых соков с использованием полисахаридов.

Разработаны адаптированные молочные смеси для питания детей с первых дней жизни с использованием нетрадиционных видов молока (доц. **Н.А. Фалендыш**). Исследованы свойства различных видов модифицированных крахмалов и разработаны продукты с их использованием (доц. **О.Ю. Мельник**). Проводятся исследования по использованию съедобных грибов для создания продуктов с повышенными протекторными свойствами (доц. **В.А. Терлецкая, И.Н. Зинченко**).

Под руководством профессора **В.Г. Юрчак** на кафедре выполняется работа: «Научное обоснование и совершенствование технологии макаронных изделий при переработке муки пониженного качества и создания продуктов оздоровительного назначения».

Инновационные разработки ученых кафедры регулярно представляются на всеукраинских и международных конференциях и выставках, внедряются в производство. Результаты научных исследований сотрудников кафедры отражают 20 монографий, учебников и учебных пособий, более 1800 научных статей, подтверждают более 250 авторских свидетельств и патентов на изобретение.

**В.Н. Ковбаса, профессор,  
Ю.В. Устинов, Е.А. Кохан, доценты НУПТ**

*Коллектив редакции журнала «Хлебопек» от всей души поздравляет весь преподавательский состав кафедры и лично Владимира Николаевича Ковбасу с двойным юбилеем! Мы выражаем огромную признательность за долговременное, плодотворное сотрудничество и надеемся на его дальнейшее продолжение. Желаем творческих успехов, талантливых учеников, укрепления международного сотрудничества, практической востребованности результатов научных исследований, а также крепкого здоровья, материального благополучия и личного счастья.*