

Министерство образования и науки Украины
Одесская национальная академия пищевых технологий
Научно-техническая библиотека
Кафедра технологии вина и энологии

Выдающиеся ученые ОНАПТ

РУСАКОВ В.А. и ВИНОДЕЛИЕ

Биобиблиографический сборник

Одесса
«Апрель»
2015

УДК 016 : 929 : 663.2

ББК Л 874/875

Р 88

- Р 88 **Русаков В.А. и виноделие:** биобиблиогр. сб. / авт.-сост.: Н.П. Белявская, Л.П. Еремина, Л.А. Осипова; под ред. И.И. Зинченко, Л.Л. Кузяк; Одес. нац. акад. пищевых технологий, Науч.-техн. б-ка, Каф. технологии вина и энологии. – О.: ФЛП Бондаренко М.А., 2015. – 168с. (Сер. Выдающиеся ученые ОНАПТ).

ISBN 978-617-7261-14-7

Настоящий выпуск в серии биобиблиографических изданий «Выдающиеся ученые ОНАПТ» посвящен Владимиру Александровичу Русакову – ведущему ученому и специалисту Украины в области технологии вина, бродильных производств, слабоалкогольных и безалкогольных напитков, профессору, в течение почти 30-ти лет заведовавшему кафедрой технологии виноделия.

В сборнике представлены материалы, отражающие научно-педагогическую, административную и общественную деятельность В.А. Русакова, его научные труды, сведения, раскрывающие разностороннюю творческую натуру этого замечательного человека.

УДК 016 : 929 : 663.2

ББК Л 874/875

ISBN 978-617-7261-14-7

© В.А. Русаков, Одесская национальная
академия пищевых технологий, 2015



ВЛАДИМИР АЛЕКСАНДРОВИЧ РУСАКОВ
(1923-2008)

ПРЕДИСЛОВИЕ

Очередной выпуск в серии «Выдающиеся ученые ОНАПТ» посвящен Владимиру Александровичу Русакову – кандидату технических наук, профессору, ученику профессора С.Е. Харина и преемнику профессора А.А. Преображенского, заведующему кафедрой технологии виноделия с 1976 по 1987 г. и с 1993 по 2008 г., ведущему ученому и специалисту в области технологии вина и бродильных производств Украины, ветерану Великой Отечественной войны.

Вся творческая жизнь и деятельность Владимира Александровича положены на алтарь отечественного виноделия, укрепление и развитие кафедры вина нашего вуза. В.А. Русаков и Кафедра - неразделимое целое. Сюда он пришел со студенческой скамьи, здесь сформировался как педагог и ученый. Без его вклада - научного и человеческого - были бы невозможны сегодняшние достижения кафедры.

Поэтому предлагаемое вашему вниманию пособие включает как биографический очерк и хронологию основных событий в жизни и деятельности профессора В.А. Русакова, так и историю развития кафедры. В самостоятельный раздел выделены воспоминания о нем его коллег, соратников, учеников. Эти очерки – информативные, эмоционально искренние – раскрывают личность Владимира Александровича не только как выдающегося ученого, педагога, администратора, но и как Человека с большой буквы, человека, глубоко уважаемого всеми и горячо любимого многими из тех, кто его знал.

Эти сведения дополняют публикации в нашем «Технологе» - как самого В.А. Русакова, так и о нем.

Сборник включает указатель научных работ профессора В.А. Русакова с 1971 по 2008 г., авторские свидетельства и патенты на изобретения и полезные модели, работы, вышедшие под его редакцией, литературу о его жизни и деятельности.

Труды ученого представлены в хронологическом порядке, в пределах года – по алфавиту, авторские свидетельства и патенты – в нумерационной последовательности.

Описания работ даны в соответствии с действующими государственными стандартами. Сведения в квадратных скобках дополняют названия, которые не раскрывают содержание

публикаций. Работы, не просмотренные de visu (непосредственно по источнику), отмечены астериском (*).

Для облегчения поиска научных публикаций В.А. Русакова выпуск снабжен справочным аппаратом – алфавитным указателем научных работ и алфавитным указателем соавторов, в которых приводятся ссылки на соответствующие номера описаний (позиций) в «Хронологическом указателе опубликованных работ и неопубликованных документов».

Выпуск широко иллюстрирован.

При составлении сборника использованы материалы архивов ОНАПТ и кафедры технологии вина и энологии, личные материалы сотрудников академии, фонды НТБ ОНАПТ и других вузов города, ОННБ им. М. Горького, данные из Интернета.

Выражаем благодарность всем, кто оказал помощь в поиске и подборе материалов, в первую очередь – доценту И.В. Мельник и другим сотрудникам кафедры технологии вина и энологии, семье Владимира Александровича, его дочери Наталье Владимировне.

Особая благодарность Союзу выпускников нашей академии, его неизменному вице-президенту – доценту Ирине Рэмовне Беленькой – за финансовое обеспечение издания данного сборника и почти всех выпусков данной серии.

Пособие предназначено научным работникам и специалистам в области виноделия и бродильных производств, преподавателям, студентам, краоведам, всем, кто интересуется историей науки и винодельческой промышленности.

ИСТОРИЯ КАФЕДРЫ ТЕХНОЛОГИИ ВИНА И ЭНОЛОГИИ ОНАПТ

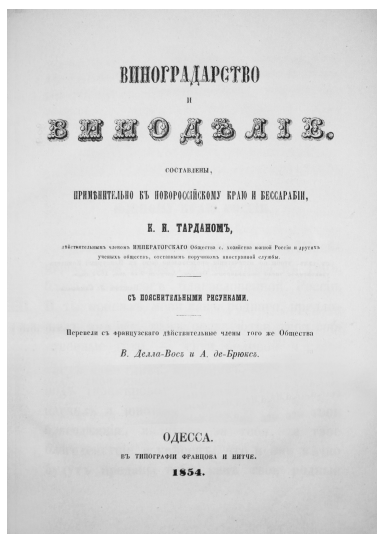
Истоки

Одессина и, в первую очередь, ее юго-западные районы выделяются развитым виноградарством и виноделием. С незапамятных времен, датируемых специалистами еще VI веком до н.э., здесь выращивали виноград и производили вина. С начала XIX в. эти отрасли достигают заметных успехов. В значительной степени это было связано с активным заселением края после опустошительных войн и установлением мира в 1812 г., основанием и бурным ростом на Черноморском побережье города Одессы, в скором времени привлечшего к себе известных ученых и крупных специалистов в разных областях науки и техники.

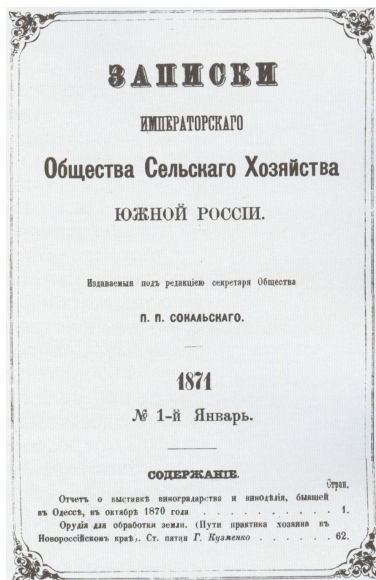
С развитием виноградарства и виноделия возникает потребность в повышении культуры возделывания винограда и производства вин, что, в свою очередь, вызывает необходимость просветительской работы в указанных направлениях и подготовки отечественных специалистов.

В этот период большая заслуга в распространении профессиональных приемов в виноградарстве и виноделии принадлежит швейцарским колонистам французского происхождения во главе с Луи-Венсеном (Иваном) Тарданом, обосновавшимся в Шабо. Сын основателя колонии Карл Иванович Тардан (1812-1856) – автор первого практического руководства «Виноградарство и виноделие» (О., 1854), составленного применительно к Новороссийскому краю и Бессарабии и неоднократно переиздававшегося в Одессе. Однако широкого распространения опыт швейцарцев не имел: им могли воспользоваться только крупные землевладельцы.

Особая роль в научном и организационном содействии развитию виноградарства и виноделия в наших краях и на всей территории юга России принадлежит



генерал-губернатору Новороссийского края и полномочному наместнику Бессарабии графу М.С.Воронцову (1782-1856 г.; в 1845 г. был возведен в княжеское достоинство). По его инициативе в 1828 г. было организовано Императорское Общество сельского хозяйства Южной России, в значительной мере способствовавшее повышению культуры возделывания винограда. Встал вопрос и о подготовке специалистов для дальнейшего развития отрасли. В 1832 г. в Аккермане было основано училище виноградарства и виноделия, которое в 1836 г. было передано в ведение мэра



колонии Шабо Л. Тардана. В скором времени, без государственной поддержки, училище прекратило свое существование. Основанное в 1842 г. и открытое в 1844 г. Бессарабское училище садоводства в Кишиневе оказывало содействие и виноделию, но проблему не решало. В помещичьих и других крупных хозяйствах, в органах земельных управлений возрастал спрос на специалистов – виноградарей и виноделов.

С 1832 г. Общество сельского хозяйства Южной России издавало «Листки», а с 1841 г. – «Записки», на страницах которых отражалась научная мысль и передовой опыт по вопросам, связанным с выращиванием винограда и производством вин.

Из питомников общества бесплатно раздавались выращенные здесь виноградные лозы, причем, распространялись сорта, наиболее пригодные для степной, засушливой полосы Новороссийского края. В 1953 г. на плантациях общества насчитывалось 32 сорта виноградных лоз, наиболее приспособленных к местным климатическим условиям.

В 1858 г. Обществом сельского хозяйства Южной России была организована выставка бессарабских вин с целью ознакомления с ними виноторговцев Одессы, Харькова, Киева, Москвы, Петербурга, в октябре 1870 г. – выставка виноградарства и виноделия, отразившая все возрастающее внимание к развитию

отечественного виноделия в те годы, качеству производимых вин и росту их товарного значения. На этой выставке были представлены, в основном, крымские и бессарабские вина. Кроме наград экспонентов выставки, в номинации «За заслуги в виноторговле» был отмечен князь М.С. Воронцов, положивший начало в торговле русскими винами сначала в Одессе и других городах юга России, а потом и в Петербурге. Были отмечены также его заслуги в приобретении новейшего винодельческого оборудования и знакомства с ним местных виноделов.

Одесская печать конца XIX – начала XX в. отмечает рост культурного виноградарства и виноделия в Одесском уезде. Вновь закладываемые виноградники засаживались лучшими заграничными техническими и столовыми сортами, применялись наиболее рациональные приемы обработки почвы и ухода за растениями.



В.Е. Таиров

Со становлением южноукраинского виноградарства и виноделия связано имя Василия Егоровича Таирова (1859-1938), который понимал, что без широкого распространения знаний, без серьезных научных исследований подъем этих отраслей невозможен.

В качестве первого шага он издает

«Библиографический указатель книг, брошюр и журнальных статей по виноградарству и виноделию за 1755 – 1890 гг.» (О., 1892), а с 1892 г. начинает издавать журнал «Вестник виноделия». Одновременно Василий Егорович вынашивает идею создания в России специального опытного учреждения по виноградарству и виноделию. Благодаря его неутомимой деятельности 5 февраля 1905 г. состоялось



официальное открытие Винодельческой станции русских виноградарей и виноделов — единственного в то время научно-опытного учреждения данного профиля.

С первых дней своего существования станция становится научным учреждением, где под руководством В.Е. Таирова ведутся исследования микробиологических процессов виноделия, изучения химического состава вин с целью борьбы с их фальсификацией.



Здание бывшей Винодельческой станции, реорганизованной в 1931 г. в институт

Владимиром Александровичем Гернетом (1870-1930) В.Е. Таиров налаживает большую консультативную работу, организует курсы для широких кругов виноградарей и виноделов, привлекая для чтения лекций крупных специалистов. В 1914 г. по инициативе В.Е. Таирова при Одесской винодельческой станции были организованы

Высшие курсы. Здесь читали дисциплины по виноградарству, виноделию, энохимии, микробиологии, общей физиологии, общественной агрономии, специальному законоведению. Параллельно вели практические занятия.

Газета «Южная мысль» за 11 января 1914 г. писала, что с открытием высших курсов *«Одесса, имеющая первое в империи научно-опытное учреждение по виноградарству и виноделию, станет также центром для высшего в стране образования в области названных отраслей народного хозяйства».*

Разразившаяся в 1914 г. Первая мировая война не дала воплотиться в жизнь планам и мероприятиям, призванным обеспечить обновление и развитие отечественного виноделия. Экономика страны перестроилась на военные нужды, вызвав сокращение производства многих видов продукции. Особенно сильно пострадало сельское хозяйство, в том числе виноградарство. Сократились площади виноградных насаждений, упала урожайность. Введенные правительством запретительные и ограничительные меры по продаже крепких напитков и

виноградных вин усугубили и без того сложную ситуацию в виноградно-винодельческой отрасли.

Дальнейшие роковые события – революция и гражданская война – окончательно подорвали винодельческую промышленность. Потребуется немало лет, чтобы восстановить утраченное и обеспечить будущее виноградарству и виноделию в стране.

На новом этапе

Перелом в системе подготовки виноградарей и специалистов первичного виноделия происходит с созданием в составе Одесского сельскохозяйственного института (ОСХИ) в 1918 г. кафедры виноградарства и виноделия.

У истоков создания кафедры, ее преобразования в 1929 г. в факультет виноградарства и виноделия с производственной базой в учебном хозяйстве «Червоный хутор» стоял профессор А.А. Кипен (1870-1938), заложивший основы для подготовки новой смены ученых-виноградарей и виноделов. В своей научной деятельности А.А. Кипен уделял большое внимание разработке агротехники культуры винограда. Немало сделано им в интродукции ценных сортов винограда для юга Украины.

И если первые десятилетия развития кафедры связаны с именами профессоров А.А. Кипена и Г.А. Боровикова (1881-1958), то последующий, более чем 30-летний период (1934-1968), связан с именем Сергея Александровича Мельника (1898-1968) – выдающегося ученого в области виноградарства и виноделия, члена-корреспондента ВАСХНИЛ, академика Украинской сельскохозяйственной академии, заслуженного деятеля науки СССР, ректора ОСХИ, основателя большой научной школы виноградарей и виноделов.

Кафедра технологии виноделия в составе ОТИПХП

В 1946 г. в стенах Одесского технологического института консервной промышленности (ОТИКП, позже ОТИПХП – Одесский технологический институт пищевой и холодильной промышленности) была создана специализированная кафедра "Технология виноделия". С.А. Мельник был одним из

организаторов этой кафедры и первым ее заведующим – по совместительству.



С. А. Мельник

Преподавателями кафедры виноделия в то время были доцент Иван Иванович Неженцев, ассистент Петр Фадеевич Ионин, несколько позже на кафедру пришла доцент Ольга Павловна Смульская, окончившая ОТИКП по специальности «Технология консервирования», а затем переспециализировавшаяся по технологии виноделия.

И.И. Неженцев и П.Ф. Ионин вели научную работу, связанную с актуальными в то время проблемами применения в виноделии железобетонных резервуаров, технологии красных и игристых вин. Представляли интерес исследования О.П. Смульской, касающиеся вопросов осветления виноградных соков и вин, в частности, с помощью измельченных виноградных семян. В 1949 г. состав преподавателей кафедры пополнился ассистентом В.В. Базилевским, который свою научную работу посвятил технологии коньячного производства. Спустя некоторое время он был направлен в аспирантуру к профессору В.И. Нилову во ВНИИВиВ (ныне НИВиВ) «Магарач», где в 1956 г. защитил кандидатскую диссертацию.

В 1952 г. С.А. Мельника на посту заведующего кафедрой технологии виноделия ОТИПХП сменил профессор Михаил Афанасьевич Тупиков – виноградарь, в своей научной работе уделявший внимание, в основном, вопросам формирования виноградной лозы.

В 1954 г. кафедра технологии виноделия была реорганизована в кафедру технологии бродильных производств и ее возглавил крупный ученый – доктор химических наук, профессор, заслуженный деятель науки и техники РСФСР Сергей Елеазарович Харин (1896-1973). Одновременно он заведовал кафедрой физической и коллоидной химии (с 1947 г.). Разработанная им теория превращения углеводов имела большое значение для свеклосахарного, крахмалопаточного производства и для виноделия. В соавторстве с В.Н. Стабниковым им был подготовлен

и издан учебник «Теоретические основы перегонки и ректификации спирта» (М., 1951 г.).

Под руководством профессора С.Е. Харина в 1955 г. защитил кандидатскую диссертацию В.А. Русаков.

В 1958 г. была вновь восстановлена кафедра технологии виноделия. На заведование кафедрой был приглашен крупный винодел-практик и ученый Александр Александрович Преображенский (1898-1976). С его приходом направление научных исследований переключается непосредственно на проблемы виноделия. В 1961 г. по его инициативе при кафедре был организован научно-исследовательский сектор, занимавшийся, в



А.А. Преображенский

основном, вопросами технологии крепких и десертных вин. Монография А.А. Преображенского «Технология крепких вин типа портвейн» (Кишинев, 1967) широко использовалась как учебное пособие для студентов.

Исследования велись по таким актуальным проблемам, как непрерывный способ брожения виноградного сусла, хересования, разработка новых современных технологий мадеры, марсалы, мускатных, столовых сухих и полусладких вин. Значительная часть изобретений, разработанных на

кафедре, внедрена в производство. Брожение сусла в потоке было внедрено на более чем сотне установок в Крымской, Херсонской, Одесской областях; суслоотделение в стекателях типа «Крым» использовалось на 400-х установках в Крыму; мадеризация – на более чем 20-ти установках на винзаводах Украины и других республик бывшего СССР; созревание муската – на 5-ти установках в Крыму; портвейнизация в термостатированных установках – на винзаводах в Одессе, Джанкое, Массандре. Для Одесского опытно-экспериментального завода шампанских вин, с которым работа велась по согласованной программе, было предложено осуществлять обработку мускатных виноматериалов бентонитом,

что исключало тепловую обработку, готовить дрожжи на питательной среде с содержанием сахара 2,2 %, что дало значительный экономический эффект.

Со временем кафедра становится научным центром решения важнейших теоретических и практических проблем виноделия. Укрепляются и расширяются связи с промышленными предприятиями Украины, Молдавии и других республик. На базе кафедры проводятся конференции, семинары, в том числе и межвузовские. Идет активный обмен опытом преподавательской работы с Московским технологическим



Н. Х. Кошур

институтом пищевой промышленности, Краснодарским и Кишиневским политехническими институтами, Грузинским сельскохозяйственным институтом, Пловдивским технологическим институтом (Болгария) и другими вузами.

В 1962 г. при кафедре открывается аспирантура, где под руководством А.А. Преображенского было защищено 11 кандидатских диссертаций. Аспирантами кафедры были Л.М. Бобкова, К.Ф. Бодян, Л.Г. Головченко, И.С. Калмыкова, С.В. Касько, Г.И. Козуб, Б.М. Корнелли, Н.Х. Кошур, В.Н. Латышев, Д.А. Моисеенко, Г.Ф. Немчина, Л.А. Осипова, В.Я. Ревзин, О.В. Радионова. В 1974 г. защищали кандидатские работы Лариса Михайловна Бобкова (1930–1996) и Людмила Григорьевна Головченко, в дальнейшем работавшие доцентами кафедры. Круг их научных интересов – совершенствование технологии брожения суслу столовых полусухих и полусладких вин и другие вопросы виноделия. Здесь же, на кафедре технологии виноделия ОТИПХП, самим А.А. Преображенским была подготовлена докторская диссертация по технологии крепких и десертных вин, которую он защитил в Московском технологическом институте пищевой промышленности в 1970 г.

Кафедра технологии вина и энологии в составе ОНАПТ

Войдя в состав ОТИ им. М.В. Ломоносова в 1969 г., кафедре вновь пришлось обустраиваться, создавать условия как для исследовательской, так и для учебной работы. «Дом вина» – так в бытность профессора Преображенского назывался корпус кафедры виноделия в институтском комплексе по ул. Свердлова (ныне Канатной), 112.

В 70-е годы на кафедру был приглашен профессор, доктор технических наук Вячеслав Викторович Тихомиров (1899–1983), который занимался проблемами сохранения аромата винограда и повышения ароматичности вин.

Выдающиеся ученые – профессора, доктора технических наук А.Т. Марх, А.Ф. Фан-Юнг, Б.Л. Флауменбаум, А.Ф. Загibalов – внесли большой вклад в совершенствование технологических процессов в виноделии. Это работы А.Т. Марха, связанные с биохимическими характеристиками виноградного сока, повышением эффективности его производства и осветления; исследования А.Ф. Фан-Юнга по вопросам химического состава и фильтрования виноградного сока; труды Б.Л. Флауменбаума по стабилизации винного камня в виноградном соке, повышению микробиальной стабильности виноградного сока при хранении в крупных резервуарах, математическому моделированию процесса электроплазмолиза виноградной мякоти, электротермовинификации виноградной мякоти и сусла, разработке интенсивной технологии красных вин, способов стабилизации и консервирования виноградных соков, напитков и вин.



В.А. Русаков

Велика заслуга профессора А.А. Преображенского в развитии кафедры технологии виноделия. Он создал школу своих последователей – ученых и производителей, определявших развитие винодельческой отрасли.

В 1976 г. кафедру возглавил доцент **Владимир Александрович Русаков** (1923–2008), ученик профессора С.Е. Харина и преемник

профессора А.А. Преображенского, ведущий ученый-специалист в области виноделия и бродильных производств Украины. Под его руководством и с его участием подготовлено более 10 аспирантов и докторантов. Им опубликовано около двухсот научных работ, в том числе свыше 40 методических указаний, учебных пособий и лабораторных практикумов по химии и технологии вина.

Под руководством В.А. Русакова были продолжены исследования А.А. Преображенского и выполнены новые. Разработаны и внедрены на Криковском заводе шампанских вин технология молдавского игристого розового (бутылочный способ), на Киевском заводе шампанских вин – технология киевского игристого розового (резервуарный способ). По заказам Молдвинпрома и Главплодвинпрома были разработаны и внедрены в производство технология ароматизированных напитков на винной основе, технология плодово-ягодного вина типа малаги, проводили исследования по стабилизации виноградных вин белковыми материалами растительного происхождения и другие. В конце 80-х – начале 90-х годов (в период, так называемой, антиалкогольной кампании), кафедра технологии виноделия входила в состав объединенной кафедры "Технология консервирования и виноделия". В октябре 1993 г. кафедра технологии виноделия была восстановлена как самостоятельное структурное подразделение.



Коллектив кафедры технологии консервирования и виноделия, 1992 г.

В результате тесного сотрудничества с профессором кафедры технологии консервирования Б.Л. Флауменбаумом впервые в мировой практике были разработаны научно обоснованные режимы пастеризации столовых полусухих и полусладких вин,

слабоалкогольных и безалкогольных напитков (аспиранты Н.Х. Кошур, Л.А. Осипова), получены положительные результаты использования в виноделии способа электротермовинификации при приготовлении красных вин (аспирант И.С. Калмыкова).

На основе совместных исследований с профессором кафедры технологического оборудования пищевых производств А.В. Иваненко был создан ряд новых машин и аппаратов для переработки винограда по шампанскому способу.



Л. А. Осипова

С 2008 г. кафедрой технологии виноделия заведует доктор технических наук Лариса Анатольевна Осипова. Область ее научных исследований связана с разработкой инновационных технологий вин и функциональных напитков на основе виноградного, плодово-ягодного, пряно-ароматического растительного сырья. Руководимые ею разработки базируются на концепции выпуска экологически чистой продукции без применения небезопасных для здоровья человека синтетических имитаторов цвета, вкуса, аромата и химических консервантов.

В 2007 г. вышла из печати монография «Функциональные напитки», подготовленная Л.А. Осиповой и Л.В. Капрельянцем, в 2009 г. — «Качество во имя жизни» (авт.: В.Т. Косюра, Л.А. Осипова), в 2012 г. — "Углеводы винограда и вина. Вып. 1", подготовлен к печати 2-й выпуск "Органические кислоты винограда и вина" (авт.: В.А. Русаков, Л.А. Осипова).

В настоящее время коллектив кафедры технологии вина и энологии (переименована в 2011 г.) представляют высококвалифицированные специалисты: доктор сельскохозяйственных наук, член-корреспондент НААН Украины, заслуженный работник сельского хозяйства Украины, профессор В.В. Власов, доктор сельскохозяйственных наук, профессор Н.А. Мулюкина, доктор технических наук, доцент О.Б. Ткаченко, кандидаты технических наук, доценты И.С. Калмыкова, И.В. Мельник, А.Л. Ходаков, О.В. Радионова, Ш.Р. Гулиев, старший преподаватель Т.С. Лозовская, ассистенты Л.А. Ткаченко и Т.Б. Абрамова.



Коллектив кафедры технологии вина и энологии, 2011 г.

Сидят (слева направо): ассистенты Т.С. Лозовская, Л.А. Ткаченко, зав. кафедрой Л.А. Осипова, ассистент Т.Б. Абрамова, доцент О.В. Радионова.

Стоят (слева направо): ассистент Т.М. Саркисян, техник Г.И. Шестак, доценты И.В. Мельник, А.Л. Ходаков, О.Б. Ткаченко, зав. лабораториями Н.Е. Репула, С.Н. Козьмина.

В связи с возросшим на рынке труда спросом на технологов пивоваренного производства в 2009 г. на кафедре открыта новая специализация «Технология солода, пива и безалкогольных напитков». Значительный вклад в реализацию этого направления подготовки специалистов внесла доцент кафедры И.В. Мельник.

В 2011 г., после 35-летнего перерыва, на кафедре была вновь открыта аспирантура по специальности 05.18.05 – технология сахаристых веществ и продуктов брожения.

Высокое качество обучения в формате специальности «Технологии продуктов брожения и виноделия» обеспечивается благодаря большому опыту преподавателей кафедры, а также возможности студентов ознакомиться с азами профессии на ведущих предприятиях отрасли. Практическая подготовка студентов осуществляется на лучших винодельческих (ООО ПТК «Шабо», ОАО «Коблево», Частное АО «Артемовский завод шампанских вин», ООО «Инкерманский завод марочных вин», ЧАО ДМК «Таврия», ЧАО «Одессавинпром», ЧАО «Одесский завод шампанских вин», ООО агрофирма «Золотая балка», ННЦ «ИВиВ им. В.Е. Таирова» и другие) и пивоваренных («Оболонь», Николаевское отделение пивзавода «САН ИнБев Украина») предприятиях Украины.

Кафедра имеет опыт участия в международных учебно-исследовательских проектах. В 2005-2006 учебном году разработан и реализован международный проект с участием Технического университета Молдовы, ОНАПТ, Французского Альянса ENITA (Ecol Nationale d'Ingénieurs les Traveux Agrioles) в Республике Молдова. Лучшие студенты проходят стажировку на винодельческих предприятиях Франции – Шато Латур и Шато Пальмер (Бордо), Louise Brison (Шампань) и других, Болгарии (Пловдивский университет пищевых технологий).

В настоящее время ведется работа по созданию международного учебно-исследовательского проекта с университетом в г. Кольмар (Эльзас, Франция), в рамках которого будет осуществляться подготовка магистров и аспирантов с получением двойного диплома.

Педагогическую деятельность преподаватели кафедры успешно совмещают с научно-исследовательской. Приоритетные разработки кафедры в современный период связаны с повышением качества и безопасности винодельческой и пивобезалкогольной продукции. Основные научные направления: разработка инновационных технологий тихих и игристых вин, функциональных напитков; разработка способов стабилизации вин, склонных к различным видам помутнений; совершенствование и разработка технологии белых столовых вин различных категорий (молодые, малоокисленные, ординарные выдержанные). Значительная часть разработок внедрена в производство.



В.В. Власов

За научное обоснование перспектив развития виноградарства и виноделия южных регионов Украины, разработку и внедрение энерго- и ресурсосберегающих экологически безопасных технологий выращивания винограда, разработку новых технологий вин из сортов винограда селекции ИВиВ им. В.Е. Таирова доцент Вячеслав Всеволодович Власов награжден орденом «За заслуги» III степени, медалью «10 лет независимости Украины», почетными

знаками Министерства аграрной политики Украины, НААН Украины, облгосадминистрации Одесской области.



О.Б. Ткаченко

Доцент, ныне декан факультета технологии вина, консервированных продуктов и товароведения Оксана Борисовна Ткаченко за научные исследования, посвященные совершенствованию процессов переработки винограда на тихие и игристые вина в системе «виноград-вино» в 2002 г. награждена Почетной грамотой Министерства аграрной политики Украины, а в 2003 г. стала Лауреатом премии НААН Украины.

За последние годы преподавателями кафедры опубликовано более 200 работ (научных статей, тезисов, методических пособий), в том числе 2 учебника, 4 монографии, получено более 12 патентов. Кафедра принимает активное участие в издании научно-производственного журнала «Пищевая наука и технология».

Результаты научных исследований проходят апробацию на международных, национальных, вузовских конференциях и симпозиумах в Украине и за рубежом. За активное участие в международной специализированной выставке-симпозиуме «Вино и Виноделие» кафедра ежегодно отмечается медалями и дипломами.

Кафедра поддерживает тесные контакты с отраслевыми научно-исследовательскими институтами и ведущими винодельческими предприятиями Украины, налаживает сотрудничество с зарубежными фирмами по вопросам совершенствования технологии солода и пива, а также по внедрению Европейских стандартов на эту продукцию.

За все годы существования кафедрой подготовлено более 3000 специалистов, которые работают на предприятиях бродильной промышленности по производству вина, пива, солода, безалкогольных напитков и минеральных вод в Украине и за ее пределами (в Молдове, Беларуси, России, Германии, Израиле, США).

Полученные знания позволяют выпускникам быть конкурентоспособными на рынке труда, успешно строить свою



Ш. Р. Гулиев

карьеру и плодотворно работать руководителями министерств, ведомств, главными специалистами, менеджерами, начальниками смен и цехов, заведующими лабораториями, технологами, инженерами-химиками акционерных, частных и совместных предприятий, в научно-исследовательских и проектных организациях, в высших учебных заведениях. Среди таких можно отметить руководителей отделов

Министерства аграрной политики Украины – М.А. Агафонова, С.А. Ченушу, В.М. Кучеренко, В.А. Фуркевича; виноделов-ученых, докторов и кандидатов наук – В.А. Загоруйко, А.С. Луканина, В.Т. Косюру, В.Г. Гержикову, Л.А. Осипову, О.М. Баева, А.Я. Яланецкого, Л.И. Журавлеву, руководителей предприятий – Ш.Р. Гулиева, Р.Р. Гулиева, И.И. Пономаренко, В.В. Гисема, Т.А. Начеву, А.Н. Сидоренко, Ю.Н. Шелехова, В.И. Бабынина, В.М. Козливскую, Г.Ф. Быстрицкого, Л.Ю. Ковалеву, Н.Г. Нагорную, Ю.А. Ткаченко, Н.Г. Королеву, Д.П. Ткаченко, С.В. Семкова, О.В. Саркисян, Ф.И. Кирпикова, В.Г. Гагауза, Л.Л. Новикова, П.Г. Корниенко, Х.З. Гемаева и многих других.

ВЛАДИМИР АЛЕКСАНДРОВИЧ РУСАКОВ

БИОГРАФИЧЕСКИЙ ОЧЕРК

В.А. Русаков родился 20 декабря 1923 г. в Одессе, на Молдаванке. Его отец был агрономом, мать – заслуженной учительницей УССР.



В 1931 г. поступил в одесскую среднюю школу, которую окончил в военном 1941 г. В июле уже был призван в ряды Красной Армии. Участвовал в боях на различных фронтах Великой Отечественной войны сначала рядовым, а по окончании Ростовского артиллерийского училища – командиром взвода в противотанковом артиллерийском полку. В феврале 1945 г. в боях под Кенигсбергом был тяжело ранен. После лечения в госпиталях в августе 1945 г. – демобилизован.

За свои ратные подвиги Владимир Александрович награжден орденами «Отечественной войны» 2-й степени (1943), «Красной Звезды» (1944), медалью «За победу над Германией в Великой Отечественной войне 1941-1945 гг.» (1946).

В 1945 г. В.А. Русаков поступил в Одесский технологический институт консервной промышленности, который с отличием окончил в 1950 г. и был оставлен работать в нем. В 1951 г. поступил в аспирантуру по специальности «Технология бродильных производств».

1 января 1955 г. В.А. Русаков был зачислен на должность ассистента кафедры технологии бродильных производств и принял активное участие в ее становлении после реорганизации кафедры технологии виноделия, участвовал в организации лаборатории по химико-технологическому контролю спиртового и ликероводочного производств, разработке новых для кафедры курсов лекций «Общая бродильная технология» и «Технология гидролизного производства».

В октябре 1955 г. в Киевском технологическом институте пищевой промышленности им. А.И. Микояна В.А. Русаков защитил кандидатскую диссертацию на тему «Влияние коллоидных веществ на размножение и бродильную функцию дрожжей», которую подготовил под руководством профессора С.Е. Харина.

В 1958 г. была восстановлена кафедра технологии виноделия. С 1 сентября 1961 г. Владимир Александрович исполнял обязанности доцента кафедры, в 1963 г. был утвержден в ученом звании доцента, а в апреле 1966 г. был избран доцентом кафедры «Технология виноделия».



В.А. Русаков со студентами-заочниками студентов, программы лабораторных занятий и многие другие работы.

Научно-исследовательская работа в эти годы на кафедре велась в области совершенствования технологии столовых полусладких вин. Владимир Александрович на институтской конференции докладывал о работе, выполненной в институте и в условиях винзавода совхоза "Винрассадник", по способам биологической стабилизации полусладких вин с разработкой технологической схемы изготовления этих вин. По данным схемам на указанном винзаводе были приготовлены столовые полусладкие вина, получившие хорошие оценки специалистов.

В эти годы В.А. Русаков участвовал также в выполнении кафедральной темы по изучению динамики красящих веществ винограда в процессе его технологической переработки. Вел научно-исследовательскую работу по хозяйственным темам: в 1969 г. была закончена и принята заказчиком разработанная В.А. Русаковым технология высококачественных полусладких и полудесертных вин. Занимался изучением прогрессивных методов осветления виноматериалов.

С 1969 г. кафедра технологии виноделия стала работать в составе Одесского технологического института пищевой промышленности им. М.В. Ломоносова. Надо было обустроиваться и налаживать работу на новом месте.

Исполняя с марта 1976 г. обязанности заведующего кафедрой технологии виноделия, Владимир Александрович Русаков проявил

хорошие организаторские способности, сумел сплотить и направить усилия коллектива на решение основных задач, связанных с обучением и воспитанием студентов.

В феврале 1978 г. доцент В.А. Русаков был избран по конкурсу заведующим кафедрой. При обсуждении его кандидатуры профессор В.А. Тихомиров, работавший в то время на кафедре, отметил: «Еще при жизни профессора А.А. Преображенского фактически руководство наиболее трудоемкой, важной и ответственной частью деятельности кафедры – учебной работой – осуществлялось доцентом Русаковым». Было также отмечено, что под его руководством и лично им составлены основные методические разработки по дисциплинам кафедры.

Выполняя напряженную работу по руководству учебным процессом, В.А. Русаков участвовал в кафедральной хозрасчетной работе на тему «Исследование различных факторов на извлечение красящих и дубильных веществ из твердой фазы виноградной ягоды». Являлся ответственным исполнителем по трем хоздоговорным темам: «Прогрессивные методы осветления и стабилизации виноградных вин», «Разработка технологической карты и совершенствование технологии виноградных вин для северо-западной зоны Крыма», «Разработка прогрессивной технологии и задания на создание поточной линии производства вермута».

Научно-исследовательская работа проходила в тесном содружестве с рядом кафедр института, в частности, с кафедрой технологического оборудования пищевой промышленности (ТОПП), а также с предприятиями, на базе которых выполнялись исследования. Так, совместно с А.В. Иваненко – профессором кафедры ТОПП – проводилась большая работа по совершенствованию технологии первичного виноделия, применяемого при этом оборудования и созданию новых его образцов. В результате этой работы было создано новое научное направление по переработке винограда на продукцию высокого качества с максимальным использованием сырьевых ресурсов, экономией энергии и снижением трудовых затрат.

Начиная с 1976 г., исследовалась и была разработана прогрессивная технология розовых столовых и игристых вин. По предложенной кафедрой технологии на Криковском заводе шампанских вин приступили к выпуску «Молдавского игристого розового» бутылочным способом (годовой экономический эффект

при этом составил 100 тыс. руб.), а на Киевском заводе шампанских вин – «Киевского игристого розового» (к 1500-летию столицы Украины) резервуарным способом.

С 1977 г. впервые в стране кафедра технологии виноделия ОТИПП им. М.В. Ломоносова вела большой комплекс НИР, связанных с разработкой технологии нового для СССР напитка на винной основе типа «аперитив».

В соответствии с координационным планом ВНИИВиВ «Магарач» в 1977-1980 гг. была выполнена научно-исследовательская работа по стабилизации термическими методами столовых полусухих вин, склонных к биологическим помутнениям.

Впервые в мировом виноделии были экспериментально определены константы термоустойчивости спор дрожжей в столовом полусухом вине. Разработан метод математического расчета научно обоснованных режимов пастеризации вин. Эти режимы согласно договору о творческом содружестве были переданы Одесскому экспериментальному винзаводу. Вина, пастеризованные по режимам, разработанным на кафедре, неоднократно представлялись на официальные дегустации, где получали более высокие оценки, чем вина других заводов, отмечены первой премией в республиканском конкурсе столовых полусухих вин. Научные исследования в этом направлении велись совместно с профессором кафедры технологии консервирования Б.Л. Флауменбаумом.

Ряд научно-исследовательских тем кафедры этого периода касался технологии плодово-ягодных вин.

Госбюджетная НИР велась по теме «Исследование влияния тепловой обработки на состав и качество красных столовых вин из сортов винограда Одесской области».

В результате изучения способов кислотопонижения виноматериалов была составлена технологическая инструкция для Одесского совхозвинтреста по понижению кислотности вин с помощью дрожжей шизосахаромикетов и химическим способом.

В 90-е годы В.А. Русаков участвовал в кафедральной НИР по теме «Влияние различных видов технологической обработки на качество красных вин, в том числе на стабильность окрашивания», а также в исследованиях о возможности оклейки (обработки) вин макухой сурепки, сои и виноградного семени,



Дегустация - дело тонкое
В.А. Русаков и Г.Ф. Немчина

полученного на Одесском заводе косточковых масел. Руководил научно-исследовательской работой «Исследование новых белковых материалов растительного происхождения для стабилизации красных вин к помутнениям фенольной природы».

В 1993 г. на Котовском винзаводе Одесской области была внедрена в производство технология купажного плодово-ягодного вина «Старая мельница», разработанная В.А. Русаковым и Л.А. Осиповой.

В эти годы Владимир Александрович читал курсы лекций: «Общая технология отрасли», «Технология продуктов из винограда», «Основы технологии бродильных производств», «Пищевая химия», «Метрология и стандартизация», «Технология вина». Руководил дипломным проектированием, производственной практикой. Работал в ГЭК.

Под руководством В.А. Русакова на кафедре была хорошо поставлена практическая подготовка студентов, которая в настоящее время проходит на лучших винодельческих и пивоваренных предприятиях Украины и винодельческих предприятиях Франции. Кафедра стала принимать участие в международных учебно-исследовательских проектах.

Умело совмещая педагогическую работу с научно-исследовательской деятельностью, Владимир Александрович Русаков становится одним из ведущих ученых и специалистов в области виноделия. К нему обращались за консультациями буквально со всех винодельческих предприятий Украины, а также из России и Молдовы.

Сфера научных интересов В.А. Русакова охватывала почти все стороны виноделия - технологию красных, розовых и белых вин –

столовых сухих и с остаточным сахаром, крепленых, виноградных и плодово-ягодных, шампанских и игристых вин, ароматизированных вин и напитков, поиск новых материалов для осветления и стабилизации вин, обработку виноматериалов и пива в магнитном поле, разработку технологий ряда новых вин и другие.



Коллектив кафедры технологии виноделия, 2007 г.

По итогам научно-исследовательской деятельности В.А. Русаковым подготовлено и опубликовано около двухсот научных работ, в том числе учебные пособия «Расчет купажей» (К., 1989), «Вступ до харчової технології та інженерії: (виноробство)» (К., 2000) и «Хімія і біохімія вина: лабораторний практикум» (К., 2001). В 2012 г. была издана монография "Углеводы винограда и вина. Вып. 1", подготовленная на основе работ В.А. Русакова и Л.А. Осиповой. Подготовлена к печати – "Органические кислоты винограда и вина. Вып. 2" в том же авторстве.

Решением Совета института в 1992 г. Владимиру Александровичу Русакову было присвоено почетное звание заслуженного доцента, 27 апреля 1994 г. решением Аттестационной коллегии Министерства образования Украины – ученое звание профессора.

За подготовку научно-педагогических кадров и огромного отряда инженеров-технологов для винодельческой промышленности Владимир Александрович неоднократно отмечался различного рода наградами: медалью «За доблестный труд. В ознаменование 100-летия со дня рождения В.И. Ленина»

(1970), нагрудным знаком «За отличные успехи в работе» (1982), рядом Почетных грамот.

Вот уж 5 лет, как перестало биться сердце Владимира Александровича. Коллектив кафедры технологии вина и энологии продолжает плодотворно работать под руководством доктора технических наук, старшего научного сотрудника Ларисы Анатольевны Осиповой. В коллективе кафедры во всем ощущается бережное отношение к памяти о профессоре В.А. Русакове, на самом видном месте висит его портрет. Это был необычайно работоспособный, бескорыстный, исключительно скромный и доброжелательный человек, демократичный руководитель. Его уважали и любили на кафедре, он пользовался заслуженным авторитетом в коллективе академии, в среде виноделов – ученых и производителей.

Будучи профессионалом высокого класса, Владимир Александрович был незаурядной, разносторонней личностью. Любил музыку, книгу. И как бы не был занят на работе, дома – всегда находил время поразмыслить об увиденном и услышанном, задуматься о смысле бытия и выразить это в поэтических строках.

В.А. Русаков - поэт не только вина ...

Звезды меж тучек проглядывать стали,
Какая погода к нам завтра придет:
Морозы, морозы, увы, обещали,
Опять снегопады, опять скользкий лед.

Солнце, солнце – свет моей души,
Протяни мне с ласкою ладони,
Ритуал извечный соверши,
Пусть душа в лучах твоих утонет...

1989 г.

На Раскидайловской, на Косвенной и Средней,
В начале тупиковой Степовой,
Счастливейшее детство – фактор не последний,
Здесь протекало перед страшною войной...

1999 г.

По влажной почве Черноземья я бегу
С тяжелой катушкой на боку.
Земля-матушка налипла на ногах,
Замедляя, утрудняя каждый шаг.
Задыхаюсь – сердце к горлу поднялось,
Понеслось, как говорят у нас, в разнос,
Бешено колотится, а я бегу, бегу –
Кабель связи – нитку жизни волоку.
Посвист пуль я не могу воспринимать,
На разрывы мин мне тоже наплевать.
Батарею и ЭНП связали мы –
Помнишь первый, страшный, тяжкий год войны?

2001 г.

Есть в мире незримые нити,
Незримые связи, и ими
Все, что есть в мире, связано,
Чтобы ни было сделано,
Чтобы ни было сказано,
Причины и следствия жестко увязаны.
Во всем разбирайся
И думай, и думай,
И делай, и делай,
Тогда лишь, что бело -
Останется белым,
А черное – черным,
Другие окраски, как все переходы,
В таких же законах, такой же природы.
И их не отменить...

2004 г.

ОСНОВНЫЕ СОБЫТИЯ В ЖИЗНИ И ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРОФЕССОРА В.А. РУСАКОВА

- | | |
|---------------------|--|
| 20 декабря 1923 г. | - родился в Одессе |
| 1931 -1941 | - учеба в средней школе Одесской железной дороги |
| июль 1941 г. | - призван в ряды Красной Армии |
| 07.41 – 09.41 | - солдат 51-го запасного стрелкового полка (Запорожье) |
| 09.41 – 05.42 | - солдат 447-го артиллерийского полка (Юго-Западный фронт) |
| 05.42 - 02.43 | - курсант 2-го Ростовского артиллерийского училища (Пермь) |
| 03.43 – 02.45 | - командир взвода 534-го отдельного истребительного противотанкового артиллерийского полка (Юго-Западный, 3-й Белорусский, 1-й Прибалтийский фронты) |
| февраль 1945 г. | - тяжелое ранение при освобождении Кенигсберга от немецко-фашистских захватчиков |
| 02.45 – 08.45 | - лечение в госпиталях после ранения (Каунас, Ленинград, Свердловск) |
| 1945 – 1950 | - студент ОТИПХП |
| 11.09.47 | - женился на Ольге Александровне Алексеенко (1924-2002), проработавшей 50 лет в Одесском областном психоневрологическом диспансере, последняя должность - врач-невропатолог высшей категории |
| 01.08.50 – 16.01.51 | - старший лаборант кафедры технологии виноделия ОТИПХП |
| 17.01.51 – 30.12.51 | - начальник отдела кадров ОТИПХП |
| 01.01.52 – 20.12.54 | - аспирант при кафедре технологии бродильных производств ОТИПХП |
| 01.01.55 - 01.09.61 | - ассистент кафедры технологии бродильных производств ОТИПХП |
| 28.10.55 | - защитил диссертацию на соискание ученой степени кандидата технических наук в КТИПП им. А.И. Микояна |

- 06.07.56 - родилась дочь Наталья, ныне – доктор химических наук, ведущий научный сотрудник отдела № 4 (химия лантанидов) Физико-химического института им. А.В. Богатского НАН Украины
- 15.05.57 - присуждена ученая степень кандидата технических наук
- 19.08.60 – 02.01.61 - заместитель декана технологического факультета ОТИПХП
- 01.09.61 – 27.04.66 - и.о. доцента кафедры технологии виноделия ОТИПХП
- 23.10.63 - утвержден в ученом звании доцента по кафедре «Технология виноделия»
- 27.04.66 – 18.07.69 - доцент кафедры технологии виноделия ОТИПХП
- 01.09.69 – 06.03.76 - доцент кафедры технологии виноделия ОТИПП им. М.В. Ломоносова
- 06.03.76 – 15.02.78 - и.о. заведующего кафедрой технологии виноделия ОТИПП им. М.В. Ломоносова
- 15.02.78 – 06.11.87 - заведующий кафедрой технологии виноделия ОТИПП им. М.В. Ломоносова
- 25.11.82 - награжден нагрудным значком «За отличные успехи в работе» в области высшего образования СССР за многолетнюю плодотворную научно-педагогическую деятельность, Почетной Грамотой Обкома КПУ в честь юбилея института
- 22.01.88 – 15.10.93 - доцент кафедры технологии консервирования и виноделия; ведущий научный сотрудник в области технологии виноделия и безалкогольных продуктов из винограда ОТИПП им. М.В. Ломоносова
- 1989 - вышло из печати учебное пособие «Расчет купажей»
- 12.06.92 - присвоено почетное звание заслуженного доцента ОТИПП им. М.В. Ломоносова
- 15.10.93 – 16.12.08 - заведующий восстановленной кафедры технологии виноделия

- 06.12.94 - присвоено ученое звание профессора по кафедре «Технология виноделия»
- 2000 - издано учебное пособие «Вступ до харчової технології та інженерії (виноробство)», подготовленное в соавторстве с Е.П. Шольцем-Куликовым и В.А. Домарецким
- 2001 - издано учебное пособие «Хімія і біохімія вина. Лабораторний практикум»
- 2012 - вышла из печати монография «Углеводы винограда и вина. Вып. 1», подготовленная в соавторстве с Л.А. Осиповой

ХРОНОЛОГИЧЕСКИЙ УКАЗАТЕЛЬ ОПУБЛИКОВАННЫХ РАБОТ И НЕОПУБЛИКОВАННЫХ ДОКУМЕНТОВ

Монографии, учебные пособия, методические и другие издания

1. Русаков, В.А. Влияние коллоидных веществ на размножение и бродильную функцию дрожжей [Электронный ресурс]: автореф. дис. ... канд. техн. наук / Русаков Владимир Александрович; Киев. технол. ин-т пищевой пром-сти им. А.М. Микояна. - К., 1955. - 11 с. - Режим доступа: <http://www.elibrary.nuft.edu.ua>

2.* Русаков, В.А. Методические указания к дипломному проектированию по технологии виноделия на винодельческом уклоне заочного отделения техникума / В.А. Русаков, С.В. Атаманенко. – О.: ОПИ, 1963. - 50 с.

3. Зинченко, В.И. Методические указания к расчету продуктов при переработке винограда на заводах первичного виноделия при курсовом и дипломном проектировании по "Технологии вина" для студентов заочного факультета высших учебных заведений (специальность 1005 "Технология виноделия") / В.И. Зинченко, В.А. Русаков, О.П. Смольская. – Кишинев: Кишинев. политехн. ин-т, 1967. – 52 с.

4. Русаков, В.А. Расчеты продуктов первичного виноделия: метод. указания для студентов / В.А. Русаков, О.П. Смольская. – О.: ОТИПХП, 1968. – 68 с.: табл. + Прил. (с. 54-62). – Библиогр.: с. 65-67 (49 назв.).

5. Основы технологии бродильных производств: программа, метод. указания и темы контрол. работ для студентов фак. заоч.

обучения специальности № 1005 – «Технология виноделия» / сост. В.А. Русаков. – О: ОТИПП, 1976. – 23 с. - Библиогр.: с. 4 (7назв.).

6. Методические указания к оформлению научно-исследовательской работы студента (НИРС) специальностей 1005 – «Технология виноделия» и 1007 – «Технология консервирования» / сост.: В.А. Русаков, Г.Ф. Немчина. – О.: ОТИПП, 1979. – 12 с.: ил.

7. Методические указания к расчету на ЭВМ продуктов вторичного виноделия в дипломном проектировании студентов специальности № 1005 – «Технология виноделия» / сост.: Л.М. Бобкова, В.А. Русаков, О.Д. Гонтарь. – О.: ОТИПП, 1980. – 36 с.: табл. - Библиогр.: с. 31-32 (20 назв.).

8. Методические указания к расчету на ЭВМ продуктов первичного виноделия в курсовом и дипломном проектировании студентов специальности № 1005 – «Технология виноделия» / сост.: Л.М. Бобкова, В.А. Русаков, О.Д. Гонтарь. – О.: ОТИПП, 1980. – 46 с.: табл. - Библиогр.: с. 46 (17 назв.).

9. Методические указания к лабораторным занятиям по курсу «Технология виноделия»: для студентов специальности 1005 – «Технология виноделия». Ч.1. / сост. В.А. Русаков. – О.: ОТИПП, 1981. – 36 с.: ил., табл. – Библиогр.: с. 33-34 (22 назв.).

10. Методические указания к расчету на ЭВМ продуктов вторичного виноделия (марочных вин, подлежащих выдержке) в дипломном проектировании для студентов специальности № 1005 «Технология виноделия» / сост.: Л.М. Бобкова, В.А. Русаков, О.Д. Гонтарь. – О.: ОТИПП, 1982. – 34 с.: табл. – Библиогр.: с. 32-33 (23 назв.).

11. Методические указания к оформлению текстовой части курсовых и дипломных проектов для студентов специальности

1005 заочной и вечерней форм обучения / сост. В.А. Русаков. – О.: ОТИПП, 1986. – 22 с.: ил. – Библиогр.: с. 22 (14 назв.).

12. Рабочая программа преддипломной практики на заводах первичного виноделия для студентов специальности 1005 всех форм обучения / сост.: Л.Г. Головченко, В.А. Русаков. – О.: ОТИПП, 1987. – 14 с. – Библиогр.: с. 13-14 (19 назв.).

13. Рабочая программа технологической практики по специальности 1005 для студентов IV курса на винзаводах городского типа / сост.: Л.Г. Головченко, В.А. Русаков. – О.: ОТИПП, 1987. – 14 с. – Библиогр.: с. 13-14 (21 назв.).

14. Методические указания к выполнению лабораторных работ по курсу «Технология виноделия». Раздел «Расчет купажей» (в примерах и расчетах) для студентов специальности 1005 дневной и заочной форм обучения. Ч.1. / сост. В.А. Русаков. – О.: ОТИПП, 1988. – 88 с.: ил., табл. – Библиогр.: с. 86 (3 назв.).

15. Русаков, В.А. Расчеты продуктов первичного виноделия / В.А. Русаков, О.П. Смольская. - К.: УМК ВО, 1988. - 37 с.

16. Русаков, В.А. Расчет купажей: учеб. пособие для студентов специальности "Технология бродильных производств и виноделия"/ В.А. Русаков. - К.: УМК ВО, 1989. - 147 с.: ил., табл. - Библиогр.: с. 145 (12 назв.).

17. Методические указания к лабораторным работам (№ 1-5) по курсу «Химия вина» для студентов специальности 27.04 дневной и заочной форм обучения / сост.: В.А. Русаков, Л.Г. Головченко, Г.Ф. Немчина. – О.: ОТИПП, 1990. – 52 с.: ил., табл. + Прил. (с. 48-51). – Библиогр.: с. 11 (6 назв.), с. 20-21(5 назв.), с. 29 (6 назв.), с. 47 (5 назв.).

18. Методические указания к лабораторным работам по курсу «Химия вина» (работы 6-9) для студентов специальности 27.04 дневной и заочной форм обучения / сост.: В.А. Русаков, Л.Г. Головченко, Г.Ф. Немчина. – О.: ОТИПП, 1990. – 60 с.: табл. – Библиогр.: с. 32 (8 назв.), с. 42 (4 назв.), с. 49 (5 назв.), с. 59 (6 назв.).

19. Методические указания к самостоятельной работе по курсу «Технология виноделия». (Раздел «Общее виноделие»): для студентов специальности 27.04 / сост. В.А. Русаков. – О.: ОТИПП, 1990. – 32 с. – Библиогр.: с. 31 (7 назв.).

20. Методические указания к лабораторным работам по курсу «Химия вина» (работы 10-12) для студентов специальности 27.04 дневной и заочной форм обучения / сост.: В.А. Русаков, Л.Г. Головченко, Г.Ф. Немчина. – О.: ОТИПП, 1993. – 28 с. - Библиогр.: с. 15 (5 назв.), с. 21 (4 назв.), с. 28 (9 назв.).

21. Методические указания к изучению курса "Общая технология отрасли" и темы контрольных заданий для студентов специальности 27.04 заочной формы обучения / сост.: В.А. Русаков, Л.Г. Головченко, Г.Ф. Немчина. - О.: ОГАПТ, 1994. - 40 с.

22. Методические указания к изучению курса «Технология продуктов из винограда» и темы контрольных заданий для студентов специальности 27.04 заочной формы обучения / сост.: В.А. Русаков, И.С. Калмыкова. – О.: ОГАПТ, 1994. – 24 с.: табл. – Библиогр.: с. 8-9 (18 назв.).

23. Методические указания и контрольные работы по курсу «Основы технологии бродильных производств»: для студентов специальности 7.091704 всех форм обучения / сост. В.А. Русаков. – О.: ОГАПТ, 1996. – 23 с. – Библиогр.: с. 4-5 (9 назв.).

24. Типова програма дисципліни "Технологія вина" для студентів спеціальності 7.091704 "Технологія бродильних виробництв та виноробства", спеціалізації 7.091704.02 "Технологія вина" / В.А. Домарецький, Є.П. Шольц, Н.Я. Гречко, О.С. Луканін, В.Х. Суходол, М.О. Денисов, В.О. Русаков. - К.: УДУХТ, 1996. – 25 с.

25. Методические указания к расчету коньячного производства: для студентов специальности 7.091704 дневной и заоч. форм обучения / сост.: В.А. Русаков, Т.Б. Абрамова. – О.: ОГАПТ, 1999. – 24 с.: табл. – Библиогр.: с. 24 (3 назв.).

26. Методические указания по оформлению текстовой части курсовых и дипломных проектов для студентов специальности 7.091704 специализации 7.091704.02 дневной и заочной форм обучения / сост.: В.А. Русаков, Т.Б. Абрамова. – О.: ОГАПТ, 1999. – 21 с.: ил., табл. – Библиогр.: с. 21 (16 назв.).

27. Програма дисципліни "Хімія та біотехнологія вина" для студентів вищих навчальних закладів професійного напрямку 6.0917 "Харчова технологія та інженерія" спеціальності 7.091704 "Технологія бродильних виробництв та виноробства" спеціалізації 7.091704.02 "Виноробство" / уклад.: В.О. Русаков, І.С. Калмикова, В.О. Маринченко. - К.: УДУХТ, 1999. - 12 с.

28. Вступ до харчової технології та інженерії (виноробство): навч. посіб. для студ. вищ. навч. закладів / Є.П. Шольц-Куліков, В.О. Русаков, В.А. Домарецький, В.О. Фуркевич. - К.: УДУХТ, 2000. - 92 с.

29. Методические указания к изучению дисциплины «Общая технология пищевых производств» и контрольные задания: для бакалавров специальности 6.091700(704) / сост. О.Б. Ткаченко; отв. за вып. В.А. Русаков. - О.: ОГАПТ, 2000. – 24 с. – Библиогр.: с. 23-24 (18 назв.).

30. Рабочая программа производственной практики на заводах первичного виноделия для студентов, обучающихся по учебному

плану спеціалістів 7.091704 «Технологія бродильних виробств і виноделія», денної форми навчання / сост.: В.А. Русаков, О.Б. Ткаченко; отв. за вип. В.А. Русаков. – О.: ОГАПТ, 2000. – 16 с. - Библиогр.: с. 16 (12 назв.).

31. Методические указания к изучению курса «Актуальные проблемы технологии отрасли» и контрольные задания для студентов, обучающихся по учебному плану специалистов 7.091704 дневной и заочной форм обучения / сост.: В.А. Русаков, Т.Б. Абрамова; отв. за вып. В.А. Русаков. – О.: ОГАПТ, 2001. – 22 с. – Библиогр.: с. 7-8 (13 назв.).

32. Хімія і біохімія вина. Лабораторний практикум: навч. посіб. / В.О. Русаков, Є.П. Шольц-Куліков [в джерелі - Є.П. Шольц-Куліков], В.А. Домарецький та ін.; за заг. ред. Є.П. Шольца-Кулікова. – К.: УДУХТ, 2001. - 224 с.: ілюстр. - Бібліогр.: с. 217-220.

33. Методические указания к выполнению КП по курсу «Технология вина» для студентов, обучающихся по учебному плану специалистов 7.091704 всех форм обучения / сост.: В.А. Русаков, Т.Б. Абрамова. – О.: ОНАПТ, 2005. – 22 с.: табл. – Библиогр.: с. 22 (44 назв.).

34. Методические указания к самостоятельной работе по курсу «Технология вина»: расчет купажей для студентов проф. направления 6.091700(704) дневной и заоч. форм обучения / сост.: В.А. Русаков, И.В. Мельник; отв. за вып. В.А. Русаков. – О.: ОНАПТ, 2007. – 38 с.: ил., табл.

35. Одесская национальная академия пищевых технологий. 1902 – год основания / авт. кол.: О.И. Гапонюк, Л.В. Капрельянц, Е.Н. Кананыхина, А.А. Соловей, И.Р. Беленькая; сост.: В.А. Русаков [и др.]; под ред. Б.В. Егорова. – О.: Друк, 2007. – 139 с.: ил., портр.

36. Русаков, В.О. Методичні вказівки та контрольні роботи до курсу "Теоретичні і практичні проблеми технології плодово-ягідних алкогольних напоїв" [Електронний ресурс]: для студ. проф.

напрямку 7.091704 ден. та заоч. форм навчання / В.О. Русаков, Л.А. Осипова, Л.О. Ткаченко. - О.: ОНАХТ, 2009. - 18 с. тексту. - 1 електрон. опт. диск (CD-ROM).

37. Конспект лекцій з курсу «Науково-технічний прогрес і прогнозування розвитку технології виноробства» для студентів спеціальності 8.05170106 денної і заочної форм навчання. Ч.1 / уклад.: О.Л. Ходаков, В.О. Русаков. - О.: ОНАХТ, 2011. - 48 с.: ілюстр. - Бібліогр.: с. 48 (21 назв.).

38. Русаков, В.А. Углеводы винограда и вина: монография. Вып. 1 / В.А. Русаков, Л.А. Осипова. - К.: Освіта України, 2012. - 140 с.

Публикации в научных сборниках, периодических и продолжающихся изданиях, материалах конференций

1955

39.* Русаков, В.А. Влияние коллоидных веществ на размножение и бродильную функцию дрожжей / В.А. Русаков // Тез. докл. на XXIV науч. конф. ОТИПХП. - О.: ОГУ, 1955.

1960

40. Русаков, В.А. Камера для микроэлектрофореза дрожжевых клеток / В.А. Русаков // Изв. вузов. Пищевая технология. - 1960. - № 6. - С. 147-150; ил. - Библиогр.: с. 150 (4 назв.).

1963

41. Базилевская, В.В. Методика расчета продуктов при получении белых столовых ординарных вин / В.В. Базилевская, В.А. Русаков // Садоводство и виноделие Молдавии. - 1963. - № 4. - С. 45-48; табл.

1964

42.* Русаков, В.А. Изобретатель С. Зорабян / В.А. Русаков // Пром-сть Армении. - 1964. - № 10.

1968

43. Преображенский, А.А. Динамика дубильных и красящих веществ при различных приемах виноделия / А.А. Преображенский, О.П. Смутьская, В.А. Русаков // Виноделие и виноградарство СССР. - 1968. - № 8. - С. 6-8: табл.

44. Русаков, В.А. Термоустойчивость дрожжей в полусладких винах / В.А. Русаков, Л.Г. Головченко // Науч.-техн. реф. сб. Пищевая пром-сть. Сер. 1. Винодел. пром-сть / ЦНИИТЭИ Пищепром. - 1968. - Вып. 7. - С. 13-15.

1970

45. Русаков, В.А. О новых методах более точного определения объемов виноматериалов / В.А. Русаков // Прогрессивные технологические приемы в виноделии: сб. ст. / ред. кол.: Б.Ф. Бурдо, З.А. Леонова, В.Н. Латышев, А.А. Преображенский. - О., 1970. - С. 73-78. - Библиогр.: с. 78 (5 назв.). - В надзаг.: МПП УССР. Одес. совхозвинтрест.

46. Русаков, В.А. Применение сорбиновой кислоты совместно с сернистым ангидридом, бентонитом и метавинной кислотой для стабилизации столовых полусладких вин / В.А. Русаков, Л.Г. Головченко // Прогрессивные технологические приемы в виноделии: сб. ст. / ред. кол.: Б.Ф. Бурдо, З.А. Леонова, В.Н. Латышев, А.А. Преображенский. - О., 1970. - С. 9-11: табл. - В надзаг.: МПП УССР. Одес. совхозвинтрест.

1971

47. Результаты исследования технологии приготовления столовых полусладких вин / А.А. Преображенский, В.А. Русаков, И.А. Жукова, Л.Г. Головченко // Вопросы виноградарства и виноделия: сб. реф. науч. работ за 1961-1968 гг. - Симферополь, 1971. - С. 353-355.

48. Русаков, В.А. Исследование прогрессивных методов осветления виноматериалов в потоке / В.А. Русаков // Докл. науч.-техн. конф. "Эффективность применения новых технологических приемов, разработанных научно-исследовательскими институтами при производстве крепких вин". - Кишинев, 1971. - С. 10-12.

1977

49. Динамика дубильных и красящих веществ при выдержке красных крепких вин / А.А. Преображенский, О.П. Смутьская, В.А. Русаков, О.А. Книхута // Виноделие и виноградарство СССР. - 1977. - № 3. - С. 16-20: табл.

1979

50. Русаков, В.А. Влияние спиртования мезги на динамику извлечения фенольных соединений / В.А. Русаков, Л.Г. Головченко, О.П. Смутьская // Виноделие и виноградарство СССР. - 1979. - № 3. - С. 15-17: табл.

1980

51. Магнитная обработка виноматериалов / А.А. Преображенский, В.А. Русаков, А.К. Ситников, А.К. Ключкова // Виноградарство и виноделие: респ. межвед. темат. науч. сб. - К., 1980. - Вып. 23: Вопросы прогрессивной технологии виноделия. - С. 52-59: ил., табл.

52. Русаков, В.А. Усовершенствованный расчет материалов для приготовления экспедиционного ликера / В.А. Русаков, Л.Б. Алексеева // Виноградарство и виноделие: респ. межвед. темат. науч. сб. - К., 1980. - Вып. 23: Вопросы прогрессивной технологии виноделия. - С. 63-67: табл.

53. Сравнительная характеристика водных экстрактов из выжимок красных сортов винограда / В.А. Русаков, Л.Г. Головченко, В.В. Капустина, Л.В. Веселова, Т.А. Андронникова // Науч.-техн. реф. сб. Пищевая пром-сть. Сер. 1. Винодел. пром-сть / ЦНИИТЭИПищепром. - 1980. - Вып. 4. - С. 23-24.

1981

54.* Кошур, Н.Х. Константы термостойкости спор дрожжей и расчет научно обоснованных режимов пастеризации столовых полусухих вин / Н.Х.Кошур, В.А. Русаков // Тез. докл., представленных на Всесоюз. науч.-техн. конф. по вопросам теории и практики стерилизации и пастеризации пищевых продуктов. - Махачкала, 1981. - С. 12-13.

55. Математический расчет режимов пастеризации столовых полусухих вин / Б.Л. Флауменбаум, В.А. Русаков, Н.Х. Кошур, Л.А. Терлецкая // Виноделие и виноградарство СССР. - 1981. - № 5. - С. 55-58: ил., табл.

56. Русаков, В.А. Применение дрожжей для понижения кислотности вин / В.А. Русаков, В.В. Капустина, В.М. Турчинская // Виноделие и виноградарство СССР. - 1981. - № 7. - С. 24-25: табл.

1982

57. Смульская, О.П. Технологические параметры переработки винограда при производстве красных крепленых вин / О.П. Смульская, Л.Г. Головченко, В.А. Русаков // Изв. вузов. Пищевая технология. - 1982. - № 1. - С. 91-96: табл.

1985

58. Русаков, В.А. Взаимодействие агрессивных веществ вина с некоторыми составляющими бетона / В.А. Русаков, В.В. Капустина, А.В. Мишутин; ред. журн. "Изв. вузов. Пищевая технология". - Краснодар, 1985. - 10 с. - Рус. - Деп. в ЦНИИТЭИпищепроме 6 марта 1986 г., № 1282пщ. - 86Деп. // Изв. вузов. Пищевая технология. - 1986. - № 4. - С. 127.

59. Русаков, В.А. Научные исследования в области технологии виноделия / В.А. Русаков // Пищевая и перераб. пром-сть. - 1985. - № 6. - С. 48-50.

60. Русаков, В.А. Разработка технологии слабоалкогольных винных напитков / В.А. Русаков, Л.А. Осипова // Проблемные вопросы индустриального возделывания винограда и его промышленной переработки: (тез. докл. Всесоюз. науч.-практ. конф. молодых ученых и специалистов, посвящ. 40-летию Победы). Ч. 2. Виноделие. - Ялта, 1985. - С. 46-47.

1986

61. Русаков, В.А. Одесский технологический институт пищевой промышленности / В.А. Русаков, В.В. Капустина // Энциклопедия виноградарства. В 3т. Т. 2. - Кишинев, 1986. - С. 311.

1987

62. Иванов, А.А. Электромагнитная обработка пива / А.А. Иванов, В.А. Русаков, Е.П. Штепа // Пищевая пром-сть. - 1987. - № 4. - С. 53-54: ил. - Библиогр.: с. 54 (3 назв.).

1989

63. Научные исследования студентов в технологии консервирования / Ред. журн. Изв. вузов. Пищевая технология. - Краснодар, 1989. - 107 с.: ил. - Деп. 28.12.88, № 1985-пщ88. - Из содерж.: Обработка холодом коньяка "Три звездочки" / И.С. Калмыкова, В.А. Пипченко, В.А. Русаков. - С. 103-107 // Деп. науч. работы (Естеств. и точные науки, техника): библиогр. указ. - М., 1989. - № 5. - С. 124.

64. То же // Изв. вузов. Пищевая технология. - 1990. - № 1. - С. 65.

65.* Электромагнитная обработка жидких пищевых сред / А.А. Иванов, Е.П. Штепа, А.А. Галиулин, В.Э. Домрин, В.А. Русаков // Электрофизические методы обработки пищевых продуктов и сельскохозяйственного сырья: сб. докл. VI Всесоюз. науч.-техн. конф. / ВНИИТЭМР. - М., 1989.

1990

66. Русаков, В.А. Безалкогольные напитки на основе прессованных фракций виноградного сока / В.А. Русаков, Л.А. Осипова, И.С. Калмыкова // Пищевая пром-сть. - 1990. - № 11. - С. 51-52: табл.

67. Русаков, В.А. Обработка красного столового вина новым белком растительной природы / В.А. Русаков, Л.Г. Головченко, Г.Ф. Немчина // Научно-технические проблемы развития агропромышленного комплекса: тез. докл. юбилейной 50-ой науч.-практ. конф. ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Одесса, 15-19 мая 1990 г. - О., 1990. - С. 85.

68. Русаков, В.А. Оклеяка красного столового вина белком из жмыха зародышей зерна кукурузы / В.А. Русаков, Л.М. Бобкова, Т.Б. Абрамова // Научно-технические проблемы развития агропромышленного комплекса: тез. докл. юбилейной 50-ой науч.-практ. конф. ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Одесса, 15-19 мая 1990 г. - О., 1990. - С. 84.

69. Русаков, В.А. Разработка способа горячего транспортирования виноградного сока / В.А. Русаков, Л.А. Осипова // Проблемы влияния тепловой обработки на пищевую ценность продуктов питания: тез. докл. Всесоюз. науч. конф., дек. 1990 г. - Х., 1990. - С. 478.

70. Флауменбаум, Б.Л. Электротермовинификация виноградной мезги / Б.Л. Флауменбаум, В.А. Русаков, И.С. Калмыкова // Проблемы влияния тепловой обработки на пищевую ценность продуктов питания: тез. докл. Всесоюз. науч. конф., дек. 1990 г. - Х., 1990. - С. 198.

1991

71. Горячее транспортирование виноградного сока в крупных резервуарах / Б.Л. Флауменбаум, В.А. Русаков, Л.А. Осипова, И.С. Калмыкова, В.В. Клименко // Виноградарство и виноделие. - 1991. - № 6. - С. 67-70: ил. - Библиогр.: с. 70 (4 назв.).

72. Русаков, В.А. Безалкогольные ароматизированные напитки на основе концентрированных фруктовых соков / В.А. Русаков, Л.А. Осипова // Тез. докл. Респ. науч.-техн. конф. "Разработка и внедрение высокоэффективных ресурсосберегающих технологий, оборудования и новых видов пищевых продуктов в пищевую и перерабатывающую отрасли АПК", [Киев], 24-26 сент. 1991 г. / КТИПП. - К., 1991. - С. 197.

73. Русаков, В.А. Безалкогольные напитки с растительными биодобавками / В.А. Русаков, Л.А. Осипова // Тез. докл. Всесоюз. конф. "Достижения биотехнологии - агропромышленному комплексу", Черновцы, Украина, окт. 1991 г. - Черновцы, 1991. - Т. 1. - С. 124.

74. Русаков, В.А. Новый способ получения экстрактов пряно-ароматического сырья / В.А. Русаков, Л.А. Осипова // "Разработка комбинированных продуктов питания (медико-биологические аспекты, технология, аппаратурное оформление, оптимизация)": тез. докл. 4-й Всесоюз. науч.-техн. конф. (Разд. 3а). - Кемерово, 1991. - С. 147-148.

75. Русаков, В.А. Разработка технологии плодово-виноградных напитков / В.А. Русаков, Л.А. Осипова, И.С. Калмыкова // Современные технологии перерабатывающих предприятий

агропромышленного комплекса: сб. науч. тр. / ред. кол.: Э.И. Жуковский, А.В. Иваненко, М.А. Гришин, Б.В. Егоров. - К., 1991. - С. 4-8.

76. Флауменбаум, Б.Л. Электроконтактный нагрев виноградной мезги в производстве красных вин / Б.Л. Флауменбаум, В.А. Русаков, И.С. Калмыкова // Пищевая пром-сть. - 1991. - № 5. - С. 43-44: табл.

77. Флауменбаум, Б.Л. Электротермовинификация - эффективный способ обогащения виноградного сусла дубильными и красящими веществами / Б.Л. Флауменбаум, В.А. Русаков, И.С. Калмыкова // "Разработка комбинированных продуктов питания (медико-биологические аспекты, технология, аппаратурное оформление, оптимизация)": тез. докл. 4-й Всесоюз. науч.-техн. конф. (Разд. 3а). - Кемерово, 1991. - С. 142-143.

1992

78. Русаков, В. Аперитив з вичавок червоних сортів винограду виготовлятимуть за технологією, розробленою науковцями інституту / В. Русаков // Харч. та перероб. пром-сть. - 1992. - № 8. - С. 14: портр.

79. Русаков, В.А. Влияние различных режимов тепловой обработки красных столовых вин на их качество / В.А. Русаков, Л.Г. Головченко, Г.Ф. Немчина // Научные исследования в бродильном производстве / Ред. журн. Изв. вузов. Пищевая технология. - Краснодар, 1989. - С. 121-129. - Рус. - Деп. в АгроНИИТЭИпищепром 12.02.1991. - № 2378-пщ // Изв. вузов. Пищевая технология. - 1992. - № 3-4. - С. 81.

80. Русаков, В.А. Обработка красных столовых вин белком из нута / В.А. Русаков, Г.Ф. Немчина, Л.Г. Головченко // 52 науч. конф., посвящ. 90-летию ОТИПП: тез. докл. науч. конф., Одесса, 22-25 апр. 1992 г. / ОТИПП им. М.В. Ломоносова. - О., 1992. - С. 54.

81. Русаков, В.А. Сравнительное исследование белковых материалов растительного происхождения для стабилизации вин к помутнениям фенольной природы / В.А. Русаков, Л.Г. Головченко, Т.Б. Абрамова // 52 науч. конф., посвящ. 90-летию ОТИПП: тез. докл. науч. конф., Одесса, 22-25 апр. 1992 г. / ОТИПП им. М.В. Ломоносова. - О., 1992. - С. 53.

1993

82. Русаков, В.А. Исследование различных модификаций белка из жмыха зародышей зерна кукурузы для стабилизации вин / В.А. Русаков, Л.Г. Головченко, Г.Ф. Немчина // 53 науч. конф.: тез. докл. науч. конф., Одесса, 20-23 апр. 1993 г. / ОТИПП им. М.В. Ломоносова. - О., 1993. - С. 68.

83. Флауменбаум, Б.Л. Математическое моделирование процесса электроплазмолиза виноградной мезги / Б.Л. Флауменбаум, В.А. Русаков, И.С. Калмыкова // 53 науч. конф.: тез. докл. науч. конф., Одесса, 20-23 апр. 1993 г. / ОТИПП им. М.В. Ломоносова. - О., 1993. - С. 72.

1994

84. Русаков, В.А. Игровое проектирование - один из методов активизации курсового проектирования / В.А. Русаков, Л.Г. Головченко // Тези доп. XXV наук.-метод. конф. викл. ОДАХТ. (Під девізом "Удосконалення методики учбового процесу - основа підвищення рівня підготовки фахівців") / ОДАХТ. - О., 1994. - С. 124.

85. Русаков, В.А. Использование отходов растительного сырья для обработки вин / В.А. Русаков, Л.Г. Головченко, Г.Ф. Немчина // Пятьдесят четвертая науч. конф.: тез. докл., Одесса, 19-22 апр. 1994 г. В 3ч. Ч. 1 / ОТИПП им. М.В. Ломоносова. - О., 1994. - С. 83.

86. Русаков, В.А. Разыгрывание ролей ИТР - метод активного обучения студентов / В.А. Русаков, Л.Г. Головченко // Тези доп. XXV наук.-метод. конф. викл. ОДАХТ. (Під девізом "Удосконалення методики учбового процесу - основа підвищення рівня підготовки фахівців") / ОДАХТ. - О., 1994. - С. 123.

1995

87. Русаков, В.А. Исследование возможностей использования жмыха из семян винограда для осветления вин / В.А. Русаков, Л.Г. Головченко, Г.Ф. Немчина // Пятьдесят пятая науч. конф.: тез. докл., Одесса, 11-14 апр. 1995 г. В 2ч. Ч. 1. / ОГАПТ. - О., 1995. - С. 68.

88. Русаков, В.А. Плодовые вина / В.А. Русаков, Л.А. Осипова // Пищевая пром-сть. - 1995. - № 7. - С. 10.

89. Русаков, В.А. Сравнительное исследование жмыха из семян винограда и сои для осветления вин / В.А. Русаков, Т.Б. Абрамова // Пятьдесят пятая науч. конф.: тез. докл., Одесса, 11-14 апр. 1995 г. В 2ч. Ч. 1. / ОГАПТ. - О., 1995. - С. 81.

1996

90. Русаков, В.А. Влияние различных видов обработок на состав и качество красного натурального сухого вина / В.А. Русаков, Л.Г. Головченко, Г.Ф. Немчина // Пятьдесят шестая науч. конф.: тез. докл., Одесса, 9-12 апр. 1996 г. В 2ч. Ч. 1 / ОГАПТ. - О., 1996. - С. 59.

90. Русаков, В.А. Внутрикафедральные комплексные проекты на кафедре технологии виноделия / В.А. Русаков, Л.Г. Головченко // Тези доп. XXVII наук.-метод. конф. викл. ОДАХТ. (Під девізом "Рішення методичних проблем багатоступеневої освіти - актуальне завдання викладачів", Одеса, 3-5 квіт. 1996 р. / ОДАХТ. - О., 1996. - С. 79.

91. Русаков, В.А. Исследование возможности использования соевого белково-жирового обогатителя для оклейки розовых и красных натуральных сухих вин / В.А. Русаков, И.С. Калмыкова, Т.Б. Абрамова // Пятьдесят шестая науч. конф.: тез. докл., Одесса, 9-12 апр. 1996 г. В 2ч. Ч. 1 / ОГАПТ. - О., 1996. - С. 65.

92. Русаков, В.О. Інтенсифікація технології ароматичних екстрактів із рослинної сировини / В.О. Русаков, Л.А. Осипова // Наук. пр. / ОДАХТ. - О., 1996. - Вип. 16. - С. 106-109: табл. - Бібліогр.: с. 109 (3 назв.).

93. Флауменбаум, Б.Л. Розробка інтенсивної технології червоних вин / Б.Л. Флауменбаум, В.О. Русаков, І.С. Калмикова // Наук. пр. / ОДАХТ. - О., 1996. - Вип. 16. - С. 101-105: ілюстр. - Бібліогр.: с. 105 (4 назв.).

1997

94. Использование электромагнитной обработки при оклейке бентонитом столовых сухих виноматериалов / В.А. Русаков, И.С. Калмыкова, Е.П. Штепа, Т.Б. Абрамова // Памяти академика Бориса Львовича Флауменбаума (1910-1996): науч. тр. междунар. науч.-практ. конф. "Экология человека и проблемы воспитания

молодых ученых", Одесса, 11-14 нояб. 1997г. В 2-х ч. Ч.2 / ОГАПТ. - О., 1997. - С. 127-129: табл.

1998

95. Русаков, В.А. Кафедра виноделия ОГАПТ: истоки, традиции, поиск / В.А. Русаков, Н.П. Белявская // Винодел Преображенский А.А. - [Б. м.], 1998. - С. 8-11: фот.

1999

96. Русаков, В.А. Знаменательное событие: [науч.-практ. конф., посвящ. 100-летию со дня рождения А.А. Преображенского] / В.А. Русаков, А. В. Иваненко // Сад, виноград і вино України. - 1999. - С. 34. - (Его свеча будет гореть вечно).

97. Русаков, В.О. Видатний винороб, практик і вчений: до 100-річчя з дня народження проф. О.О. Преображенського / В.О. Русаков, Н.П. Білявська // Виноград. Вино. - 1999. - № 3. - С. 21-22.

98. Русаков, В.О. Можливість використання рапсової макухи для оброблення рожевих та червоних столових вин / В.О. Русаков, Л.Г. Головченко, Т.Б. Абрамова // Наук. пр. / ОДАХТ. - О., 1999. - Вип. 19. - С. 94-96: табл.

2001

99. Русаков, В.О. Економічне обґрунтування використання продукту з макухи насіння винограду як стабілізуючого матеріалу столових вин / В.О. Русаков, Т.Б. Абрамова, Т.М. Волошина [в джерелі Т.Н. Волошина] // Наук. пр. / ОДАХТ. - О., 2001. - Вип. 22. - С. 55-57: табл.

2002

100. Влияние различных технологических приемов на состав ароматического комплекса и стабильность белых виноматериалов / В.А. Русаков, О.Б. Ткаченко, А.А. Малярова, Л.В. Попович // Наук. пр. / ОДАХТ. - О., 2002. - Вип. 23. - С. 186-189: табл. - Бібліогр.: с.189 (4 назв.).

101. Русаков, В.А. Апробация современных вспомогательных материалов различного происхождения на винах Одесского региона

/ В.А. Русаков, О.Б. Ткаченко, С.В. Полищук // Наук. пр. / ОДАХТ. - О., 2002. - Вип. 23. - С. 200-203: табл. - Бібліогр.: с. 203 (3 назв.).

102. Русаков, В.А. Влияние обработки семенами амаранта, желатином, рыбным клеем в сочетании с бентонитом на качество и стабильность красного столового вина / В.А. Русаков, И.В. Мельник // Наук. пр. / ОДАХТ. - О., 2002. - Вип. 23. - С. 281-283: табл.

103. Русаков, В.А. Совершенствование технологии производства столовых красных вин, выпускаемых без выдержки, в условиях сырьевой базы Одесского региона / В.А. Русаков, Д.П. Ткаченко, Л.Г. Воронкова // Наук. пр. / ОДАХТ. - О., 2002. - Вип. 23. - С. 192-195: табл. - Бібліогр.: с. 195 (7 назв.).

104. Русаков, В.А. Целесообразность использования виноградных семян для стабилизации белых и розовых столовых вин / В.А. Русаков, Т.Б. Абрамова, Т.В. Кучеренко // Наук. пр. / ОДАХТ. - О., 2002. - Вип. 23. - С. 197-200: табл. - Бібліогр.: с. 200 (3 назв.).

2003

105. Русаков, В.О. Вплив режимів технологічного процесу на динаміку фенольних речовин при виробництві столових червоних вин методом вуглекислотної мацерації / В.О. Русаков, Д.П. Ткаченко // Наук. пр. / ОДАХТ. - О., 2003. - Вип. 26. - С. 141-143: табл. - Бібліогр.: с. 143 (6 назв.).

2004

106. Балануцэ, А.П. Технология красных столовых вин с углекислотной мацерацией / А.П. Балануцэ, В.А. Русаков, Д.П. Ткаченко // Сб. науч. тр. МПА. - М., 2004. - Вып. 2. - С. 327-334: табл. - Библиогр.: с. 334 (3 назв.).

2005

107. Русаков, В.А. Использование белков амаранта для оклейки столовых вин / В.А. Русаков, И.В. Мельник, М.С. Цофнас // Тези доп. Міжнар. наук.-практ. конф. "Харкові технології - 2005", Одеса, 12-14 жовт. 2005 р. / ОНАХТ. - О., 2005. - С. 92.

108. Русаков, В.О. Лінія переробки винограду для виробництва столових червоних вин за допомогою методу вуглекислотної мацерації / В.О. Русаков, Д.П. Ткаченко // Обладнання та технології 48

харчових виробництв: темат. зб. наук. пр. / ДонДУЕТ. - Донецьк, 2005. - Вип. 13, т. 1. - С. 148-153: ілюстр. - Бібліогр.: с. 153 (3 назв.).

109. Русаков, В.А. Результаты производственных испытаний технологии углекислотной мацерации в условиях Одесского региона / В.А. Русаков, Д.П. Ткаченко // Тези доп. Міжнар. наук.-практ. конф. "Харчові технології - 2005", Одеса, 12-14 жовт. 2005 р. / ОНАХТ. - О., 2005. - С. 75.

110. Русаков, В.А. Слабоалкогольные напитки XXI века. Современное состояние и тенденции развития / В.А. Русаков, Л.А. Осипова // Тези доп. Міжнар. наук.-практ. конф. "Харчові технології - 2005", Одеса, 12-14 жовт. 2005 р. / ОНАХТ. - О., 2005. - С. 93.

111. Русаков, В.А. Улучшение качества розовых вин / В.А. Русаков // Тези доп. Міжнар. наук.-практ. конф. "Харчові технології - 2005", Одеса, 12-14 жовт. 2005 р. / ОНАХТ. - О., 2005. - С. 72.

2006

112. Разработка научных основ низкотемпературной технологии напитков и вин / О.В. Радионова, Л.А. Осипова, О.Г. Бурдо, В.А. Русаков // Тези доп. VI Міжнар. спеціаліз. вист.-симп. "Вино і виноробство", Одеса, 2-4 лют. 2006 р. - О., 2006. - С. 109.

113. Русаков, В.А. Моноароматизированные виноградные вина на пряно-ароматическом растительном сырье / В.А. Русаков, Л.А. Осипова // Тези доп. II Міжнар. наук.-практ. конф. "Харчові технології - 2006", Одеса, 17-19 жовт. 2006 р. / ОНАХТ. - О., 2006. - С. 136.

114. Русаков, В.А. Особенности развития эпифитной микрофлоры в технологии углекислотной мацерации / В.А. Русаков, Т.К. Скоринова, Д.П. Ткаченко // Тези доп. II Міжнар. наук.-практ. конф. "Харчові технології - 2006", Одеса, 17-19 жовт. 2006 р. / ОНАХТ. - О., 2006. - С. 140.

115. Русаков, В.А. Разработка технологии ароматизированных виноградных вин / В.А. Русаков, Л.А. Осипова // Тези доп. VI Міжнар. спеціаліз. вист.-симп. "Вино і виноробство", Одеса, 2-4 лют. 2006 р. - О., 2006. - С. 110.

116. Русаков, В.А. Результаты производственных испытаний технологии углекислотной мацерации в условиях Одесского региона /

В.А. Русаков, Д.П. Ткаченко // Наук. пр. / ОНАХТ. - О., 2006. - Вип. 29, т. 1. - С. 143-147: ілюстр., табл. - Бібліогр.: с. 147 (3 назв.).

2007

117. Русаков, В.О. Можливість обробки червоних та білих столових вин насінням бобових і зернових культур / В.О. Русаков, І.В. Мельник // Виноградарство і виноробство: міжвід. темат. наук. зб. ННЦ "ІВіВ ім. В.Є. Таїрова" УААН. - О., 2007. - Вип. 44. - С. 149-157: табл. - Бібліогр.: с. 157 (6 назв.).

118. Русаков, В.А. Научное обоснование технологии монофлорных безалкогольных и слабоалкогольных вин / В.А. Русаков, Л.А. Осипова // Материали IV Междунар. форуму виноделов и энологов: [Вино и виноделие: VII Междунар. специализир. вист.-симп.; Высокий градус: VI Междунар. специализир. вист.], Одесса, 1-3 февр. 2007 г. - О., 2007. - С. 105.

119. Слабоалкогольные напитки на основе низкоалкогольных фракций виноградных вин, полученных способом блочного вымораживания / О.В. Радионова, Л.А. Осипова, О.Г. Бурдо, В.А. Русаков // Материали IV Междунар. форуму виноделов и энологов: [Вино и виноделие: VII Междунар. специализир. вист.-симп.; Высокий градус: VI Междунар. специализир. вист.], Одесса, 1-3 февр. 2007 г. - О., 2007. - С. 119.

2008

120. Русаков, В.О. Перспектива підвищення рівня навчання студентів за умов створення навчально-науково-виробничих комплексів / В.О. Русаков, О.Л. Ходаков [у джерелі - В.А. Русаков, А.Л. Ходаков], О.Б. Ткаченко // Сучасні тенденції розвитку методологічного забезпечення вищої освіти: матеріали 39-ї наук.-метод. конф. викл. акад., Одеса, 8-9 квіт. 2008 р. У 2ч. Ч. 2. / ОНАХТ. - О., 2008. - С. 26.

2010

121. Русаков, В.А. Дом вина в Одессе / В.А. Русаков, Н.П. Белявская // Подвальчик на Петра Великого / сост.: И.И. Пономаренко, Е.П. Шольц-Куликов. - О., 2010. - С. 61-65.

***Авторские свидетельства СССР на изобретения.
Патент Украины на полезную модель***

122. А. с. 864780 СССР, МКИ³ С 12 G 1/02. Способ приготовления крепких вин / В.А. Русаков, В.В. Капустина; Одес. технол. ин-т пищевой пром-сти им. М.В. Ломоносова. – № 2933457/28-13; заявл. 30.05.80; опубл. 14.05.81 // Открытия. Изобрет. Пром. образцы. Товар. знаки. – 1981. – № 14. – С. 307. – ДСП.

123. А. с. 896066 СССР, МКИ³ С 12 G 3/06. Композиция ингредиентов для аперитива «Вечерняя степь» / В.А. Русаков, В.В. Капустина, Л.Г. Головченко; Одес. технол. ин-т пищевой пром-сти им. М.В. Ломоносова. – № 2933456/28-13; заявл. 30.05.80; опубл. 07.01.82 // Открытия. Изобрет. Пром. образцы. Товар. знаки. – 1980. – № 1. – С. 127.

124. А.с. 1517349 СССР. Способ приготовления вина типа малаги / В.А. Русаков, В.В. Капустина, Л.А. Осипова, Г.Ф. Немчина, Л.В. Веселова // Открытия. Изобрет. – 1989. - № 39. – С. 269. - ДСП.

125. А. с. 1556635 СССР, МКИ⁵ А 23 L 2/02. Безалкогольный напиток / В.А. Русаков, Л.А. Осипова, В.В. Капустина, И.И. Пономаренко, А.В. Иваненко, П.П. Липнягов (в источнике - Липныгов); Одес. технол. ин-т пищевой пром-сти им. М.В. Ломоносова. - № 4362938/31-13; заявл. 08.12.87; опубл. 15.04.90 // Открытия. Изобрет. – 1990. - № 14. – С. 20.

126. А.с. 1565879 СССР, МКИ⁵ С 12 Н 1/16. Способ стабилизации пива / А.А. Иванов, Е.П. Штепа, А.А. Галиулин, А.П. Колпакчи, В.А. Русаков, В.С. Исаева, Д.М. Печенина; Одес. технол. ин-т пищевой пром-сти им. М.В. Ломоносова. – № 4396642/31-13; заявл. 15.01.88; опубл. 23.05.90 // Открытия. Изобрет. – 1990. - № 19. – С. 113.

127. А. с. 1591934 СССР, МКИ⁵ А 23 L 2/02, С 12 G 1/02. Способ приготовления плодового напитка / В.А. Русаков, Л.А. Осипова, И.С. Калмыкова, И.И. Пономаренко. –

№ 4389356/31-13; заявл. 09.03.88; опубл. 15.09.90 // Открытия. Изобрет. – 1990. - № 34. – С. 26.

128. А. с. 1616590 СССР, МКИ⁵ А 23 L 2/00, 2/08. Способ производства концентрированного фруктового сока / Б.Л. Флауменбаум, Г.А. Хомич, Л.А. Осипова, В.А. Русаков, А.Т. Безусов; Одес. технол. ин-т пищевой пром-сти им. М.В. Ломоносова. – № 4413944/31-13; заявл. 21.04.88; опубл. 30.12.90 // Открытия. Изобрет. – 1990. - № 48. – С. 18.

129. А. с. 1655450 СССР, МКИ⁵ А 23 L 2/00, С 12 G 3/06. Способ получения настоя для безалкогольного напитка / В.А. Русаков, Л.А. Осипова, И.С. Калмыкова; Одес. технол. ин-т пищевой пром-сти им. М.В. Ломоносова. – № 4654775/13; заявл. 06.01.89; опубл. 15.06.91 // Открытия. Изобрет. – 1991. – № 22. – С. 22.

130. А.с. 1687599 СССР, МКИ⁵ С 12 1/02. Способ получения красных вин / Б.Л. Флауменбаум, В.А. Русаков, И.С. Калмыкова; Одес. технол. ин-т пищевой пром-сти им. М.В. Ломоносова. – № 4708591/13; заявл. 18.04.89; опубл. 30.10.91 // Открытия. Изобрет. – 1991. – № 40. – С.86.

131. Пат. на корисну модель 24895 Україна, МПК С 12 G 1/02 (2007.01). Спосіб готування вина / Ткаченко Д.П., Кавецький В.В., Русаков В.О.; власники: Ткаченко Д.П., Кавецький В.В., Русаков В.О. – № u200611157; заявл. 23.10.2006; опубл. 25.07.2007 // Пром. власність. Офіц. бюл. – 2007. - № 11 (Іч.). – С. 5.62.

Неопубликованные документы

Диссертация. Отчеты о научно-исследовательской работе

132. Русаков, В.А. Влияние коллоидных веществ на размножение и бродильную функцию дрожжей [Электронный ресурс]: дис. ... канд. техн. наук / Русаков Владимир Александрович; Киев. технол. ин-т пищевой пром-сти им. А.М. Микояна. – К., 1954. – 207 с. – Режим доступа: www.elibrary.nuft.edu.ua

* * *

133.* Разработка технологических приемов производства высококачественных полусладких вин: отчет о НИР: 4 (915) / ОТИПП им. М.В. Ломоносова; рук. А.А. Преображенский, исполн. В.А. Русаков. – О., 1969. – 130 с.

134. Исследование прогрессивных методов осветления виноматериалов в потоке: отчет о НИР: 52-70 / ОТИПП им. М.В. Ломоносова; рук. А.А. Преображенский; исполн. В.А. Русаков. – О., 1971. – 59 с.

135.* Разработка прогрессивной технологии и задания на создание поточной линии производства вермута: отчет о НИР: 53-72 / ОТИПП им. М.В. Ломоносова; рук. А.А. Преображенский; исполн. В.А. Русаков. – О., 1972. – 69 с.

136. Разработка технологической карты и совершенствование технологии виноградных вин для северо-западной зоны Крыма: отчет о НИР: 55-72 / ОТИПП им. М.В. Ломоносова; рук. А.А. Преображенский; исполн. В.А. Русаков. – О., 1972. – 61 с.

137. Исследование динамики веществ аромата муската белого в период созревания винограда, переработки его и при выдержке виноматериалов: отчет о НИР: госбюджет. тема каф. технологии виноделия на 1975 г. / ОТИПП им. М.В. Ломоносова; рук.

А.А. Преображенский; отв. исполн. В.В. Тихомиров. – О., 1975. – 38 с.: табл. – Библиогр.: с. 10, 17, 25, 34, 38. – С. В. № 12857. - Из содерж.: Разд. 1. Качество мускатных сортов винограда южного берега Крыма и получаемого из них вина в зависимости от расположения виноградников над уровнем моря / исполн. В.А. Русаков. – С. 3-10.

138. Изыскание оптимальных параметров технологических процессов на стадиях образования, формирования, создания красных виноградных вин (II полугодие 1976 г.): отчет о НИР: госбюджет. тема каф. технологии виноделия / ОТИПП им. М.В. Ломоносова; рук.: В.А. Русаков, В.В. Тихомиров; отв. исполн. Л.Г. Головченко. – О., 1976. – С. 19-53: ил., табл. – Библиогр.: с. 51-53. – С.В. № 12992. – Из содерж.: Разд. 1, 2. Исследование влияния различных технологических приемов обработки виноматериалов на характеристику окраски, интенсивность и стабильность красных столовых вин / исполн.: В.В. Тихомиров, В.А. Русаков, Л.Г. Головченко. – С. 22-32.

139. Роль и оптимальные параметры кислородного режима на всех стадиях образования и формирования виноградных вин (I полугодие 1976 г.): отчет о НИР: госбюджет. тема каф. технологии виноделия: 74-76 / ОТИПП им. М.В. Ломоносова; рук.: А.А. Преображенский, В.А. Русаков; отв. исполн. Л.Г. Головченко. – О., 1976. – 18 с.: табл. – Библиогр.: с. 18. – С.В. № 12992. – Из содерж.: Разд. 3. Сравнение существенных методов исследования и выбор наиболее простых и надежных методик определения окисленности вин. Испытание методик на шампанских виноматериалах / исполн.: В.А. Русаков, Л.Г. Головченко. – С. 11-13.

140. Роль и оптимальные параметры кислородного режима на всех стадиях образования и формирования виноградных вин (I полугодие 1976 г.). Изыскание оптимальных параметров технологических процессов на стадиях образования, формирования, создания красных виноградных вин (II полугодие 1976 г.): отчет о НИР: госбюджет. тема каф. технологии виноделия / ОТИПП им. М.В. Ломоносова; рук.: В.А. Русаков, В.В. Тихомиров; исполн.: В.В. Тихомиров, А.А. Преображенский,

Г.Ф. Немчина, В.А. Русаков, Л.Г. Головченко, Л.М. Бобкова. – О., 1976. – 53 с.: табл. – Библиогр.: с. 18, 48-53. – С.В. № 12992.

141. Исследование качества спиртованных плодово-ягодных соков и вин при хранении в неотапливаемых помещениях с разработкой соответствующих рекомендаций по хранению вина и виноматериалов для различных климатических зон. Химический и органолептический анализы плодово-ягодных вин, вырабатываемых в климатических зонах Одесской, Винницкой, Орловской областей и Молдавской ССР в сезон виноделия 1976 г. и хранившихся в различных условиях: отчет о НИР (заключ.): 20-76 / ОТИПП им. М.В. Ломоносова; рук. В.А. Русаков; отв. исполн. Н.Х. Кошур, исполн. Л.В. Веселова. – О., 1977. – 119 с.: ил., табл. – Библиогр.: с. 77 + Прил. (с. 78-119). – № ГР 77058071. – С.В. № 12944.

142. Разработка технологии столовых и шампанских вин розового цвета: отчет о НИР (заключ.). В 2ч. Ч. 1: 34-76 / ОТИПП им. М.В. Ломоносова; рук. В.А. Русаков; отв. исполн. О.А. Сологуб, исполн.: Л.А. Осипова, Н.С. Панкратова, А.А. Преображенский, В.А. Русаков, В.М. Турчинская, М.Д. Цыбаровская. – О., 1977. – 129 с.: ил., табл. – Библиогр.: с. 111-112 + Прил.: (с. 113-129). – № ГР 76065622. – Инв. № Б 634185. – С.В. № 13116.

143. Изыскание оптимальных параметров технологических процессов на стадиях образования, формирования, созревания красных виноградных вин: отчет о НИР (промежуточ.): госбюджет. тема каф. «Технология виноделия» за 1977 г. / ОТИПП им. М.В. Ломоносова; рук. В.А. Русаков; отв. исполн. Л.Г. Головченко, исполн.: Л.М. Бобкова, Л.Г. Головченко, Г.Ф. Немчина, В.А. Русаков, В.В. Тихомиров. – 1978. – 103 с.: табл. – С.В. № 13091.

144. Разработка и внедрение прогрессивной технологии шампанских вин розового цвета: отчет о НИР (заключ.): 34-76 / ОТИПП им. М.В. Ломоносова; рук. В.А. Русаков; отв. исполн. Г.Ф. Немчина, исполн.: В.В. Красюк, Г.Ф. Немчина, Л.А. Осипова, В.А. Русаков, Л.А. Ткаченко, В.М. Турчинская. – О., 1978. – 88 с.:

табл. – Библиогр.: с. 46 + Прил. (с. 47-88) . - № ГР 76065622. – С.В. № 13118.

145. Изыскание оптимальных параметров технологических процессов на стадиях образования, формирования, созревания красных виноградных вин: отчет о НИР (промежуточ.): госбюджет. тема каф. «Технология виноделия» за 1978 г. / ОТИПП им. М.В. Ломоносова; рук. В.А. Русаков; отв. исполн. Л.Г. Головченко, исполн.: Л.М. Бобкова, Л.Г. Головченко, Г.Ф. Немчина, В.А. Русаков, В.В. Тихомиров. – О., 1979. – 56 с.: табл. – Библиогр.: с. 54-56. – С.В. № 13211.

146.* Разработка прогрессивной технологии приготовления высококачественных стабильных вин различных типов с целью исключения влияния особенностей сезона: отчет о НИР: 24-78 / ОТИПП им. М.В. Ломоносова; рук. В.А. Русаков. – О., 1979. – 162 с.

147. Разработка прогрессивной технологии приготовления розового напитка типа «аперитив»: отчет о НИР (заключ.): 70-77 / ОТИПП им. М.В. Ломоносова; рук. В.А. Русаков; отв. исполн. В.В. Капустина, исполн.: Т.В. Андронникова, Л.В. Веселова, Л.Г. Головченко, В.И. Дмитришина, Л.С. Жмыхова, В.В. Капустина, О.А. Книхута, В.А. Русаков. – О., 1979. – 84 с.: табл. – Библиогр.: с. 77-79 + Прил. (с. 80-84). - № ГР 78051623. – С.В. № 13331.

148. Изыскание оптимальных параметров технологических процессов на стадиях образования, формирования, созревания красных виноградных вин: отчет о НИР (промежуточ.): госбюджет. тема каф. технологии виноделия за 1979 г. / ОТИПП им. М.В. Ломоносова; рук. В.А. Русаков; отв. исполн. Л.Г. Головченко, исполн.: Л.М. Бобкова, Л.Г. Головченко, Г.Ф. Немчина, В.А. Русаков, В.В. Тихомиров. – О., 1980. – 83 с.: ил., табл. – Библиогр.: с. 81-83. – С.В. № 13378.

149. Разработка способов оптимизации состава сусле и виноматериалов по комплексу показателей с целью получения высококачественных вин: отчет о НИР (заключ.): 31-79 / ОТИПП им. М.В. Ломоносова; рук. В.А. Русаков; отв. исполн.

В.В. Капустина, исполн.: В.И. Дмитришина, В.В. Капустина, Л.В. Коломиец; консультант В.В. Тихомиров. – О., 1980. – 96 с.: ил., табл. – Библиогр.: с. 81-83 + Прил. (с. 84-96). – С.В. № 13460.

150. Изыскание оптимальных параметров технологических процессов на стадиях образования, формирования, созревания красных виноградных вин: отчет о НИР (заключ.): госбюджет. тема каф. технологии виноделия за 1980 г. / ОТИПП им. М.В. Ломоносова; рук. В.А. Русаков; отв. исполн. Л.Г. Головченко, исполн.: Л.М. Бобкова, Л.Г. Головченко, Г.Ф. Немчина, В.А. Русаков, В.В. Тихомиров. – О., 1981. – 87 с.: табл. – Библиогр.: с. 86-87. – С.В. № 13585.

151. Разработка способа снижения кислотности в виноматериалах при приготовлении вин разных типов: отчет о НИР (заключ.): 65-79 / ОТИПП им. М.В. Ломоносова; рук. В.А. Русаков; отв. исполн. В.В. Капустина, исполн.: В.И. Дмитришина, В.В. Капустина, Л.В. Маликова, Е.Н. Марунько. – О., 1981. – 63 с.: ил., табл. – Библиогр.: с. 51-54 + Прил. (с. 55-63). – № ГР 80058945. – С.В. № 13586.

152. Разработка способов получения крепких вин оптимального состава: отчет о НИР (заключ.): 59-80 / ОТИПП им. М.В. Ломоносова; рук. В.А. Русаков; отв. исполн. В.В. Капустина, исполн. В.И. Дмитришина. – О., 1981. – 37 с.: табл. – Библиогр.: с. 35-37 + Прил. (с. 38-39). – С.В. № 13642.

153. Влияние различных видов технологической обработки на качество красных вин, в том числе на стабильность окраски. Исследование влияния тепловой обработки на состав и качество красных столовых вин: отчет о НИР (промежуточ.): госбюджет. тема каф. технологии виноделия за 1980 г. / ОТИПП им. М.В. Ломоносова; рук. В.А. Русаков; отв. исполн. Л.Г. Головченко, исполн.: Л.М. Бобкова, Л.Г. Головченко, Т.Б. Кирпикова, Г.Ф. Немчина, В.А. Русаков, В.В. Тихомиров. – О., 1982. – 56 с.: табл. – Библиогр.: с. 54. – С.В. № 13816.

154. Разработка технологии приготовления розового игристого вина акратофорным способом: отчет о НИР (заключ.): 66-79 /

ОТИПП им. М.В. Ломоносова; рук. В.А. Русаков; отв. исполн. В.В. Капустина, исполн.: Л.В. Веселова, В.И. Дмитришина. – О., 1982. – 139 с.: ил., табл. – Библиогр.: с. 113-120 + Прил. (с. 121-139). – № ГР 80058946. – С.В. № 13796.

155. Исследовать качество и химический состав винопродуктов при хранении в железобетонных амфорах: отчет о НИР (заключ.): 29-82 / ОТИПП им. М.В. Ломоносова; рук. В.А. Русаков; отв. исполн. В.В. Капустина, исполн.: В.И. Дмитришина, В.В. Капустина, В.А. Русаков. – О., 1983. – 44 с.: ил., табл. – Библиогр.: с. 43-44. – № ГР 01.82.3063157. – С.В. № 14448.

156. Разработать технологию розового напитка типа аперитив на винной основе: отчет о НИР (заключ.): 50-81 / ОТИПП им. М.В. Ломоносова; рук. В.А. Русаков; отв. исполн. В.В. Капустина, исполн.: В.И. Дмитришина, Л.В. Веселова, В.В. Капустина. – О., 1983. – 61 с.: табл. – Библиогр.: с. 59-61 + Прил. (с. 62-95). – № ГР 01.81.6006464. – С.В. № 14240.

157. Разработка и внедрение производства технологии изготовления сухих и полусухих вин на основе местного сырья с названием «Ровенское»: отчет о НИР (заключ.): 68-80 / ОТИПП им. М.В. Ломоносова; рук. В.А. Русаков; отв. исполн. Н.Х. Кошур, исполн.: В.И. Дмитришина, Н.Х. Кошур. – О., 1983. – 105 с.: ил., табл. – Библиогр.: с. 60-63 + Прил. (с. 64-105). – № ГР 81083576. – С.В. № 14506.

158. Влияние различных видов технологической обработки на качество красных вин, в том числе на стабильность окраски. Исследование влияния оклейки красных вин различными оклеивающими веществами на их стабильность: отчет о НИР (промежуточ.): госбюджет. тема каф. технологии виноделия за 1984 г. / ОТИПП им. М.В. Ломоносова; рук. В.А. Русаков; отв. исполн. Л.Г. Головченко, исполн.: Т.Б. Абрамова, Л.Г. Головченко, Г.Ф. Немчина, В.А. Русаков. – О., 1984. – 58 с.: табл. – Библиогр.: с. 5 – С.В. № 14887.

159. Влияние различных видов технологической обработки на качество красных вин, в том числе на стабильность окраски.

Исследование влияния тепловой обработки на состав и качество красных столовых вин: отчет о НИР (промежуточ.): госбюджет. тема каф. технологии виноделия на 1983 г. / ОТИПП им. М.В. Ломоносова; рук. В.А. Русаков; отв. исполн. Л.М. Бобкова, исполн.: Т.Б. Абрамова, Л.М. Бобкова, Л.Г. Головченко, Г.Ф. Немчина, В.А. Русаков. – О., 1984. – 45 с.: табл. – С.В. № 14528.

160. Разработать технологию приготовления аперитивов на основе слабоградусных виноматериалов: отчет о НИР (заключ.): 41-83 / ОТИПП им. М.В. Ломоносова; рук. В.А. Русаков; отв. исполн. В.В. Капустина, исполн.: Л.В. Веселова, В.В. Капустина, Л.А. Ткаченко. – О., 1984. – 65 с.: табл. - Библиогр.: с. 46-65. – № ГР 01.83.0051013. – С.В. № 14595.

161. Разработать технологию приготовления слабоградусных винных напитков на основе прессовых фракций виноградного сусла и яблочных соков: отчет о НИР (заключ.): 56-82 / ОТИПП им. М.В. Ломоносова; рук. В.А. Русаков; отв. исполн. Г.Ф. Немчина, исполн.: Л.В. Веселова, Г.Ф. Немчина, В.А. Русаков, Л.А. Ткаченко. – О., 1984. – 90 с.: табл. – Библиогр.: с. 52-56 + Прил. (с. 57-90). - № ГР 01.83.0051011.

162. Влияние различных видов технологической обработки на качество красных вин, в том числе на стабильность окраски. Исследование влияния оклейки красных вин различными оклеивающими веществами на их стабильность: отчет о НИР (промежуточ.): госбюджет. тема каф. технологии виноделия на 1985 г. / ОТИПП им. М.В. Ломоносова; рук. В.А. Русаков; отв. исполн. Л.М. Бобкова, исполн.: Т.Б. Абрамова, Л.М. Бобкова, Л.Г. Головченко, Г.Ф. Немчина, В.А. Русаков. – О., 1985. – 30 с.: табл. – Библиогр.: с. 30. – С.В. № 15202.

163. Разработать технологию приготовления слабоградусных винных напитков различных типов: отчет о НИР (заключ.): 56-84 – 56-85 / ОТИПП им. М.В. Ломоносова; рук. В.А. Русаков; отв. исполн. В.В. Капустина, исполн.: Л.В. Веселова, В.В. Капустина, В.А. Русаков, Л.А. Осипова, Р.И. Чечко, Т.В. Пышная. – О., 1986. –

78 с.: ил., табл. – Библиогр.: с. 38 + Прил. (с. 39-78). - № ГР 01.84.0078465. - С.В. № 15167.

164. Разработать технологию приготовления слабоградусных напитков из продуктов переработки винограда: отчет о НИР (заключ.): 52-85 / ОТИПП им. М.В. Ломоносова; рук. В.А. Русаков; отв. исполн. В.В. Капустина, исполн.: Л.В. Веселова, В.А. Русаков, Л.А. Осипова, Р.И. Чечко, Л.А. Ткаченко. – О., 1986. – 49 с.: табл. – Библиогр.: с. 31 + Прил. (с. 32-49). - № ГР 01.86.0016087. – С.В. № 15499.

165. Влияние различных видов технологической обработки на качество красных вин, в том числе на стабильность окраски. Исследование новых белковых материалов растительного происхождения для стабилизации вин к помутнениям фенольной природы: отчет о НИР (промежуточ.): госбюджет. тема каф. технологии виноделия за 1986 г. / ОТИПП им. М.В. Ломоносова; рук. В.А. Русаков; отв. исполн. Л.Г. Головченко, исполн.: Т.Б. Абрамова, Л.М. Бобкова, Л.Г. Головченко, Г.Ф. Немчина, В.А. Русаков. – О., 1987. – 34 с.: табл. – Библиогр.: с. 34. – С.В. № 15596.

166. Влияние различных видов технологической обработки на качество красных вин, в том числе на стабильность окраски. Исследование новых белковых материалов растительного происхождения для стабилизации вин к помутнениям фенольной природы: отчет о НИР (промежуточ.): госбюджет. тема каф. технологии виноделия за 1987 г. / ОТИПП им. М.В. Ломоносова; рук. В.А. Русаков; отв. исполн. Л.Г. Головченко, исполн.: Т.Б. Абрамова, Л.М. Бобкова, Л.Г. Головченко, Г.Ф. Немчина, В.А. Русаков. – О., 1987. – 19 с.: табл. – Библиогр.: с. 17 + Прил. (с. 18-19). – С.В. № 15960.

Редактирование и рецензирование

167. Иваненко, А.В. Технологическая механика переработки винограда / А.В. Иваненко, К.М. Тенюх, Ю.Н. Ртищев. – О., 2000. – 304 с.

Рецензенты: А.Т. Безусов, доктор технических наук, профессор, заведующий кафедрой технологии консервирования ОГАПТ,
60

В.А. Русаков, кандидат технических наук, профессор, заведующий кафедрой технологии виноделия ОГАПТ.

168. Иваненко, А.В. Переработка винограда и другого сырья: критерий интенсивности энергетических воздействий: монография / А.В. Иваненко, К.М. Тенюх. – О., 2002. – 312 с.

Рецензенты: А.Т. Безусов, доктор технических наук, профессор, заведующий кафедрой технологии консервирования ОГАПТ, В.А. Русаков, кандидат технических наук, профессор, заведующий кафедрой технологии виноделия ОГАПТ.

169. Тези доповідей Міжнародної науково-практичної конференції «Харчові технології – 2005», 12-14 жовт. 2005 р. / ОНАХТ; редкол.: Б.В. Єгоров, Е.Й. Жуковський, О.І. Гапонюк, Л.Г. Віннікова, А.Т. Безусов, В.О. Русаков, Т.А. Лисогор. – О., 2005. – 159 с.

170. Тези доповідей II Міжнародної науково-практичної конференції «Харчові технології – 2006», 17-19 жовт. 2006 р. / ОНАХТ; редкол.: Б.В. Єгоров, Л.В. Капрельянц, Л.Г. Віннікова, А.Т. Безусов, Н.К. Черно, О.П. Чагаровський, Д.Ф. Харківський, В.О. Русаков, Т.А. Лисогор. – О., 2006. – 216 с.

АСПИРАНТЫ И СОИСКАТЕЛИ, ПОДГОТОВИВШИЕ КАНДИДАТСКИЕ ДИССЕРТАЦИИ ПОД НАУЧНЫМ РУКОВОДСТВОМ И ПРИ НАУЧНОМ КОНСУЛЬТИРОВАНИИ ПРОФЕССОРА В.А. РУСАКОВА



Бодян Константин Федорович, 1937 г.р.

Работал технологом на винодельческих предприятиях, заведующим винпунктами, с 1964 г. – директором Карпиненского винзавода. В настоящее время – директор Карпиненского предприятия по заготовке и переработке винограда.



Осипова Лариса Анатольевна, 1951 г.р.

В ОНАПТ работает с 1975 г. – лаборант, младший научный сотрудник, заведующая лабораторией; ассистент кафедры технологии консервирования и виноделия; ассистент, доцент, заведующая кафедрой технологии виноделия.

С 1992 по 2003 г. работала заместителем директора по научной работе в МП «Юг-Конверсия».

В настоящее время – доктор технических наук, старший научный сотрудник, заведующая кафедрой технологии вина и энологии ОНАПТ.



Калмыкова Ирина Семеновна, 1964 г.р.

В ОНАПТ работает с 1987 г. – инженер НИСа кафедры технологии виноделия; аспирант, ассистент кафедры технологии консервирования и виноделия.

С 1997 г. работала технологом цеха производства алкогольных и безалкогольных напитков Госпредприятия «Гарант-сервис», инженером-технологом производственной лаборатории ЗАО

«Одесский ликеро-водочный завод», заместителем начальника

производственной лаборатории по новым технологиям, главным технологом ЗАО «Первый ликеро-водочный завод».

В 2011 г. вернулась на работу в ОНАПТ. В настоящее время – кандидат технических наук, доцент кафедры технологии вина и энологии.



Ткаченко Дмитрий Павлович, 1973 г.р.

С 1996 г. работал в научно-исследовательских учреждениях и на предприятиях винодельческой отрасли: инженер-технолог I-ой категории в научно-исследовательском отделе технологии виноделия в Крымском НПО "Плодмашпроект" (г. Симферополь);

ведущий специалист, инженер-технолог, заведующий лабораторией технохимического и микробиологического контроля ГМП "Овидиопольский винзавод"; с 2002 по 2012 г. – исполнительный директор, заместитель председателя правления ЧАО "Одесский завод шампанских вин"; с 2012 по 2014 г. – научный сотрудник отдела виноделия ННЦ "ИВиВ им. В.Е. Таирова", директор ООО "Новатех Украина". В настоящее время – кандидат технических наук, исполнительный директор ЧАО "Одесский завод шампанских вин".

**КАНДИДАТСКИЕ ДИССЕРТАЦИИ,
ПОДГОТОВЛЕННЫЕ ПОД НАУЧНЫМ
РУКОВОДСТВОМ И ПРИ НАУЧНОМ
КОНСУЛЬТИРОВАНИИ ПРОФЕССОРА
В.А. РУСАКОВА**

*** Бодян, К.Ф.** Исследование технологических режимов приготовления вина типа Мадера и разработка научно обоснованной технологической схемы приготовления вина этого типа: дис. ... канд. техн. наук: 05.18.13: защищена 12.09.83 / Константин Федорович Бодян; науч. рук.: В.А. Русаков, А.В. Иваненко; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – М., 1983.

Осипова, Л.А. Разработка технологии консервированных плодово-виноградных газированных соков и напитков: дис. ... канд. техн. наук: 05.18.13: защищена 23.03.90: утв.: 03.10.90 / Лариса Анатольевна Осипова; науч. рук. Б.Л. Флауменбаум, науч. консультант В.А. Русаков; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – О., 1990. – 164 с.: ил., табл. – Библиогр.: с.148-164 (153 назв.) + Прил. (с. 165-242).

Калмыкова, И.С. Применение электроплазмоллиза для интенсификации извлечения фенольных веществ из винограда в технологии красных столовых вин и натурального сока: дис. ... канд. техн. наук: 05.18.13, 05.18.07: защищена 25.05.93 / Ирина Семеновна Калмыкова; науч. рук. Б.Л. Флауменбаум, науч. консультант В.А. Русаков; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. - О., 1993. – 178 с.: ил., табл. – Библиогр.: с. 159-179 (209 назв.) + Прил. (с. 180-200).

Ткаченко, Д.П. Удосконалення технології червоних столових вин на основі використання вуглекислотної мацерації: дис. ... канд. техн. наук: 05.18.05: захищена 20.10.10: затв. 26.01.11 / Дмитро Павлович Ткаченко; наук. кер. В.О. Русаков; ОНАХТ. – К.: НУХТ, 2010. – 160 с.: ілюстр., табл.

**АВТОРЕФЕРАТЫ КАНДИДАТСКИХ
ДИССЕРТАЦИЙ, ПОДГОТОВЛЕННЫХ ПОД
НАУЧНЫМ РУКОВОДСТВОМ И ПРИ НАУЧНОМ
КОНСУЛЬТИРОВАНИИ ПРОФЕССОРА
В.А. РУСАКОВА**

*** Бодян, К.Ф.** Исследование технологических режимов приготовления вина типа Мадера и разработка научно обоснованной технологической схемы приготовления вина этого типа: автореф. дис. ... канд. техн. наук: 05.18.13: защищена 12.09.83 / Константин Федорович Бодян; науч. рук.: В.А.Русаков, А.В. Иваненко; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – М., 1983.

Осипова, Л.А. Разработка технологии консервированных плодово-виноградных газированных соков и напитков: автореф. дис. ... канд. техн. наук: 05.18.13: защищена 23.03.90: утв.: 03.10.90 / Лариса Анатольевна Осипова; науч. рук. Б.Л. Флауменбаум, науч. консультант В.А. Русаков; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – О., 1990. – 16 с.: ил., табл. – Библиогр.: с.16 (5 назв.).

Калмикова, І.С. Застосування електроплазмолізу для інтенсифікації видобування фенольних речовин із винограду в технології червоних столових вин і натурального соку: 05.18.13, 05.18.07: захищена 25.05.93 / Ірина Семенівна Калмикова; наук. кер. Б.Л. Флауменбаум, наук. консультант В.О. Русаков; ОТІХП ім. М.В. Ломоносова. – О., 1993. – 18 с.: ілюстр., табл. – Бібліогр.: с.17-18 (5 назв.).

Ткаченко, Д.П. Удосконалення технології червоних столових вин на основі використання вуглекислотної мацерації: автореф. дис. ... канд. техн. наук: 05.18.05: захищена 20.10.10: затв. 26.01.11 / Дмитро Павлович Ткаченко; наук. кер. В.О. Русаков; ОНАХТ. – К.: НУХТ, 2010. – 20 с.: ілюстр., табл. – Бібліогр.: с.16-17 (9назв.).

**ПРОФЕССОР В.А. РУСАКОВ - УЧЕНЫЙ, ПЕДАГОГ,
АДМИНИСТРАТОР И АКТИВНЫЙ ОБЩЕСТВЕННЫЙ
ДЕЯТЕЛЬ**

Публикации В.А. Русакова в "Технологе"

1. Социалистические обязательства коллектива факультета технологии консервирования на 1977 год / Т. Роматовская, В. Русаков, М. Солоид, Р. Завирюха // Технолог. – 1977. – 3 марта (№ 9). – С. 2.

Кафедры факультета взяли повышенные социалистические обязательства, направив свои усилия на подготовку высококвалифицированных специалистов для пищевой промышленности.

2. Роматовская, Т. Социалистические обязательства коллектива факультета технологии консервирования на 1978 год / Т. Роматовская, В. Русаков, М. Солоид // Технолог. – 1978. – 19 янв. (№ 3). – С. 2.



В статье освещены направления и конкретные виды дополнительных (к планам) объемов идейно-воспитательной, учебно-методической и научно-исследовательской работ. В частности, предусмотрено досрочно освоить и оборудовать лаборатории в новом корпусе, в том числе химическую лабораторию кафедры технологии виноделия.

3. Русаков, В. Совершенствуется учебная база виноделов / В. Русаков // Технолог. – 1978. – 2 февр. (№ 5). – С. 3: фот.

В 1977 г. кафедра технологии виноделия получила помещение в новом корпусе, что позволило увеличить полезную площадь и этим улучшить условия обучения студентов. В химической лаборатории проводятся лабораторные занятия по химии и технологии вина, НИРС в учебные часы и в свободное время - кружковая работа.

4. Русаков, В. Единство учебного, научного и воспитательного процесса / В. Русаков // Технолог. – 1980. – 2 окт. (№ 30). – С. 3.

Основное внимание в статье уделено организации НИРС, которая начинается на первой производственной практике после третьего курса и заканчивается периодом дипломного проекта. НИРС органично вошла в учебный процесс. Полученные результаты исследований докладываются на студенческих семинарах и научных конференциях, используются в курсовых и дипломных проектах.

5. Русаков, В. Содружество с целинным совхозом / В. Русаков // Технолог. – 1980. – 18 дек. (№ 41). – С. 3.

О разносторонней шефской помощи коллектива института совхозу "Одесский" Алексеевского района Целиноградской (Акмолинской) области, работе студенческих строительных отрядов.

6. Русаков, В. Лекционная пропаганда среди трудящихся / В. Русаков // Технолог. – 1983. – 24 марта (№ 12). – С. 1: фот.

Об активном участии профессорско-преподавательского коллектива института в проведении системных форм пропаганды дней науки, циклов лекций, в том числе в подшефных Балтском и Кодымском районах.

7. Русаков, В. Научные исследования – в дипломный проект / В. Русаков // Технолог. – 1984. – 24 мая (№ 20). – С. 2.

Заведующий кафедрой технологии виноделия доцент В.А. Русаков отметил, что в дипломном проектировании участвуют 62 студента. Темы дипломных проектов увязаны с местами их будущей работы. Во все дипломные проекты студентов факультета ТК включен раздел НИР.

8. Русаков, В. Активные методы обучения / В. Русаков // Технолог. – 1985. – 10 янв. (№ 2). – С. 2.

О деловых играх, проведенных по окончании производственной практики студентов-пятикурсников на заводах – шампанских вин и "Молдвино".

9. Флауменбаум, Б. Эффективность НИР / Б. Флауменбаум, В. Русаков // Технолог. – 1985. – 24 окт. (№ 33). – С. 2.

В статье дана всесторонняя характеристика научно-исследовательских работ, выполненных на кафедрах факультета ТК.

Тематика кафедры технологии виноделия связана с разработкой нового типа слабоградусных вин и напитков. Коэффициент эффективности НИР кафедры в 1984 г. составил 2,29 руб.

10. Русаков, В. Повышать эффективность НИР / В. Русаков, Б. Флауменбаум // Технолог. – 1987. – 22 янв. (№ 3). – С. 2.

О перестройке научно-исследовательской работы в институте, в том числе на факультете ТК, и основных недостатках проведения НИР.

11. Русаков, В. Активизировать перестройку НИР / В. Русаков, Б. Флауменбаум // Технолог. – 1988. – 14 янв. (№ 2). – С. 1.

В статье проанализировано состояние научно-исследовательской работы на факультете ТК, даны предложения по объединению усилий кафедр факультета, а также привлечению общенаучных кафедр к решению технологических задач.

12. Русаков, В. Перспективы старейшей кафедры / В. Русаков // Технолог. – 1994. – 31 авг. (№ 12). – С. 2: фот.

О научно-исследовательских работах кафедры технологии виноделия, начиная с 1977 г.

13. Русаков, В. Встреча через 20 лет / В. Русаков // Технолог. – 1995. – 30 авг. (№ 8). – С. 3: фот.



О встрече выпускников-виноделов, окончивших институт в 1975 г.

14. Русаков, В. Знаменательное событие / В. Русаков, А. Иваненко // Технолог. – 1998. – 23 нояб. (№ 8). – С. 1: фот.

О прошедшей в ОТИПП научно-практической конференции, посвященной 100-летию со дня рождения выдающего винодела профессора А.А. Преображенского, заведовавшего кафедрой технологии виноделия с 1959 по 1976 г.



Учебную дегустацию проводит заведующий кафедрой технологии виноделия В.А. Русаков.

15. Русаков, В. Юбилей отрасли в столице виноградарей и виноделов: к 175-летию института винограда и вина "Магарач" / В. Русаков // Технолог. – 2003. – 17 нояб. (№ 6). – С. 3.

В статье дан краткий обзор деятельности института "Магарач", его роль в развитии виноградно-винодельческой отрасли. Отмечено, что "Магарач" и кафедру технологии виноделия академии объединяют давние творческие, учебные и научные связи.

Литература о жизни и деятельности В.А. Русакова

16. [Краткие сведения о В.А. Русакове] // Пищевая и перераб. пром-сть. – 1985. – № 6. – С. 48.

Редакция журнала представляет В.А. Русакова - автора статьи "Научные исследования в области виноделия", дает краткие сведения о нем.

17. 90 лет Одесскому технологическому институту пищевой промышленности им. М.В. Ломоносова / авт.-сост.: Г.И. Терещенко, М.А. Смирнов, П.Н. Чайковский и др.; под ред. Н.Д. Захарова. – О., 1992. – 115 с.

О В.А. Русакове – С. 78,106,109.

18. Пронин, Г. Тест для алкоголиков / Г. Пронин // Одес. известия. – 1998. – 10 окт. (№ 196). – С. 2.

Участие заведующего кафедрой технологии виноделия ОГАПТ В.А. Русакова в работе дегустационной комиссии по оценке качества винодельческой продукции, реализуемой в Одесской области.

19. Авеличев, В. Французский бульвар, 36: беседа с А.М. Михайленко / В. Авеличев // Юг. – 2000. – 7 марта (№ 27). – С. 2: фот.

Директор Одесского завода шампанских вин А.М. Михайленко отметила давнее, плодотворное сотрудничество с ОГАПТ, в первую очередь – с кафедрой технологии виноделия во главе с В.А. Русаковым.

20. История Одесской государственной академии пищевых технологий (1902-2002) / Г.В. Ангелов, Б.В. Егоров, Э.И. Жуковский и др.; под ред. Н.Д. Захарова. – О.: Астропринт, 2002. – 208 с.

О В.А. Русакове – С. 108,109: портр., 110,170, 197.

21. Одесская национальная академия пищевых технологий. 1902 – год основания / О.И. Гапонюк, Л.В. Капрельянц, Е.Н. Кананыхина, А.А. Соловей, И.Р. Беленькая; под ред. Б.В. Егорова. – О.: Друк, 2007. – 139 с.: ил.

О В.А. Русакове – С. 22,27,46,46: портр., 70:фот., 122,129.

22. Кананыхина, Е.Н. Одесская национальная академия пищевых технологий. Лучшие инженерные традиции с 1902 г. / Е.Н. Кананыхина, А.А. Соловей, Н.П. Белявская; под ред. Б.В. Егорова. - О.: ТЭС, 2012. - 240 с.: ил. + 1 электрон. опт. диск (CD-ROM): 240 с. текста.

О В.А. Русакове - С. 32: портр., 47,53,62,86,188: портр., 189.

23. Научные школы Одесской национальной академии пищевых технологий / авт.-сост.: Н.П. Белявская, О.В. Будякова, Л.Л. Кузяк и др.; ОНАПТ, Науч.-техн. б-ка; под ред. Б.В. Егорова (гл. ред.), Л.В. Капрельянца, И.И. Зинченко. – О., 2012. – 68 с.: ил.
О В.А. Русакове – С. 53.

О В.А. Русакове в "Технологе"

24. Завирюха, Р. Стажируются молодые специалисты / Р. Завирюха // Технолог. – 1977. – 7 апр. (№ 14). – С. 2: фот.

Благодаря инициативе факультета ТК в институте состоялась конференция по вопросам стажировки молодых специалистов. Выпускники должны отстаивать свою точку зрения, свои взгляды, должны быть проводниками всего нового и передового в технике, воспитывать в себе инженера-исследователя. Об этом говорили доценты В.А. Русаков и С.М. Ястребов.

25. Корчак, А. Не стареют душой ветераны / А. Корчак // Технолог. – 1978. – 23 февр. (№ 8). – С. 2: фот.

О сотрудниках ОТИПП им. М.В. Ломоносова - участниках Великой Отечественной войны 1941-1945 гг., в том числе – о В.А. Русакове.

26. Подготовке специалистов – партийную заботу: с отчет.-выбор. собрания института // Технолог. – 1978. – 2 нояб. (№ 35). – С. 2.

Партийное собрание избрало новый состав парткома, в который вошел и В.А. Русаков.

27. Солоид, М. Победители соревнования / М. Солоид // Технолог. – 1978. – 28 дек. (№ 42). – С. 1.

Кафедра технологии виноделия, возглавляемая доцентом В.А. Русаковым, заняла первое место в соревновании, организованном на факультете ТК. В.А. Русаков был также в числе победителей в личном первенстве.

28. Вайнберг, А. Научно-методическая подготовка будущих специалистов / А. Вайнберг, Л. Любимова // Технолог. – 1979. – 22 марта (№ 12). – С. 3.

На недавно прошедшем республиканском конкурсе на лучшую НИРС рекомендовано к награждению 12 работ студентов нашего института. Дипломом второй степени отмечены К. Тоноян и О. Марунич – выпускники факультета ТК, научный руководитель – доцент В.А. Русаков.

29. Укреплять союз науки с производством // Технолог. – 1979. – 12 апр. (№ 15). – С. 1.

На прошедшем в институте собрании выступили многие преподаватели нашего института, в том числе В.А. Русаков. Все они сосредоточили внимание на использовании резервов повышения эффективности труда ученых, его практической отдачи.

30. Кутаров, В. Укреплять связь науки с производством / В. Кутаров // Технолог. – 1981. – 25 июня (№ 25). – С. 3: фот.

В статье отмечены многолетние творческие связи преподавателей кафедры технологии виноделия с Одесским заводом шампанских вин, разработки кафедры для Одесского экспериментального винзавода.



В президиуме собрания. Слева направо: зав. каф. ТВ доц. В.А. Русаков, бактериолог хлебзавода № 5 Л.И. Тимошенко, проректор института по науч. работе проф. М.А. Гришин, проф. П.Н. Платонов.

31. В парткоме института // Технолог. – 1982. – 21 янв. (№ 3). – С. 1.

В.А. Русаков принял участие в обсуждении вопроса о ходе республиканского смотра "Наука – производству".

32. В парткоме института // Технолог. – 1982. – 4 февр. (№ 5). – С. 1.

На заседании парткома состоялся большой разговор о выполнении договоров о содружестве кафедр института с предприятиями Одесской области и задачах по повышению качества выполнения НИР. В его обсуждении приняли участие заведующие кафедрами, в том числе заведующий кафедрой технологии виноделия В.А. Русаков.

33. Кутаров, В. Научно-техническая конференция / В. Кутаров // Технолог. – 1982. – 15 апр. (№ 15). – С. 1.

В числе интересных и содержательных докладов и выступлений на отчетной научно-технической конференции профессорско-преподавательского состава и научных сотрудников института было выступление доцента В.А. Русакова и старшего научного сотрудника В.В. Капустиной "Разработка и внедрение технологии розового игристого вина".

34. Поздравляем с наградой // Технолог. – 1982. – 25 нояб. (№ 37). – С. 4.

За многолетнюю плодотворную научно-педагогическую деятельность по подготовке высококвалифицированных специалистов Министерство высшего и среднего специального образования СССР и Президиум ЦК Профсоюза работников просвещения, высшей школы и научных учреждений наградил знаком «За отличные успехи в работе» ряд сотрудников ОТИПП. В их числе В.А. Русаков — заведующий кафедрой технологии виноделия.

35. Ковбасюк, Р. Знания — в массы: итоги смотра-конкурса факультеских организаций общества «Знание» / Р. Ковбасюк // Технолог. – 1983. – 7 апр. (№ 14). – С. 2.

С 15 марта по 15 декабря 1982 г. в институте был проведен смотр-конкурс. Первое место по количеству прочитанных лекций в трудовых коллективах пищевых производств, а также проведенных дней науки и дней кафедр присуждено факультету ТК. Одним из лучших лекторов факультета признан В.А. Русаков.

36. Они сражались за Родину // Технолог. – 1985. – 9 мая (№ 18). - С. 1.

В газете представлены сотрудники нашего института, активные участники Великой Отечественной войны. В их числе — заведующий кафедрой технологии виноделия доцент Владимир Александрович Русаков.

37. Компаниец, В. Побольше знаний: глубоких и разных / В. Компаниец // Технолог. — 1985. — 17 окт. (№ 32). — С. 3.

Главный винодел совхоза-завода «Память коммунаров» Николаевской области, выпускник 1975 г. В. Компаниец с благодарностью вспоминает преподавателей, много сил отдавших сегодняшним специалистам. В их числе - доцент В.А. Русаков.

38. Любимова, Л. Развивать научное творчество молодежи / Л. Любимова, А. Вайнберг // Технолог. — 1989. — 14 дек. (№ 37). — С. 2: фот.

В статье отмечается, что доцент В.А. Русаков совместно с профессором В.Н. Голубевым руководил научной работой студентки Л. Горшениной, получившей диплом на республиканском конкурсе студенческих научных работ 1988 г.

39. Кандидатуры в партком // Технолог. — 1990. — 12 апр. (№ 14). — С. 1.

В числе вновь избранных секретарей партийных организаций — В.А. Русаков (факультет ТК).

40. Кара, Ю. Виноделие: вчера, сегодня, завтра / Ю. Кара // Технолог. — 1990. — 14 июня (№ 21). — С. 2: фот.

О проблемах, связанных с "Указом о борьбе с пьянством и алкоголизмом", о взглядах В.А. Русакова — одного из первых выпускников кафедры технологии виноделия, заведующего этой кафедрой с 1976 г. — на последовавшую за этим Указом кампанию, о работе ученых-виноделов института в настоящее время.

41. Латинская, В. Успешная защита / В. Латинская // Технолог. — 1990. — 21 июня (№ 22). — С. 1.

На факультете ТК с 5 июня проходила защита дипломных проектов. Члены Государственной экзаменационной комиссии, в составе которой был и В.А. Русаков, остались довольны результатами защиты.

42. Банколе, Р. Сегодня – студент, завтра – специалист / Р. Банколе // Технолог. – 1991. – 25 апр. (№ 17). – С. 3: фот.

Студент из Республики Бенин – о своем дипломном проекте по реконструкции Одесского винного завода и большой помощи в его подготовке руководителя проекта доцента В.А. Русакова.

43. Заседание совета института // Технолог. – 1992. – 30 янв. (№ 1). – С. 1-2.

3 января состоялось заседание Совета института, на котором выступил доцент В.А. Русаков по вопросу утверждения "Положений" о заслуженных профессоре и доценте. "Положения" утвердили и ввели в действие с 1 января 1992 г.

44. Аккредитация института – главная задача в 1992-1993 учебном году: доклад ректора Н.Д. Захарова на расширенном заседании ученого совета института // Технолог. – 1992. – 16 сент. (№ 19). – С. 2.

В докладе говорится также о присуждении почетных званий профессорско-преподавательскому составу института, в том числе почетного звания заслуженного доцента В.А. Русакову.

45. Захаров, Н.Д. Нарращивая усилия / Н.Д. Захаров, Г.И. Терещенко, М.А. Симонов // Технолог. – 1992. – 11 нояб. (№ 23). – С. 1-2.

Подводя итоги работы института, ректор Н.Д. Захаров отметил огромную роль профессорско-преподавательского состава в подготовке специалистов для пищевой и перерабатывающей промышленности. Ректор отметил труд ветеранов института. В их числе В.А. Русаков, которому присвоено почетное звание заслуженного доцента ОТИПП.

46. Заседание Совета института // Технолог. – 1992. – 23 дек. (№ 26). – С. 1.

18 декабря прошло заседание Совета института, на котором выступил доцент В.А. Русаков с докладом "Совершенствование учебно-воспитательного процесса и управления качеством подготовки специалистов".

47. Науменко, В. Итоговая конференция // В. Науменко, В. Крупский, Н. Федюнина // Технолог. – 1994. – 27 апр. (№ 6). – С. 1-2: фот.

25-я научно-методическая конференция прошла под девизом "Совершенствование методики учебного процесса – основа повышения уровня подготовки специалистов". Было сделано 55 устных и стендовых докладов. Положительную оценку получило выступление доцента В.А. Русакова.

48. Поздравляем юбиляра // Технолог. – 1998. – 25 дек. (№ 9). – С. 2: фот.

Коллектив кафедры технологии виноделия сердечно поздравил заведующего кафедрой профессора В.А. Русакова с 75 - летним юбилеем. Отметил его весомый вклад в подготовку научно-педагогических кадров для винодельческой промышленности, научно-исследовательскую деятельность, направленную на расширение ассортимента и повышение качества винодельческой продукции, а также его прекрасные администраторские и человеческие качества.

ПОЗДРАВЛЯЕМ ЮБИЛЯРА

20 декабря исполнилось 75 лет со дня рождения В. А. Русакова — заведующего кафедрой технологии виноделия нашей академии.

В. А. Русаков родился и вырос в Одессе. После окончания школы в 1941 году был призван в армию и ушел на фронт. В 1945 году был ранен под Кенигсбергом. Имеет правительственные награды. Награжден орденами "Отечественной войны" 1-й и 2-й степени, "Красной Звезды", медалями. В 1982 г. награжден Минвузом СССР нагрудным знаком "За отличные успехи в работе".

После демобилизации В. А. Русаков поступил в Одесский технологический институт пищевой и холодильной промышленности, который закончил с отличием в 1950 году, получив звание инженера-технолога. В 1951 году поступил в аспирантуру, которую успешно закончил и защитил диссертацию, получив ученую степень кандидата технических наук. С этого времени его трудовая деятельность неразрывно связана с кафедрой технологии виноделия, которую он возглавил в 1976 году. Умело совмещая педагогическую работу с научно-исследовательской деятель-



ностью, В. А. Русаков становится ведущим ученым-специалистом в области виноделия. В 1992 году ему было присвоено звание "Заслуженный доцент" нашего института, а в 1994 году — звание профессора.

В. А. Русаков работоспособен, скромен, пользуется заслу-

женным авторитетом среди студентов и сотрудников кафедры и академии. Важной заслугой профессора Русакова В. А. является подготовка научно-педагогических кадров, за время его трудовой деятельности было подготовлено более 2500 инженеров-технологов для винодельческой промышленности. Его выпускники работают во всех уголках ближнего и дальнего зарубежья, многие из них занимают высокие руководящие посты.

Высококвалифицированный педагог, он умело сочетает работу преподавателя с научно-исследовательской деятельностью. На его счету более 107 научных трудов, более 40 методических указаний, 9 изобретений. В. А. Русаков всегда активно участвует в общественной жизни факультета, института с полной отдачей знаний, опыта и сил.

Коллектив кафедры технологии виноделия сердечно поздравляет юбиляра и искренне желает ему доброго здоровья, долголетия, новых творческих успехов в учебной и научной работе.

**Коллектив кафедры
технологии виноделия.**

49. Чугуенко, В. О качестве подготовки специалистов в ОНАПТ: (информ. по результатам экспресс-опросов, провед. социол. центром в 2002 г.) / В. Чугуенко, В. Злотко // Технолог. – 2002. – 27 дек. (№ 7). – С. 3.

Отвечая на вопросы анкеты "Напишите, пожалуйста, кто из преподавателей остался в вашей памяти как профессионал и неформальный наставник", выпускники отметили любовь и внимание к себе со стороны многих преподавателей, в том числе - В.А. Русакова.

50. Желаем больших успехов // Технолог. – 2003. – 25 дек. (№ 7). – С. 3.

Ректорат и профком сердечно поздравили юбиляров, в числе которых заведующий кафедрой технологии виноделия профессор Владимир Александрович Русаков.

51. Ткаченко, О. Заслуженные награды / О. Ткаченко, Л. Осипова // Технолог. – 2005. – Март (№ 3). – С. 2: фот.

В феврале 2005 г. в выставочном комплексе Одесского морвокзала прошла V Международная специализированная выставка-симпозиум "Вино и виноделие" и IV Международная специализированная выставка "Высокий градус". В выставках участвовала кафедра технологии виноделия, сотрудники которой - докторант Л.А. Осипова и аспирант О.В. Радионова - под руководством профессоров В.А. Русакова, О.Г. Бурдо, А.Т. Безусова работают над актуальными проблемами создания слабоалкогольных напитков.

52. Мушта, И. Вручение памятных медалей / И. Мушта // Технолог. – 2005. – Трав. (№ 5). – С. 2: фотогр.

24 мая в торжественной обстановке ветеранам академии были вручены медали "60 лет Победы в Великой Отечественной войне 1941-1945 гг.". Одна из медалей была вручена профессору В.А. Русакову.

53. Кротов, Е. Славный юбилей: встреча выпускников 1961 года / Е. Кротов, Ю. Чамова // Технолог. – 2006. – Груд. (№ 6). – С. 4: фотогр.

По инициативе выпускников-виноделов состоялась встреча выпускников-технологов, посвященная 45-летию окончания технологического факультета ОТИПХП. На торжество прибыло 35 человек из различных регионов Украины, стран СНГ и из-за рубежа (Венгрия). Участников встречи приветствовали бывший декан технологического факультета профессор Е.Г. Кротов, профессора В.А. Русаков и А.В. Иваненко.

54. От школы мукомолов до национальной академии // Технолог. – 2007. – Жовт. (№ 6-7). – С. 2-5: портр. – (Нам 105 лет).

Юбилейный выпуск газеты посвящен истории нашего учебного заведения до 2007 г. В данной публикации отмечено, что в 80-е годы появляются новые научные школы и направления. Одно из направлений – разработка крепких и десертных вин, безалкогольных напитков на основе виноградного сока. Это направление возглавляли профессор А.А. Преображенский и доцент В.А. Русаков.

55. Праздник жизни / Технолог. – 2007. – Листоп. – Груд. (№ 8-9). – С. 4: фотогр.

Встреча инженеров-технологов 1957 г. выпуска.



На снимке (слева направо): доц., вице-президент Союза выпускников ОНАПТ И.Р. Беленькая, ректор ОНАПТ проф. Б.В. Егоров, зав. каф. ТВ проф. В.А. Русаков, проф. Е.Г. Кротов и выпускники вуза

56. Осипова, Л.А. О напитках / Л.А. Осипова // Технолог. – 2009. – Берез. (№ 8). – С. 4.

Над решением вопросов, связанных с технологией производства слабоалкогольных напитков, которые были представлены на IX Международной выставке-симпозиуме "Вино и виноделие" (Одесса, 5-7 февраля 2009 г.), упорно работает коллектив кафедры технологии виноделия, которым до конца своей жизни (15 декабря 2008 г.) руководил В.А. Русаков, а также ученые кафедры ТК под руководством А.Т. Безусова.

57. Гончаренко, А.М. Процветай, родная Академия / А.М. Гончаренко // Технолог. – 2011. – Груд. (№ 31). – С. 5: фотогр.

В этой статье заведующая подразделением "Аспирантура и докторантура" Алла Моисеевна Гончаренко в числе "ВЕЧНЫХ УЧИТЕЛЕЙ, стоявших у истоков научных школ, талантливых ученых, энтузиастов-организаторов системы подготовки научно-педагогических кадров" называет профессора В.А. Русакова.

СЛОВО СОРАТНИКАМ, КОЛЛЕГАМ, УЧЕНИКАМ



В.А. Фуркевич, кандидат технических наук, заслуженный работник промышленности Украины, член Национального союза журналистов Украины, советник по виноделию Украинской корпорации по виноградарству и винодельческой промышленности «Укрвинпром», выпускник ОТИПХП 1961 г.

Слово о незаурядной личности – ученом, великом учителе

Время быстротечно. Уходят в иные миры те люди, которые вели нас по жизни, учили, прививали любовь к замечательной профессии винодела. Один из них – Владимир Александрович Русаков, посвятивший винодельческой отрасли 60 лет неутомимого, подвижнического труда, вложивший большой личный вклад в её развитие. Он прекрасно совмещал педагогическую деятельность с научной работой. 15 декабря 2014 года исполняется шесть лет, как его нет с нами. Но в памяти его друзей, коллег, учеников остаются хорошие воспоминания о добрых делах талантливого учёного, великого учителя.

На его долю выпали суровые испытания времени. Юношей, как и миллионы его сверстников, Владимир Александрович прошёл фронтовыми путями–дорогами, участвовал в боях за освобождение Родины от фашистских захватчиков. В ходе ожесточённых боёв в Прибалтике он был тяжело ранен, лишившись правой руки, стал инвалидом Великой Отечественной войны. Но фронтовик не пал духом, после победных залпов 45-го поступил в Одесский технологический институт консервной промышленности и в 1950 с отличием окончил его. Пытливый, трудолюбивый молодой человек остался работать в родном институте и через пять лет успешно защитил кандидатскую диссертацию.

С приходом в институт Александра Александровича Преображенского (известного, опытного учёного–винодела) Владимир Александрович начал активно участвовать в создании и обустройстве кафедры виноделия. Мы, студенты третьего курса Одесского технологического института пищевой и холодильной промышленности, Виталий Ананьев, Леонид Стрелецкий и Владимир Фуркевич познакомились с Владимиром Александровичем в ноябре 1959 года, когда вернулись с двухмесячной первой производственной практики, которая проходила на южнобережных винодельческих предприятиях Массандры.

После кончины профессора А.А. Преображенского в 1976 году Владимир Александрович Русаков принял кафедру виноделия и успешно вёл её, продолжая исследования, которыми занимался Александр Александрович, работы по созданию новых видов винодельческой продукции. В его статье «Кафедра виноделия ОГАПТ: Истоки, Традиции, Поиск», которая вошла в книгу «Винодел Преображенский А.А. Воспоминания», Владимир Александрович воздаёт должное своему предшественнику: «Александр Александрович Преображенский создал школу своих последователей – учёных и производственников, определяющих не только сегодняшний, но и завтрашний день развития отрасли, передающих, подобно своему учителю, эстафету знаний, любви и преданности избранной профессии молодой смене».

В.А. Русаков очень многое сделал для того, чтобы возглавляемая им кафедра поддерживала статус одной из лучших кафедр по подготовке инженеров–технологов виноделия, была ведущей по подготовке квалифицированных специалистов – виноделов для Украины и других республик бывшего Советского Союза.

Весом вклад Владимира Александровича в развитие науки о виноделии. Его ученики, а это свыше 3 тыс. специалистов–виноделов, успешно трудятся в научно-исследовательских учреждениях, на винодельческих предприятиях и в отраслевых организациях не только Украины, но и США, Израиля и других стран ближнего и дальнего зарубежья.

Владимир Александрович Русаков признан ведущим учёным в области виноделия. Им опубликовано более 130 научных работ по совершенствованию технологии вина.

Посещая своих родителей в Одессе, я часто заходил в родной вуз, на кафедру виноделия, чтобы встретиться с Владимиром Александровичем, сотрудниками кафедры, познакомиться со студентами. Именно в одно из моих посещений Владимир Александрович предложил написать научное пособие для студентов – будущих виноделов. И мы (соавторы Е.П. Шольц-Куликов, В.А. Русаков, В.А. Домарецкий и В.А. Фуркевич) создали такое пособие, которое вышло в 2000 году под названием «Вступ до харчової технології та інженерії (виноробство)». Оно было рекомендовано Министерством просвещения и науки Украины как учебное пособие для студентов высших учебных заведений. Материалы этого пособия и ныне широко используются в работах студентов и преподавателей.

Вспоминается такой эпизод. Как-то я сообщил Владимиру Александровичу, что виноделов будут готовить и в Киеве, Украинском государственном университете пищевых технологий. Он очень расстроился, вопрошая: а зачем это делать?... Его аргументы основывались на здравом смысле. Ведь в Украине есть необходимая учебная база для подготовки специалистов – виноделов, которых выпускают две кафедры – в Одессе и Симферополе, а практиков – виноделов готовит Бердянский техникум.

Нельзя было не согласиться с такими доводами уважаемого профессора. Ведь площади виноградников в Украине и объёмы производства винодельческой продукции сокращаются, и нередко начинающие виноделы не могут устроиться на работу по специальности. Поэтому дополнительный выпуск специалистов вовсе ни к чему, он только увеличит количество неустroенных виноделов. К сожалению, к этим веским аргументам никто из властьпредержащих так и не прислушался...

Мы всегда приглашали Владимира Александровича на совещания специалистов отрасли и, прежде всего, когда они проходили в Одессе. Он принимал в этих мероприятиях самое активное участие, выступал с докладами и сообщениями о проблемах подготовки винодельческих кадров, по вопросам технологии, нормативной документации и другим.

Это был человек большой души, безгранично преданный виноделию. Он любил людей, вникал в их дела и жизненные проблемы, по возможности помогал всем, кто в этом нуждался. Он

по-отцовски относился к своим ученикам, растил их как будущих виноделов. Когда я заходил на кафедру, он всегда расспрашивал: а как там тот, а как дела у другого?... Внимательно выслушивал, вспоминал какие-то интересные моменты из нашей студенческой жизни. Обязательно знакомил с новыми видами продукции, разработанной учёными и студентами кафедры, и просил охарактеризовать и оценить их. После таких встреч на душе становилось тепло и комфортно.

Мне весьма приятно, что Владимир Александрович высоко оценил вышедшую в 2005 году в издательстве «Пресса Украины» мою книгу «Тернистая дорога к Дионису. О виноделии и виноделах, о времени и о себе». Он написал о ней прекрасный отзыв. Приятно также и то, что Владимир Александрович внимательно читал мои статьи в журнале «Сад, виноград і вино України», в других изданиях и звонил, высказывал своё мнение, советовался.

Память об этом удивительном, светлом, скромном и интеллигентном Учителе, любившем людей и сделавшим заметный вклад в развитие отечественного виноделия, останется на многие годы в его трудах и наших сердцах.



Е.П. Шольц-Куликов, профессор,
заведующий кафедрой виноделия
Крымского агротехнологического
университета, заслуженный деятель
науки и техники Украины

Памяти В.А. Русакова

С Владимиром Александровичем я познакомился в 1962 г., когда поступал в аспирантуру к профессору А.А. Преображенскому. Кафедру недавно назвали «*Технология виноделия*» и Александр Александрович, ставший тогда ее заведующим, «запускал механизм» подготовки инженеров-технологов-виноделов. Осваивались новые дисциплины, готовились новые лабораторные и практические занятия, создавалась проблемная научно-исследовательская лаборатория, подбирались студенты, желавшие посвятить свою жизнь виноделию.

Все это проходило в Одесском технологическом институте пищевой и холодильной промышленности (ОТИПХП) на ул. Петра Великого, 1/3. Там же, в главном корпусе создавался, ставший потом знаменитым, подвальныйчик для учебно-научного микровиноделия.

С приходом в институт А.А. Преображенского, опытного винодела того времени, Владимир Александрович Русаков всеми силами способствовал обустройству нового направления кафедры. Вместе с ним не жалели своих сил и времени преподавательский состав, учебно-вспомогательный состав кафедры – помощники профессора А.А. Преображенского. За короткий срок нужно было осуществить его грандиозные планы по совершенствованию технологии крепких и десертных вин, по модернизации отечественной технологии и техники первичного виноделия. И кафедра быстро приобрела весомый авторитет в стране.

После смерти А.А. Преображенского в 1976 г., Владимир Александрович Русаков более тридцати лет успешно развивал винодельческую школу профессора А.А. Преображенского, выпускал замечательных специалистов для отрасли. Сначала ему помогали в этом бывшие аспиранты кафедры, ставшие кандидатами наук: Л. М. Бобкова, Л.Г. Головченко, Г. Ф. Немчина, Н.Х. Кошур. В последние годы на кафедре успешно трудятся преподаватели – ученики В.А. Русакова: Л.А. Осипова, Л.А. Ткаченко, Т.Б. Абрамова, И.С. Калмыкова, О.В. Радионова, А.Л. Ходаков, И.В. Мельник, О.Б. Ткаченко.

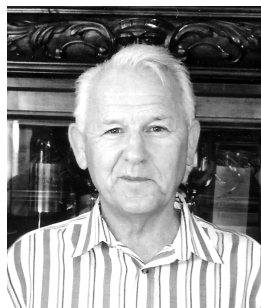
Уже полстолетия кафедра технологии виноделия, с 1969 г. в составе ОНАПТ, считается лучшей среди подобных кафедр Украины, России, Молдовы. И в этом большая заслуга профессора В.А. Русакова. Кафедра всегда была и продолжает оставаться притягательным местом для ученых и практиков-виноделов этих государств. Каждый раз, бывая в Одессе, мы приходим на кафедру, где радушно встречают своих коллег.

Известно, что основой виноделия является виноградарство, но с технологической точки зрения главное в виноделии принадлежит процессам брожения. Профессор В.А. Русаков прекрасно знал все тонкости технологии и биохимии бродильных производств. Он обучал молодежь этой непростой науке и в Украине был ее апологетом.

Владимир Александрович – участник боевых действий в Великой Отечественной войне. Несмотря на тяжелое ранение, лишившее его одной руки, В.А. Русаков никогда не требовал для себя льгот, а скромно трудился на своем месте, помогая общему делу. В моих глазах он был образцом настоящего честного советского человека – труженика, одним из подлинных создателей огромной страны. Он был общим любимцем студентов и всех сотрудников академии.

Сегодня добрые традиции, заложенные профессорами А.А. Преображенским и В.А. Русаковым, продолжает их ученица – ныне заведующая кафедрой, обаятельная женщина, милый, добрый человек – Лариса Анатольевна Осипова. Профессор В.А. Русаков поднял значение технологии броидильных производств для подготовки современных бакалавров, специалистов, магистров по направлению *«Пищевая технология и инженерия»*, а Л.А. Осипова продвинула кафедру еще дальше. Именно при ней неотъемлемой частью знаний выпускников академии стали секреты технологии различных напитков, экстрактов, концентратов, а значение лечебно-профилактических свойств многих из них возросло до европейского уровня. Сегодня при участии молодых докторов наук Л.А. Осиповой и О.Б. Ткаченко кафедра разрабатывает программы подготовки сомелье, специалистов ресторанного бизнеса, винного туризма, виноделов-аматоров.

В заключение хочется еще раз вернуться к светлой памяти профессора Владимира Александровича Русакова. Он оставил нам прекрасное наследие – учебные пособия по инженерно-технологическим расчетам в виноделии, продвинул вперед производство натуральных столовых розовых вин, сказал свое веское слово в совершенствовании технологии игристых вин. Владимир Александрович всегда отличался удивительной скромностью. Он не любил выделять свое имя, отмечать свои юбилеи, подчеркивать где-либо свои заслуги. Он просто бескорыстно трудился всю жизнь, как говорится, не покладая рук. Память о нем неизгладима.



В.Т. Косюра, профессор,
товарищ (младший)
Владимира Александровича
Русакowa, выпускник
кафедры технологии
виноделия ОТИПХП 1969 г.
г. Ялта.

Голос тих, но слова мудры (Долг памяти перед В.А. Русаковым)

Часто в знак особой благодарности тем, кто давал нам профессиональные знания, их называют своими Учителями. Тем не менее, в большей степени я склонен придерживаться мнения великого русского ученого В.И. Вернадского. Однажды в беседе с молодым человеком, начинающим ученым, он сказал: «Не ищите в научной работе себе учителей. Учителями могут быть только законы Природы. Они непременны и непреложны... В научной работе нет учителя, есть более опытный товарищ по научной работе». Именно как к более опытному старшему товарищу я и относился к Владимиру Александровичу с самого начала нашего знакомства. А знакомство состоялось в винодельческом подвальчике кафедры виноделия ОТИПХП, возглавляемой А.А. Преображенским. Там, будучи студентом технологического факультета, в течение 1961-1963 гг. я работал старшим лаборантом по микровиноделию. И если моя роль в микровиноделии была более чем скромной, то участие Владимира Александровича во всех его аспектах было самым непосредственным. Я был свидетелем, как они вместе с А.А. Преображенским планировали некоторые виды опытов, осуществляли контроль за их выполнением, проводили дегустации, обсуждали результаты исследований, вносили при необходимости коррективы. Иногда и я им помогал. Как известно, результатом микровиноделия были новые технологии некоторых типов крепких и десертных вин.

Было вполне очевидно, что Владимир Александрович обладал культурой профессии, человеческой и профессиональной этикой. Ведь притворяться можно кем угодно, но притвориться интеллигентом невозможно.

В период работы по микровиноделию мы редко общались. Однако для него этого времени оказалось достаточным для вывода о возможном привлечении меня к более серьезной научной работе. Не скрою, мне было приятно слышать такую оценку Владимира Александровича, но и удивило, по каким признакам он сделал такой вывод. Профессиональное чутье? Но на предложение Владимира Александровича А.А. Преображенский отреагировал так, как будто меня не было рядом, очень быстро и отрывисто: «Он не слушал моих лекций». Мне это показалось странным, ведь Александр Александрович знал о моем, хоть и небольшом, винодельческом прошлом. Но я подумал, может, в самом деле, его лекции дадут мне новые, более высокого значения, знания. Мысль, посетившая меня, сразу разрешила мои сомнения. Пока я 3 года служил в армии, в виноделии могли произойти изменения, о которых мне нужно не только знать, но и по-новому их оценить. А реакция Владимира Александровича – молчаливая смущенность, хорошее воспитание и здесь сказалось. Но чувство неловкости, что я стал причиной не очень приятной ситуации, не покидало меня никогда.

В учебном процессе Владимир Александрович иногда читал лекции и постоянно вел практические занятия по технологии вина. Занятия проходили на доступном для понимания студентов уровне за счет удачной увязки теории и практики виноделия, что позволяло нам обогащаться знаниями без особого напряжения. Он прекрасно знал и доходчиво доносил расчеты спиртования сусел, составление купажей виноматериалов и методики их расчетов. Например, как рассчитать купажи по одному, двум или трем показателям, когда известны 1, 2, 3 или 4 исходных материала, при помощи последовательных вычислений, технологических уравнений, составления спиртового, сахарного материальных балансов. Все расчеты нам были понятны, как говорят, с первой подачи. Это относится и к расчетам продуктов первичного виноделия в общем виде, и для приготовления отдельных типов тихих, игристых вин и коньяков.

Наша группа студентов, по мнению сотрудников кафедры виноделия, была одной из лучших, если не самой лучшей группой на протяжении многих лет, очень уважала Владимира Александровича. Его ровный, спокойный, уважительный и тихий голос, который он никогда не повышал, нами был услышан: мы

много чего узнали. Как говорят, «голос тих, но слова мудры». Так говорят о неординарных личностях, к каким, безусловно, относится и Владимир Александрович, человек высокой культуры, воспитанности. По мнению одного из студентов, Владимир Александрович был схож с Пьером Безуховым. Так это или нет, но никто из нас возражать не стал. Между собой в последующем мы так и называли его.

После окончания института мне не очень часто приходилось бывать в Одессе. Но всякий раз, будучи в командировке в разных организациях, я обязательно заходил на кафедру, заходил именно к Владимиру Александровичу. Мне казалось, что встречи со мной ему были приятны. Тем более что, как он говорил: «Вы один из немногих, заходя на кафедру, ничего не просите». А беседы на разные темы проходили в теплой дружеской обстановке. Я их ценил и продолжаю ценить.

В заключение кратких воспоминаний хочу выразить полное удовлетворение тем, что в очередной раз мне предоставлена возможность выразить свои искренние чувства уважения и признательности к Владимиру Александровичу. Считаю это особым долгом памяти к человеку, давшему мне знания. Хочу помнить долго, не хочу уподобляться «Ивану, не помнящему родства». И свои воспоминания заканчиваю словами известной песни очень известных поэта и композитора:

*Да разве сердце позабудет,
Того, кто хочет нам добра,
Того, кто нас выводит в люди,
Кто нас выводит в мастера.*



В.А. Загоруйко, профессор,
член - корреспондент
УААН, лауреат
Государственной премии
Украины в области науки и
техники, директор НИВиВ
"Магарач" (с августа
2013 г.), выпускник кафедры
технологии виноделия
ОТИПП
им. М.В. Ломоносова 1974 г.

Уроки виноделия, уроки жизни

В годы моей учебы с 1969 г. по 1974 г. кафедру технологии виноделия ОТИППЛ возглавлял профессор Александр Александрович Преображенский. На кафедре работали Русаков Владимир Александрович, Бобкова Лариса Михайловна, Головченко Людмила Григорьевна, Немчина Галина Федоровна, Смутьская Ольга Павловна, Алексеева Людмила Борисовна и др. Любимцем кафедры был кот.

Все преподаватели давали нам сумму знаний о винограде и вине, до нас созданных. Основы химии вина нам читал доцент Русаков Владимир Александрович. Это были незабываемые лекции, после которых было достаточно легко сдавать экзамены по этой дисциплине.



Экзамен по химии вина. Доцент Русаков В.А., студент Загоруйко В.А.

Давая научные знания о специальности, Владимир Александрович преподавал мне лично урок жизни, показывая как нужно защищать своих учеников в любой ситуации. Особенно памятен случай, когда мы, выпускники военно-морской кафедры, получив звание младших офицеров, решили промаршировать по коридорам общежития. За такое поведение член комитета комсомола факультета решил лишить меня ленинской стипендии. Владимир Александрович, как мудрый педагог, на партбюро факультета поднял вопрос о недоработке комитетом комсомола проведения мероприятий по такому важному событию в жизни молодых людей. Тем самым урегулировал ситуацию и отвел удар от студентов. Я остался со стипендией, а в институте с того времени начали торжественно отмечать посвящение в офицеры.

Особенно памятен эпизод защиты дипломного проекта. Вопросов по самому проекту практически не было, поскольку это был реальный проект реконструкции хересного отделения на винзаводе «Французский бульвар», выполняемый под руководством Мармерштейна Руслана Александровича. Заведующий кафедрой профессор Александр Александрович Преображенский задал один единственный вопрос – какие я знаю барьеры и какой из них самый сложный. Я ответил, не подумав: «Конечно, технический!». Владимир Александрович Русаков, покачив головой, подсказал: «Нет – психологический».

В своей производственной и научной деятельности мне приходилось неоднократно успешно преодолевать технические барьеры, но очень сложно было убедить изменить отношение специалистов к новым идеям. Так, очень важная для виноделия технологическая инструкция по стабилизации вин была впервые утверждена в 1980 году Упрвино СССР по варианту волевого решения чиновников этого управления. Естественно, она оказалась нежизненной и была вскоре отменена. Потребовалось более тридцати лет кропотливого труда, чтобы в 2013 году утвердить эту инструкцию и сделать ее доступной для винодельческой отрасли.

Сегодня, сорок лет спустя после окончания института, я благодарю всех сотрудников кафедры технологии виноделия и, в первую очередь, Владимира Александровича Русакова, который преподавал мне урок разработки стратегии и в жизни, и в работе:

- оценка ситуации;
- выбор направления;

- твёрдая позиция в достижении поставленной цели.

Низкий поклон и благодарность ему за то, что он дал знания по специальности и ориентиры в жизни.



Г.А. Хомич, профессор,
заведующая кафедрой технологий
пищевых производств и
ресторанного хозяйства
Полтавского университета
экономики и торговли,
выпускница ОТИПП
им. М.В. Ломоносова 1983 г.

Всегда на передовой

Я не была студенткой-виноделом и мое знакомство с Владимиром Александровичем Русаковым состоялось, можно сказать, случайно – благодаря общественной работе. На четвертом курсе меня избрали членом партийного бюро факультета технологии консервирования, где мы и встретились впервые с Владимиром Александровичем. Изначально я даже не предполагала, что общественная работа уготовила нам длительный период совместной деятельности: по общественной работе, на научном поприще и просто в рамках человеческого общения.

Меня всегда изумляла в этом человеке какая-то внутренняя стойкость. Впервые увидев, как он умело печатал информацию на печатной машинке, хотя все знали, что вместо правой руки у него протез, я задумалась, что не каждый из нас смог бы справиться с этой задачей даже при наличии здоровых рук.

Потом, приглашая Владимира Александровича на встречи в группы в канун Дня Победы, я видела совершенно другого человека – с юношеским задором и одновременно с богатым жизненным опытом. Затронув однажды тему военных лет, мои попытки выразить сочувствие были прерваны неожиданной фразой: «А вы знаете, Галя, мне стыдно признаться, но это были лучшие годы в моей жизни. Мы, молодые, полные сил и энергии будто бы играли в войну и не осознавали до конца тех трагедий и

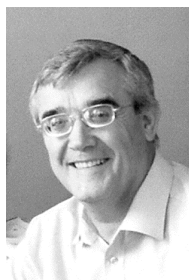
бед, которые она несла. И даже сейчас, вспоминая те годы, волна теплоты и гордости переполняет сердце».

Честно говоря, Владимир Александрович был неизменным заведующим кафедрой технологии виноделия. Мне иногда казалось, что он вечный и в нем сочетается сила виноградной лозы и теплота вина, которое плещется в бокале. Разница между нами – технологами-консервщиками и технологами-виноделами – была в том, что мы убивали живое начало в сырье при производстве консервов, а виноделы, наоборот, возрождали сырье к жизни, но в новой форме. Он радовался и был горд, когда выпускники-виноделы стали Лауреатами премии Ленинского комсомола. Сразу же из родного ВУЗа полетела поздравительная телеграмма, где первой была подпись заведующего кафедрой – преподавателя, который свои знания, свою любовь к виноделию передавал и им – ученикам, шагнувшим дальше своего учителя.

К личности Владимира Александровича, прежде всего, притягивали глубокие знания в области избранной специальности. Он не хотел плыть по течению и помнил древнюю мудрость: из всех путей, которые ведут к счастью, наиболее правильные – труд и упорство. Именно эти качества дали возможность ему управлять кафедрой длительное время, быть стойким и верить, что виноделие после тяжелых лет уничтожения и гонения возродится, как феникс из пепла, и снова будет самой востребованной и интересной отраслью.

Наверное, именно к нему можно отнести слова Жорж Санд: «Ум ищет, а сердце находит». Он нашел свою единственно правильную дорогу в жизни. Сумел воспитать большую армию виноделов, которые и сейчас возглавляют ведущие винодельческие предприятия Украины и зарубежья. Родной ВУЗ, кафедра для него были и домом, и семьей, и главным смыслом его жизни.

Он вписан в историю кафедры, родного вуза, и сколько бы лет не прошло, выпускники будут вспоминать своего Учителя. Память об этом человеке останется в наших сердцах навсегда.



И.И. Пономаренко,
технический директор ПрАТ
«Одессавинпром»,
выпускник ОТИПП 1974 г.

Наука для производства

При общении с виноделами Украины часто заходит разговор о кафедре виноделия, ее преподавателях и, естественно, о Владимире Александровиче.

Видимо, это большое счастье и удача иметь учеников и последователей своего дела на многих винодельческих заводах, руководителей отрасли, которые определяют направления развития виноделия в Украине.

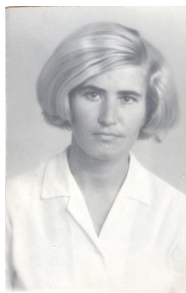
Владимир Александрович любил производство, часто принимал участие в производственных дегустациях. Вспоминаю, с какой любовью и ответственностью он готовил студентов к участию в проведении дегустации. Было время, когда в качестве рабочей группы несколько лет подряд Владимир Александрович готовил студентов - девушек «под предводительством» студента Шелехова Ю.Н., который в настоящее время работает заместителем генерального директора ПТК «Шабо».

Дегустации проходили на высочайшем уровне с прекрасными, исчерпывающими характеристиками вин.

Владимир Александрович любил давать оценку образцам. Это была всеобъемлющая характеристика, начиная от сортовых особенностей винограда, а если возникали спорные вопросы, участвовал в дискуссии. Это была хорошая школа и для производственников, и для работников кафедры, которые также участвовали в дегустации и, конечно же, для студентов.

Творческая дружба Владимира Александровича с Анатолием Владимировичем Иваненко (оба титулованных ученых были учениками и продолжателями дела профессора А.А. Преображенского), дала много практических решений в совершенствовании как технологического оборудования, так и технологических процессов на производстве - предприятиях Одесской области, Крыма, Молдовы.

Особенно ценно, что значительная часть предлагаемых инноваций – это патенты, изобретения, просто усовершенствование параметров оборудования – сразу же внедрялась и испытывалась на винодельческих предприятиях с участием производителей и авторов, которые были частыми и желанными гостями на предприятиях.



Г.Ф. Немчина, ассистент кафедры
технологии виноделия ОГАПТ в
1968-1998 гг.

Главный учитель в профессии

Владимир Александрович Русаков для меня – главный Учитель в профессии. Я была его студенткой, а затем, работая рядом и под его руководством в течение нескольких десятилетий, имела возможность ежедневно с ним общаться. Он был прост и доступен, щедро делился своими знаниями и профессиональным опытом, был интересным собеседником, его мудрые советы часто выручали в сложных ситуациях. Высокообразованный и интеллигентный человек, Владимир Александрович пользовался большим авторитетом и уважением у студентов и коллег. Его лекции по всем читаемым дисциплинам отличались глубиной и насыщенностью. Он постоянно внедрял в учебный процесс достижения науки и техники, за развитием которых тщательно следил.

Владимир Александрович был прекрасным дегустатором. Проводимые им учебные дегустации были хорошей школой не только для студентов, но и для нас, сотрудников кафедры.

Работать под руководством Владимира Александровича в научно-исследовательском секторе было очень интересно, поражали его осведомлённость во многих отраслях знаний, неожиданные идеи и решения. Мне не раз приходилось бывать вместе с ним на винзаводах Украины, Молдовы, присутствовать на производственных дегустациях – и всегда предлагаемые им технологические приёмы, характеристики опытных образцов вин были убедительны и, как правило, брались за основу. Я наблюдала, с каким вниманием и интересом специалисты на заводах и слушатели факультета

повышения квалификации относились к его выступлениям, лекциям, советовались по конкретным вопросам, связанным с производством вин и коньяков, получая важные рекомендации.

Владимир Александрович был очень скромным человеком. Сразу после окончания школы он ушел на фронт, прошёл всю Великую Отечественную войну, награждён многими орденами и медалями, но, выступая перед студентами с воспоминаниями о тех страшных днях, никогда не рассказывал о своих личных подвигах.

Мы, его сотрудники, всегда восторгались, как он, будучи инвалидом, умел делать абсолютно всё. Владимир Александрович служил примером трудолюбия и требовательности к себе. Будучи трудоголиком, как правило, он первым приходил на кафедру и уходил последним, не любил отпускных и выходных дней, был очень обязательным и ответственным, что давало ему право быть требовательным к подчинённым. Владимир Александрович никогда не позволял себе разговаривать с нами повышенным тоном, мы всегда чувствовали его порядочность, человечность и доброту. Кристально честный человек – бесребреник.

Вести беседы на личные темы Владимир Александрович не любил. Он хорошо знал художественную литературу, интересовался музыкой, занимался коллекционированием, любил остроумные шутки, юмор, а через много лет мы узнали, что Владимир Александрович пишет стихи, которые, я думаю, придёт время, будут напечатаны.

Творческую и интеллектуальную активность Владимир Александрович сохранил до последних дней жизни.

Я через всю жизнь пронесла глубокое уважение к нему и благодарность.



Л.А. Осипова, доктор
технических наук, заведующая
кафедрой технологии вина и
энологии ОНАПТ

Памяти великого учителя Владимира Александровича Русакова посвящается

15 декабря 2013 г. Одесская национальная академия пищевых технологий отметила 5-ю годовщину со дня смерти Владимира Александровича Русакова, посвятившего более 60 лет своей жизни служению кафедре технологии виноделия – одной из самых старейших среди аналогичных кафедр в вузах государств постсоветского пространства.

Для того, чтобы масштабно оценить значимость личности В.А. Русакова, необходимо, в первую очередь, отметить, что он обладал достоинствами настоящего мужчины: чувством долга, ответственности и защитника.

Сразу после окончания школы в июне 1941 г. его, совсем юного, можно сказать, мальчишку призвали на фронт, где в течение страшных пяти лет войны с фашистскими захватчиками он находился на передовых позициях: прошел путь от военного связиста до командира огневого взвода управления батареи и полка. В феврале 1945 г., незадолго до окончания войны, в бою за Кенигсберг в результате разорвавшегося снаряда получил множественные осколочные ранения в голову, спину, лишился правой руки – стал инвалидом Великой Отечественной войны второй группы. По его рассказам, очнувшись в госпитале после ранения, кроме страшных болей, он испытывал состояние беспомощности от того, что не мог нормально принимать пищу – шатались все зубы, его в течение продолжительного времени кормили протертой пищей через зонд и поильник. Лечился в различных госпиталях (Каунас, Ленинград, Свердловск) до августа 1945 г. Годы войны, увечье сформировали в нем убежденность бесчеловечности и бессмысленности воинственной, агрессивной жизненной позиции, он был абсолютно миролюбивым человеком, не любил конфликты, войны, решал все проблемы мирным цивилизованным путем.

Несмотря на сложное лечение, непростую реабилитацию, в этом же 1945 г. поступил на учебу в Одесский технологический институт консервной промышленности, окончил его с отличием в 1950 г., получив специальность инженера-технолога винодельческой промышленности. Был распределен на работу в этот же институт, который к этому времени переименовали в Одесский технологический институт холодильной промышленности (ОТИХП), в должности ассистента кафедры технологии виноделия. Через год поступил в аспирантуру, в срок защитил кандидатскую диссертацию и опять вернулся на кафедру, которой беззаветно служил всю свою жизнь. В его трудовой книжке – одно место работы.

Я познакомилась с Владимиром Александровичем в 1974 г. Будучи студенткой вечернего отделения Одесского технологического института пищевой промышленности им. М.В. Ломоносова, куда в 1969 г. вместе с другими технологическими кафедрами была переведена из ОТИХП и кафедра технологии виноделия, я слушала лекции по технологии вина, которые он нам читал. На одной из лекций Владимир Александрович сделал объявление о том, что на кафедре виноделия есть вакантное место техника. Я с удовольствием приняла приглашение работать на кафедре. И куда бы судьба меня не забрасывала впоследствии, кафедра технологии вина была и остается моим вторым домом, а все ее сотрудники – близкими людьми.

Мне, как и всем ученикам В.А. Русакова, очень повезло. Мы учились у интеллигентного человека, влюбленного в свою специальность, в свою работу, в жизнь. Владимир Александрович был трудоголиком, обладающим огромным запасом фундаментальных знаний, которыми щедро делился со всеми абсолютно. При этом он не был одержим манией величия, никогда «не раздувал щеки» от осознания собственной значимости, был очень доступным в общении. После издания уникального учебного пособия «Расчет купажей», равных которому не было и нет до сих пор ни в одном высшем учебном заведении технологического направления в государствах постсоветского пространства, Владимир Александрович сказал мне: «Прочитал и подумал: Господи, как умно, хорошо выполнено, неужели это я сделал?». И так он выполнял скрупулезно, дотошно, с высокой степенью качества любое дело, за которое брался. Проректор по научной работе, профессор, заведующий кафедрой технологии молока и

сушки Михаил Александрович Гришин говорил: "Если какой-либо документ составил Володя (они были ровесники и обращались друг к другу на «ты»), его можно подписывать, не читая". А профессор кафедры биохимии и микробиологии Александр Тевевич Марх при обсуждении кандидатур, достойных для поступления в докторантуру, из числа сотрудников академии первым в списке указал В.А. Русакова.

Несмотря на занятость, Владимир Александрович всегда находил время для каждого, кто заглядывал в его кабинет. Общение с Владимиром Александровичем приводило собеседника в состояние миролюбия, покоя, веры в свои силы, вселяло оптимизм.

Нравственная чистота, строгость, надежность, скромность, уважительное отношение к окружающим были свойственны его натуре. Отсутствие пороков, вредных привычек, корысти, меркантильности, стяжательства, зависти являются дополнительным подтверждением гармоничности его личности. Эти качества, а также многие другие вызывали у окружающих чувства глубокого уважения, почитания и доверия. Дружба с ним, его рекомендация были лучшей визитной карточкой любого человека.

В быту Владимир Александрович был аскетом – не придавал особого значения моде в своей одежде, однако всегда был аккуратен, чистоплотен. Из материальных ценностей на первом месте у него были книги. Он был богатым человеком, но не потому, что имел много, а потому, что довольствовался малым. Мне очень импонирует человеческая позиция, суть которой коротко можно выразить следующими словами: в жизни не обязательно совершать подвиги, но категорически запрещается делать подлости. Владимир Александрович превзошел эту модель поведения: он совершал подвиги и на войне, и в мирной жизни, и никогда не делал подлости, никогда никого не предавал. Любил жизнь во всех ее проявлениях, не был циником, верил в прекрасное, иногда удивлялся как ребенок, что также является мерой внутренней чистоты, то есть ржавчина жизни не коснулась его чистой натуры.

У Владимира Александровича были увлечения – филателия, литература, поэзия, кино. Он любил хорошие анекдоты, смеялся от некоторых из них, как ребенок. Был не только почитателем лирической поэзии (один из любимых поэтов – Омар Хайям), но и автором множества прекрасных стихотворений - глубоких, тонких,

нежных. Будучи профессионалом высокого класса, он был в то же время очень разносторонней личностью, много читал, много знал, с ним было очень интересно как с собеседником и комфортно как со слушателем. Он любил учить и учиться. Уже в преклонном возрасте в числе первых из преподавательского состава кафедры освоил компьютер.

А еще Владимир Александрович был эстетом, гурманом, любил вкусную еду, вина, напитки, восхищался ими и теми, кто являлся их создателем. После смерти своей единственной супруги Ольги Александровны, с которой прожил счастливую и спокойную жизнь, Владимир Александрович жил с большой семьей своей дочери Натальи Александровны, с ее детьми, внуками и правнуком Ваней, которого боготворил. Его домашней обязанностью было по утрам готовить овсяную кашу для всей семьи и гулять с собакой (в свое время подобранной на улице его внуками), поскольку молодежь по утрам любила поспать.

За годы педагогической деятельности с участием Владимира Александровича Русакова подготовлено более 3000 специалистов-виноделов. Его ученики успешно трудятся на винозаводах Украины, России, Беларуси, Молдовы, Западной Европы, США, Израиля и других государств. Среди выпускников кафедры технологии виноделия разных лет – руководители Министерства аграрной политики Украины: М.А. Агафонов, В.А. Фуркевич, В.М. Кучеренко, С.А. Ченуша; виноделы-ученые, доктора наук: В.Т. Косюра, А.М. Баев, В.Г. Гержикова, В.А. Загоруйко, А.С. Луканин, Г.И. Козуб, Л.А. Осипова; руководители винодельческих предприятий: Р.Р. Гулиев, И.И. Пономаренко, Ю.А. Ткаченко, В.В. Гисем, Т.А. Начева, А.Я. Яланецкий, Е.П. Цушко, В.И. Бабынин, Д.П. Ткаченко, С.В. Семков, О.В. Саркисян, Ф.И. Кирпиков, В.Г. Гагауз, Л.Л. Новиков, П.Г. Корниенко, Х.З. Гемаев, В.М. Козливская и многие другие.

Умело совмещая педагогическую деятельность с научно-исследовательской работой, В.А. Русаков был признан ведущим ученым-специалистом в области виноделия, бродильных производств, опубликовавшим более 130 научных работ, посвященных совершенствованию технологии десертных вин, столовых полусухих и полусладких вин, ароматизированных вин и напитков, столовых красных и розовых вин, игристых вин, слабоалкогольных напитков, плодово-ягодных вин.

В памяти благодарных учеников, коллег, друзей, на средства которых был сооружен памятник на его могиле, Владимир Александрович Русаков навсегда останется профессионалом, мудрым наставником, прекрасным педагогом, чрезвычайно работоспособным, мужественным, интеллигентным, чутким, добрым, надежным, бескорыстным, скромным человеком. Все это постарались вместить в короткую эпитафию на его памятнике:

**Защитнику Отечества, великому труженику,
выдающемуся педагогу, профессору виноделия,
поэту, мечтателю, творцу вина.**

**Вино не только друг – вино мудрец:
С ним разногласьям, ересям – конец!
Вино – алхимик: превращает разом
В пыль золотую жизненный свинец.**

Владимир Александрович прожил счастливую, достойную жизнь, был прекрасным мужем, отцом, дедушкой и прадедушкой, стал олицетворением лучших человеческих качеств. Светлый образ и честный жизненный путь В.А. Русакова позволяют считать его гордостью Отечества и являются примером для подражания.

Мерилом величия человека является его духовное бессмертие. Несмотря на то, что Владимира Александровича уже нет рядом с нами, что закончился его жизненный путь, у меня, как и у многих сотрудников кафедры технологии вина и энологии, нет ощущения его отсутствия, мы ежедневно говорим о нем, как о живом человеке, с нами его образ, его труды, его ученики, память о нем.

Я испытываю чувство глубокого удовлетворения и гордости за то, что была его единомышленницей, другом, поддерживала в трудные минуты, считала долгом чести выполнить его любую просьбу, поручение, задание. Стараюсь во многом быть похожей на него и передаю новому поколению студентов все лучшее, чему он меня научил.

Жаль, что таких людей, как Владимир Александрович Русаков, при жизни оценивают не в полной мере, ведь их очень мало на Земле. И подтверждением великой скорби матушки-земли по своему прекрасному сыну в день его похорон была холодная, пасмурная погода. Реквием гениального Моцарта вместе с нами оплакивал утрату Владимира Александровича Русакова как

личность, являющуюся украшением общества, способствующую его очеловечиванию и нравственному очищению.

Наша жизнь коротка. Каждый человек проживает ее по-разному, от качества прожитой жизни зависит его бессмертие. Владимир Александрович, несомненно, заслужил такое право. Низкий поклон и вечная память за то, что он был таким человеком.



Н.Х. Кошур, доцент
кафедры технологии
виноделия ОНАПТ

Боец, ученый, педагог

С В.А. Русаковым мы были знакомы с 1964 г. Я поступил в институт после сдачи пяти экзаменов и сразу попал под опеку В.А. Русакова – он курировал студентов, которые отслужили в армии. Мы к нему относились с уважением и почтением.

Практически все мы подрабатывали - кто в порту, кто на заводе шампанских вин. Заведующий кафедрой технологии виноделия А.А. Преображенский отбирал студентов для работы в винподвале, и я подрабатывал на кафедре ТВ. Работы на кафедре были разнообразные, включая исследования по разделению грозди винограда на структурные составляющие: кожица, семена, мякоть, ягоды и гребни. В.А. Русаков объяснял, что каждая твёрдая часть грозди участвует в формировании виноматериалов типа Мадеры, Марсала, других крепких и десертных вин.

После защиты диплома я получил должность технолога на Одесском коньячном заводе. Однажды В.А. Русаков, будучи на заводе, поинтересовался, как мне работается. Я ему сказал, что технология простая: принял коньячные виноматериалы, перегнал их на коньячный спирт. После определения качества коньячных спиртов их направляют на созревание – и всё, т.к. на нашем участке купажи коньяков не составляли. После созревания коньячных спиртов их отправляли на головной завод, а там Н.Г. Юкиш и Т.А. Начева составляли купажи различных марок коньяков, определяли схемы их обработки, отдыха и сроки розлива в бутылки.

В.А. Русаков предложил мне учиться дальше – перейти на работу в научную группу А.А. Преображенского. Потом состоялась встреча с заведующим кафедрой технологии виноделия и меня приняли на работу, утвердили тему диссертации. После знакомства с Игорем Михайловичем Скурихиным я получил от него предложение приехать примерно на 6 месяцев в Московский филиал «Магарача» для отработки методики НИР. В.А. Русаков сразу проинформировал меня, что И.М. Скурихин – заведующий отделом химии вина, что в Москве есть специальное оборудование и т.п. По договорённости с А.А. Преображенским мне необходимо было предварительно составить купажи Марсалы на Вулканештском винзаводе, поставить их на термообработку. Я всё сделал, но меня не отпустили в Москву, а по конкурсу приняли мастером на Одесский завод шампанских вин, через три месяца перевели на должность старшего технолога завода.

В.А. Русаков спрашивал меня о работе, я ему рассказывал, какие интересные работы ведутся в области шампанского на заводе под руководством «Зубра» шампанского производства – Бориса Александровича Филиппова, а они с Владимиром Александровичем были друзьями, оба защищали Отечество во время войны. После смерти А.А. Преображенского В.А. Русаков пригласил меня на кафедру технологии виноделия на преподавательскую работу и, конечно, выполнить диссертационную работу. Мне неудобно было уходить с завода, так как мы с Б.А. Филипповым были единомышленниками, и я ему был очень благодарен за приобретенные на заводе знания, нюансы технологии, тонкости дегустации шампанских вин. После некоторых переговоров я принял предложение кафедры ТВ, а Борис Александрович через год стал генеральным директором института им. В.Е. Таирова.

На кафедре ТВ мне предложили тему для работы – пастеризация полусухих и полусладких вин. Владимир Александрович сказал, чтобы я написал рабочую программу выполнения диссертации, а Борис Львович Флауменбаум – выдающийся учёный в области стерилизации и пастеризации пищевых продуктов – сказал, чтобы я написал ещё и реферат по теме диссертационного исследования. Эти материалы я передал научным руководителям.

Через пару дней на кафедре ТВ была проведена встреча и обсуждены мои материалы. Я практически не участвовал в

дискуссии, Борис Львович и Владимир Александрович говорили между собой. Борис Львович: «Володя, судя по реферату, у вас всё решено в области пастеризации вин, не будем разрабатывать эту тему» (тем более, что в конце реферата я написал, что с 1976 г. введена в стране ТИ по пастеризации вин, где указана температура пастеризации $50 \pm 5^{\circ}\text{C}$). После этого Борис Львович просто разгромил теорию и практику пастеризации вин. Он задавал вопросы, Владимир Александрович объяснял те или иные решения по пастеризации вин, но ни с одним аргументом этого объяснения Борис Львович не соглашался.

Б.Л. Флауменбаум предложил разрабатывать научно обоснованные режимы пастеризации различных типов вин. Для этого необходимо было обосновать тест-культуру, которая потенциально может вызвать помутнение вина, экспериментально определить константы термоустойчивости тест-культуры, обосновать нормативную летальность режима пастеризации вина, определить фактическую летальность и другие исследования.

После этого совещания мы с Владимиром Александровичем уточняли задачи исследования. Я не хотел выполнять эту тему, так как это не виноделие, а чисто микробиология. Владимир Александрович меня успокаивал, так как надо было «всего лишь» экспериментально определить три константы термоустойчивости тест-культуры. Обоснование тест-культуры, по его предложению, заключалось в том, чтобы выделить из бутылочных вин производимых в различных странах, чистые культуры микроорганизмов, определить их активность и спорообразование, способность вызывать помутнения в столовых полусухих и полусладких винах.

Кроме выделенных нами культур, в работе испытывали культуры из института «Магарач», института им. В.Е. Таирова, АН Молдавии и АН Казахстана (автореферат по исследованию спорообразующих дрожжей Р.Д. Зубкова). В работе испытывалось свыше 120 штаммов дрожжей. После экспериментального определения наиболее термоустойчивого штамма, т.е. обоснования тест-культуры, необходимо было экспериментально определить её константы термоустойчивости. Согласно Положению 1976 г. «О разработке режимов пастеризации и стерилизации пищевых продуктов» и методике определения показателей термоустойчивости тест-культуры, в исследуемой суспензии

должно быть не менее 70 % спор по отношению к общему числу клеток. Мы испытывали различные питательные среды для получения такого количества спор, но больше 20 % спор мы не получили. С Владимиром Александровичем мы договорились, что не будем воздействовать на тест-культуру токсическими веществами или другими факторами, которые, стимулируя процесс спорообразования, могли бы изменять «поведение» культуры и повлиять на её термоустойчивость.

Микробиологические исследования проводили в отделе микробиологии Украинского научно-исследовательского института консервной промышленности. Эти исследования затянулись на три года. Основная проблема, с которой мы столкнулись – это то, что все работы необходимо было проводить только в стерильных условиях и получать не менее 70 % спор тест-культуры.

Как-то я не появлялся на кафедре технологии виноделия полгода. Захожу к Владимиру Александровичу (он был хороший психолог), а он мне говорит: «Ничего не получается?». Я ему рассказал, что испытывал много питательных сред, но более 20 % спор не получал. Он меня отвёл к Борису Львовичу. Диалог между Борисом Львовичем и Владимиром Александровичем: «Володя, может, пусть Николай работает с вегетативными клетками?». Я ответил Борису Львовичу его же словами, которыми он обычно реагировал на чушь: «Детский лепет на лужайке». После этого я сказал, что в 1978 г. была опубликована работа во Франции (автор Пьер Бидан), где экспериментально установлены константы термоустойчивости вегетативных клеток дрожжей, и добавил, что вегетативными клетками заниматься не буду. Кстати, на международном симпозиуме по технологии виноделия я встречался с Пьером Биданом. Мы с ним обменялись мыслями, с какими клетками - вегетативными или спорами - необходимо работать, чтобы обосновывать режимы пастеризации вина. Он защищал свои позиции, которые он опубликовал, а я ему доказал, что в винах встречаются споры дрожжей и это подтверждено было ещё в 1939 г. Натальей Федотовной Саенко и в 1953 г. Надеждой Ивановной Бурьян. С ними лично я встречался по работе, а Надежда Ивановна на Совете института «Магарач» была утверждена научным консультантом моей докторской диссертации.

В 1980 г. мы с Владимиром Александровичем присутствовали на заседании Центральной дегустационной комиссии МПП СССР и

там встретились со Збигневом Николаевичем Кишковским – заведующим кафедрой технологии вина Московского технологического института пищевой промышленности. Владимир Александрович сказал ему, что у нас есть научная работа в области пастеризации вин, базирующейся на константах термоустойчивости дрожжей. З.Н. Кишковский предложил, чтобы я дополнил работу в Москве, а после этого одобрил наши исследования и сказал, что диссертация будет рекомендована к защите.

После защиты диссертации к нам поступили заказы на разработку научно обоснованных режимов пастеризации вин, но «знаменитое» постановление партии и правительства о борьбе с пьянством и алкоголизмом отбросило эти работы на 10 лет. Необходимо отметить, что из МПП СССР в наш институт поступило письмо-заказ подготовить «Положение о разработке режимов пастеризации». Положение было разработано, согласовано с институтом «Магарач» и утверждено МПП СССР.

Закрывали кафедры виноделия, а я в эти годы работал в области экологии. В 1994 г. меня пригласили на работу в Одесский сельскохозяйственный институт, где я читал лекции по микробиологии вина, технологии вина. С Владимиром Александровичем мы всегда поддерживали связь, и он мне предложил работу по совместительству на кафедре технологии виноделия и, конечно, подготовить докторскую диссертацию, тем более, что в кандидатской диссертации нами было использовано всего 40 % экспериментального материала.

Докторскую диссертацию я доработал и доложил на секции виноделия института «Магарач». Работа была одобрена и рекомендована к защите. Когда я приехал из «Магарача», В.А. Русаков на заседании кафедры рекомендовал оформить диссертацию и представить на предварительную защиту на Учёном совете ОНАПТ. Мною всё было подготовлено: 45 плакатов, краткое содержание диссертации в виде тезисов для каждого члена специализированного совета ОНАПТ и назначена дата предзащиты. Но потом, по непонятным причинам, даты предзащиты в течение полутора лет неоднократно переносились, а потом пенсия... Так мне и не удалось доложить работу на совете Академии. Владимир Александрович очень был недоволен этими организационными проволочками.

Хочу подчеркнуть важный аспект деятельности профессора В.А. Русакова – огромное внимание к подготовке специалистов-виноделов в области оценки качества винодельческой продукции. Он в совершенстве владел органолептическим анализом винодельческой продукции, хорошо знал коньяки, шампанское, различные типы вин. Однажды мы были с ним в Ялте на дегустации. Вел дегустацию Герман Георгиевич Валуйко – заместитель директора института «Магарач», в президиуме – академик Александр Иванович Опарин, Николай Васильевич Орешкин – заместитель Министра пищевой промышленности СССР (он курировал винодельческую промышленность). На дегустации присутствовали примерно 150 виноделов из разных стран. Герман Георгиевич как представитель предлагал 2-3-м виноделам охарактеризовать образец. Был подан образец столового сухого вина Совиньон. Характеристика этого вина, которую дали два других винодела, не понравилась Владимиру Александровичу и он высказал свое мнение, которое совпало с моим. Он предложил мне выступить, но я уступил эту возможность ему. Владимир Александрович охарактеризовал образец, начиная с прозрачности, цвета, аромато-букета, отметил наличие тонов смородины. Предыдущие виноделы говорили о смородине, имея ввиду ягоду чёрной смородины, а для этого вина характерны тона не ягоды, а листьев чёрной смородины. С этим согласился и Герман Георгиевич Валуйко и отметил правильность характеристики, касающейся тонкости и изящества образца, данной профессором В.А. Русаковым.

За 50 лет добросовестной работы Владимира Александровича, который молодым человеком прошел такое страшное испытание как война, остался инвалидом Великой Отечественной войны, но тем не менее смог окончить институт, защитить диссертацию, руководить кафедрой. Владимиру Александровичу было присвоено учёное звание профессора – и он им был до конца своей жизни.



И.В. Мельник, доцент
кафедры технологии вина и
энологии ОНАПТ

Воспоминания о Шефе

Владимир Александрович Русаков... Это имя у каждого из тех, кому посчастливилось работать с ним и учиться у него, ассоциируется с Личностью, большим ученым, человеком с огромным педагогическим опытом, настоящим профессором своего дела и незаурядным человеком.

После защиты кандидатской диссертации я, по приглашению Владимира Александровича, начала свою педагогическую деятельность в должности ассистента на кафедре технологии виноделия. Еще до начала учебного года в августе месяце мой руководитель направил меня с группой студентов 4-го курса для прохождения производственной практики в с. Базарьянка на винзавод ТМ «Черноморская жемчужина». В течение всего периода практики от него поступали четкие рекомендации, советы по улучшению организации подготовки данного предприятия к сезону виноделия. И конечно, он настоятельно хотел, чтобы задачи производства по улучшению качества готовых вин отразились в темах будущей учебно-исследовательской работы студентов. Уже с первых дней работы с ним ощущалась тактика неразрывной связи учебного процесса с производством.

Своим личным примером Владимир Александрович учил нас быть настоящими педагогами. Умел распределить дела на главные и не очень. Первым приходил и последним уходил с работы. Его интересовало буквально все: от наличия виноматериалов и реактивов для обеспечения лабораторного практикума до состояния здоровья своих сотрудников. При распределении обязанностей среди нас умел убедить каждого так, что не возникало никаких сомнений в том, что это порученное дело лучше тебя никто не сделает. Не любил откладывать дела на потом, всегда помнил лучше нас, до какого числа необходимо было сдать планы, отчеты и другую документацию и ненавязчиво напоминал... Был очень легким в общении, к нему обращались многие сотрудники

академии с различными вопросами по домашнему виноделию, и было интересно наблюдать за ним, как он с заинтересованностью выслушивал виноделов-любителей, а затем давал свои советы. Благодарные «слушатели» часто приносили продукт своего труда на дегустацию и очень серьезно относились к Его критике или похвалам относительно букета и вкуса.

Всегда очень внимательно вникал в суть любой проблемы и доводил все дела до концертного завершения. Бывало, что уже после обсуждения формулировки вывода по научной работе или темы УИРСа в конце дня протягивал листок с фразой «Посмотри, я думаю, неплохо получилось». И конечно, в четкости формулировок проблем постановки задач и выводов ему не было равных!

Будучи великим ученым, обладал научной интуицией. Пользовался большой любовью среди студентов, часто после окончания лекций приходилось буквально «выдергивать» его из толпы студентов. Студенты часто обращались к нему со своими проблемами. При проведении совместного экзамена часто вставал на сторону студента.

Имея за плечами огромный опыт педагога, готовился к каждой лекции. Он мог легко и непринужденно ответить нам на сложные вопросы, касающиеся различных областей пищевой промышленности. Со словами «Это же очень просто!» легко находил нужный справочник или учебник. Любил книги, в Его внушительной библиотеке почти в каждом источнике находились закладки, пометки. Как-то попросил заказать книгу «Самогонование в домашних условиях» и на мое недоумение сказал просто: «Мне нужно уточнить для себя некоторые нюансы». Любил, чтобы у него лично были всегда под рукой новые ГОСТы, работал с ними, выписывал и добавлял в материалы лекций. Иногда просил съездить в ОЦНТИ, завод или в лабораторию сертификации за очередным вышедшим НТД. Часто брал домой на выходные литературу, и «дорабатывал» до понедельника все то, что не успел за рабочую неделю.

С большим энтузиазмом Владимир Александрович отнесся к открытию на кафедре специализации «Технология солода и пива». И тут выяснилось, что во время обучения в ВУЗе он проходил трехмесячную практику на Ленинградском пивзаводе. В технологии пивоварения он разбирался так же хорошо, как и в виноделии. Очень любил свою специальность. Искренне аргументировал теорию, что человеческий организм может

нормально функционировать 120 лет, делился «секретами долголетия» – «Бокал красного сухого ежедневно!».

Обладал потрясающим чувством юмора. Так искренне смеялся над простыми анекдотами, с удовольствием слушал смешные случаи со студентами на лекциях, их нелепые выводы в отчетах по практике. Писал стихотворения...

На его долю выпала Великая Отечественная... Со школьной скамьи он ушел на фронт, прошел всю войну, потеряв руку. 9 Мая его приходили также поздравлять сотрудники других кафедр, бывшие ученики, накрывался стол. Мы не переставали удивляться той легкости, с которой он рассказывал о военных буднях, множестве смешных случаев, связанных с однополчанами. Победу он встретил в госпитале после тяжелого ранения и как он весело рассказывал нам, что «пил за победу водку, закапанную в рот пипеткой!» И по его рассказам это было лучшее время в его жизни, «ведь мы же были тогда молодыми»... Бывало, что на таких встречах мы пели песни о войне, особенно любил «Журавли».

На его юбилеи представители заводов выстраивались в очередь, он принимал бесконечные звонки от коллег, друзей и учеников. Каждый хотел с ним поговорить, пожать руку. Эти встречи были всегда такими теплыми, искренними.

Светлый, добрый, жизнерадостный наш человек! Мы с любовью называли его «наш Шеф». Даже не верится, что уже 5 лет его нет с нами. Не проходит дня, чтобы мы не вспоминали его. Обращаясь к портрету, говорим: «А Шеф бы сделал так, а он сказал бы так...» Он оставил нам свои наставления.

Я благодарна судьбе за предоставленную мне возможность работать под руководством Владимира Александровича Русакова, общаться с ним в течение 10 лет! Этот истинный ПРИМЕР незаурядной личности помогает мне в моей педагогической и научной работе.



И.С. Калмыкова, доцент кафедры
технологии вина и энологии ОНАПТ

Мои воспоминания о Владимире Александровиче Русакове

Как повезло людям, кому на жизненном пути повстречался Учитель с большой буквы. Тот, кто своим появлением меняет взгляд на жизнь, помогает в поисках пути и осмыслению своего места в этом мире. Я с уверенностью могу отнести себя к таким счастливицам, потому что мне довелось знать, учиться и работать с Владимиром Александровичем Русаковым.

Это был человек, наделенный великой душевной добротой и скромностью. Ученый, обладающий энциклопедическими знаниями. Учитель, раздвигающий горизонты поиска истины. Поэт, чьи стихи рождались естественно и непринужденно.

Первое знакомство с Владимиром Александровичем состоялось, когда я училась на первом курсе Одесского технологического института пищевой промышленности им. М.В. Ломоносова. К нам, студентам-первокурсникам, на кураторский час, посвященный Дню Победы, он был приглашен как ветеран Великой Отечественной войны. Из рассказа Владимира Александровича мы узнали, что на фронт он ушел совсем юным, сразу после окончания школы. И представьте наше удивление, когда оказалось, что эти годы на фронте он вспоминает, как самые счастливые в своей жизни! Но все стало понятно, когда Владимир Александрович пояснил: «Это ведь была моя молодость...».

Когда на третьем курсе мы пришли на нашу родную кафедру технологии виноделия, Владимир Александрович начал читать нам курс «Технология вина». Он никогда не повышал на нас голоса. «Тише, товарищи» – это было его обычное выражение, которым Владимир Александрович призывал студентов к порядку.

Мне очень нравилось слушать Владимира Александровича, когда он на учебных дегустациях давал характеристику вину, оценивая его органолептические свойства. Здесь раскрывался как поэтический дар учителя, так и его мастерство дегустатора.

Сегодня трудно представить, как сложилась бы профессиональная судьба многих студентов-виноделов, если бы не знакомство с Русаковым Владимиром Александровичем. Его трудолюбие и самодисциплина, общая культура и профессионализм служили нам примером.

Окончание нашей группой института совпало с тяжелым для винодельческой отрасли периодом антиалкогольной кампании. За короткий период было закрыто и перепрофилировано на выпуск других видов продукции 750 винодельческих предприятий. Мои сокурсники-выпускники искали возможность трудоустроиться на предприятиях пищевой промышленности любого профиля, поэтому лишь единицы из нашего выпуска остались работать в виноделии.

Я всегда буду благодарна Владимиру Александровичу за то, что он дал мне возможность заниматься тем, о чем я мечтала – научно-исследовательской работой в области виноделия. После окончания мной института Владимир Александрович предложил мне место младшего научного сотрудника в научно-исследовательском секторе кафедры технологии виноделия. Позже, благодаря его рекомендации, я поступила в аспирантуру Одесского технологического института пищевой промышленности. Он стал научным консультантом моей диссертационной работы. Помню, как тщательно он редактировал нашу первую совместную научную статью, объясняя тонкости изложения и указывая на огрехи в стиле и содержании. С тех пор при написании или редактировании статей я всегда вспоминаю этот урок Владимира Александровича.

К Владимиру Александровичу всегда можно было обратиться с вопросом на любую тему, зная, что получишь исчерпывающий ответ. Особенно я ощутила его поддержку, когда в 1993 г. после окончания аспирантуры и защиты кандидатской диссертации пришла работать на кафедру виноделия в качестве преподавателя. Мне поручили читать сразу три объемные и разноплановые дисциплины: «Общая технология отрасли», «Химия вина» и «Метрология, стандартизация и управление качеством». И Владимир Александрович щедро делился информацией: предлагал свои конспекты лекций, охотно давал книги и учебники из своей обширной библиотеки.

Спустя пять лет я приняла решение идти работать на производство, и Владимир Александрович меня понял, не стал обижаться, что я покинула коллектив кафедры. Работая технологом

на ликеро-водочном заводе, выпускающем продукцию под торговой маркой «Мягков», я регулярно приходила на свою родную кафедру, к своему учителю не только за консультацией и помощью, но как коллега и друг. Владимир Александрович даже написал мне шутовское приглашение вернуться назад:

Есть одна знакомая доцентша,
Я ее безумно уважаю.
Убежала от меня к «Мягкову»,
Что мне делать без нее – не знаю.
Правда, еще теплится надежда,
И тебе ее я сообщаю –
Если разобьешь горшок с «Мягковым»,
Возвращайся – все наобещаю!

Сейчас я снова работаю на кафедре вина и энологии, но, к сожалению, без Владимира Александровича. Провожу занятия со студентами в лаборатории имени профессора Русакова, где с портрета смотрят его добрые глаза. И кажется, что дорогой наш учитель Владимир Александрович с нами.



О.В. Радионова, доцент кафедры
технологии вина и энологии
ОНАПТ

Есть голоса, как обещание счастья

Эти слова хочется сказать о великом учителе, талантливом методисте, интересном собеседнике Русакове Владимире Александровиче. В этом необыкновенном человеке соединились требовательность и доброта, строгость и чувство юмора. Профессионал высочайшего класса и в то же время живой, добродушный, эмоционально отзывчивый человек. Общение с ним доставляло мне радость, поднимало настроение, воодушевляло на добрые дела.

Все, кому посчастливилось в жизни хотя бы один раз встретиться и поговорить с Владимиром Александровичем,

навсегда запомнили его спокойный и мудрый взгляд, рассудительную манеру речи. Он обращался к своим коллегам и студентам только на «Вы», не позволял себе даже в критической ситуации повышать голос на подчинённого и не унижался до употребления каких-либо грубых, оскорбительных слов. Владимир Александрович уважал и любил студентов, а они уважали его. Он никогда не делил своих будущих коллег на «двоечников» и «отличников», всегда оставался Человеком.

Он был настоящим интеллигентом: принципиальным, прежде всего по отношению к себе, и снисходительным к чужим недостаткам, отзывчивым и доброжелательным, хорошо образованным, но не кичащимся своими знаниями.

Он был эталоном профессионализма! Его эрудиция позволяла без труда решить любой вопрос – и не только по своему предмету. Его лекции отличались кажущейся простотой, доступностью и в то же время были глубоко научными и информативно насыщенными. На его занятиях всегда царила тишина – не потому, что он был строг и требователен, а скорее оттого, что все жадно ловили каждое его слово. Такое уважение к себе и своему предмету внушал он другим людям.

Мимо Владимира Александровича нельзя было пройти незамеченным: он или спросит о чем-нибудь, или просто одарит улыбкой. Независимо от занимаемой должности он всегда демонстрировал образец высокой культуры, творчества и товарищества, справедливости и добропорядочности.

Каждый из нас, кто был студентом, по окончании академии часто вспоминает своих лучших лекторов. Я могу сказать, что в моей памяти до сих пор хранятся яркие фрагменты лекций нескольких преподавателей, среди которых, конечно же, Владимир Александрович.

Жаль, что новые поколения студентов могут судить о нем только по этим строкам и воспоминаниям тех, в чьей судьбе он когда-то сверкнул, как луч солнца, но успел озарить её на всю оставшуюся жизнь светом своей светлой души.



А.Л. Ходаков, доцент кафедры
технологии вина и энологии
ОНАПТ

Воспоминание о В.А. Русакове

Владимира Александровича Русакова мне посчастливилось узнать, еще будучи студентом – год 1997-й. Читая все основные курсы лекций по технологии вина, ему удалось привить нам интерес и любовь к будущей профессии винодела. Он всегда знал ответ практически на любой профессиональный вопрос, чем иногда приводил нас (студентов) в замешательство (ну как можно знать ВСЁ?!). Будучи необычайно интеллигентным человеком, Владимир Александрович проявлял к любому человеку, вне зависимости от его статуса и звания, самое глубокое внимание и уважение. Он очень искренне любил всех людей, и сумел создать на кафедре виноделия такую атмосферу душевности и доброжелательности, что все вокруг всегда ощущали это тепло.

Еще один штрих к портрету Владимира Александровича, который открылся мне уже в период совместной работы, – очень тонкое чувство юмора, этакая молодцовски веселая чертовщинка в глазах, что невольно понимаешь – перед тобой, несмотря на почтенный возраст, – совершенно молодой человек. Казалось бы – профессор кафедры должен быть степенным, очень серьезным, строгим ... В жизни же это был милейший, интеллигентнейший, очень простой, добрый и мудрый человек, рядом с которым было хорошо ВСЕМ. И именно сила личности Владимира Александровича сыграла в свое время решающую роль в выборе моей настоящей профессии. Именно поэтому для меня Владимир Александрович является УЧИТЕЛЕМ, и едва ли не единственным человеком в мире, на которого мне хотелось бы быть похожим. Я его очень люблю, помню, и благодарен судьбе за то, что имел счастье работать и общаться с этим ЧЕЛОВЕКОМ.



Л.А. Ткаченко, ассистент
кафедры технологии вина и
энологии ОНАПТ

Воспоминания о Владимире Александровиче Русакове

Познакомилась я с Владимиром Александровичем, будучи студенткой. Он читал в нашей группе виноделов лекции по технологии вина.

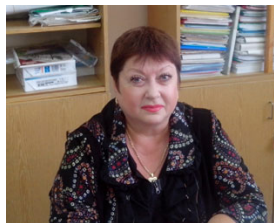
Владимир Александрович был очень требовательным преподавателем.

После окончания института я пришла работать на кафедру. Конечно, было много вопросов, много непонятого, и Владимир Александрович всегда находил время объяснить, научить. Он очень многому меня учил. Особенно запомнились занятия по дегустации вин. Благодаря ему я научилась разбираться в винах, а также проводить дегустации со студентами. Владимира Александровича приглашали на дегустации, которые проводились на предприятиях, и он всегда брал меня с собой и учил всем тонкостям профессии винодела, за что я ему очень благодарна. Он был очень интересным в общении человеком. На все вопросы давал исчерпывающие ответы, даже на те, которые не касались специальности, хорошо знал математику, химию, литературу, писал стихи.

Владимир Александрович прошел всю войну. На фронт пошел мальчишкой в 17 лет, ранение получил в конце войны. Накануне Дня Победы мы все поздравляли Владимира Александровича с большим праздником и просили рассказать о войне. Я ему задавала вопрос, почему он с такой легкостью рассказывает об этом страшном и тяжелом времени. И он отвечал, что это была молодость, и поэтому было не так страшно. И, работая со студентами, пронес эту молодость на протяжении всей своей жизни.

На кафедре висит портрет Владимира Александровича и, глядя на него, вспоминаешь большой отрезок жизни, который прошел рядом с этим добрым, светлым, жизнелюбивым человеком, и очень жаль, что он ушел из жизни.

Светлая память о Владимире Александровиче останется у меня до конца моей жизни.



Т.Б. Абрамова, ассистент
кафедры технологии вина и
энологии ОНАПТ

Воспоминания о Владимире Александровиче Русакове - учителе, руководителе и коллеге

С Владимиром Александровичем я познакомилась, будучи еще студенткой.

Это был очень требовательный преподаватель, которого немного боялись и в то же время уважали. Несмотря на испытания, через которые ему пришлось пройти (война, тяжелое ранение), он не ожесточился, а остался добрым и отзывчивым человеком. Владимир Александрович выбрал самую мирную и почетную профессию – стал учить молодежь благородной профессии винодела.

На лекциях он рассказывал нам о вине, о будущей специальности, любовь к которой прививал еще со студенческой скамьи.

На кафедру я пришла молодым преподавателем, без опыта работы. Владимир Александрович много времени уделял мне, вводя в сложную, интересную и ответственную жизнь преподавателя. Он учил меня этой работе, быть терпеливой к студентам и сотрудникам. Это был интереснейший в общении человек, душа коллектива. Не было вопросов, на которые он не смог бы ответить, даже и на те, которые не касались нашей специальности.

А какие захватывающие лекции читал Владимир Александрович студентам в общежитиях на «Дне кафедры»! Приходится пожалеть тех молодых людей, которые пропускали эти интереснейшие экскурсии в историю виноделия.

По возрасту на кафедре он был намного старше своих сотрудников, но это никогда не чувствовалось. Ему приятно было общение с молодежью и со своим коллективом. Было видно, что кафедра была ему вторым домом.

Владимир Александрович очень хорошо относился ко мне и моей семье, у нас были очень теплые, дружеские отношения не только на работе, но и в быту.

В моей памяти он останется светлым, большой души человеком и очень жаль, что приходится писать о нем в прошедшем времени.



Н.Е. Репула, заведующая
лабораторией кафедры
технологии вина и энологии
ОНАПТ

Воспоминания о Владимире Александровиче Русакове

В жизни каждого человека происходят встречи, которые оставляют глубокий след в его памяти.

Мне посчастливилось работать под руководством Владимира Александровича на протяжении 10 лет. В историческом отрезке времени – это мгновение, а в общечеловеческом понимании – немало.

Владимир Александрович, как мы называли его – «шеф», был правильный и праведный. Несмотря на все лихолетье Великой Отечественной войны, откуда он вернулся инвалидом в возрасте 20 лет, не сломался, не озлобился.

Нашел в себе силы, стал ученым, профессором, взрастил не одно поколение виноделов, которые теперь гордятся, что являются его учениками.

Мы любили его как отца, как старшего друга, а он нас как детей и друзей.

Будучи человеком глубоко верующим, Владимир Александрович прививал нам любовь к Богу, к познанию истины через Святое писание. Запомнилось, как он говорил, что мы, т.е. люди, не «рабы Божьи», а «дети Божьи».

Какой мудрый и глубокомыслящий был этот человек!

Приятно вспоминать, что возглавляя кафедру, Владимир Александрович занимался не только наукой, учебным процессом, но находил время общения с нами на темы, не связанные с работой. Он интересовался нашими семьями, детьми, внуками и всегда подсказывал, советовал, как поступить в различных жизненных ситуациях. И эти советы дорогого стоили.

Не помню, чтобы наш профессор когда-то повысил голос, разгневался, обиделся или кого-то обидел, показал свое недовольство. Он был справедливый, уравновешенный, спокойный.

Он мог определить, что важное и главное в жизни, а на что можно не обращать внимания.

Запомнила нашего заведующего кафедрой как истинно интеллигентного человека, Человека с большой буквы.



С.Н. Козмина,
заведующая
лабораторией кафедры
технологии вина и
энологии ОНАПТ

**Русаков Владимир
Александрович в моих
воспоминаниях**

Я пришла работать на кафедру виноделия в сентябре 2003 г. Как сейчас помню: пришла в аудиторию Г-215, встретилась с Русаковым В.А., Абрамовой Т.Б., Ткаченко Л.А. Иногда трудно описать свое душевное состояние, но я сразу поняла – «это мое». Наверное, первостепенную роль сыграло восприятие той положительной ауры, которую я ощутила на кафедре. Вопрос «переводиться или нет» отпал как-то сам по себе.

Работа учебно-вспомогательного персонала на учебном процессе, я вам скажу, задача не из легких. Все время что-то надо, и все это «надо» растет в геометрической прогрессии. Вот сегодня я это сделаю наперед, задержусь, а потом мне будет легче, – это не проходит. Надо и надо...

Поначалу Владимир Александрович, мне кажется, присматривался ко мне – какой работник? Ведь кафедра для него была больше, чем работа. Это была его жизнь. Коллектив – вторая семья (или первая?). Но постепенно между нами сложилось какое-то обоюдное доверие.

– Владимир Александрович, как Вы думаете, если я то-то и то-то сделаю так-то и так-то?

– А как Вы сделаете, Светлана Николаевна, так и будет правильно, лучше не сделаешь.

Это доверие рождало с моей стороны такое ответное чувство, когда доверие выше подчинения. Никогда не возникало сомнения «А зачем это надо?» Просто просил Владимир Александрович. Когда он говорил, что «это надо сделать», то это звучало доверительной просьбой. Сразу же хотелось сделать с максимальной отдачей.

В 2003г. ему исполнилось 80 лет, в 2008г. – не исполнилось 85. Он мечтал читать лекции, наверное, до 100 лет. Для него лекция – это было, по-моему, какое-то «священнодействие», какой-то праздник и при этом – необыкновенная ответственность.

– Если меня будут спрашивать, я в библиотеке. Хочу подготовиться к лекции.

– Владимир Александрович, Вы все знаете лучше всех библиотек!

В ответ просто улыбка, особенная. Так улыбаться мог только Владимир Александрович.

Всегда поражали его скромность и знания. Мне кажется, не было вопроса, на который у него не было бы ответа. Спросить можно было все что угодно, не стесняясь своей глупости. В ответ – только понимание и желание помочь.

Он всегда так искренне радовался успехам каждого сотрудника кафедры не только на работе, но и в семье. А наши семейные проблемы, да и трагедии (такое тоже было) воспринимал с такой болью, что всегда в этом случае думалось: «Как я скажу Владимиру Александровичу, он же расстроится». Хотелось уберечь его от всех неприятностей.

Меня восхищала его духовная масштабность. Цитирование Омара Хайяма профессором Русаковым – этим не удивишь, это многие знают. Но чтение своих стихов и даже баллад – это неповторимо! Это в узком кругу – только для сотрудников кафедры. А какие стихи! Может быть, они сохранились в семейных архивах?

В памяти живы моменты, которые трудно оформить в слова и фразы. В душе много добрых и благодарных воспоминаний о замечательном человеке, с которым мне повезло работать чуть более пяти лет. Он очень любил жизнь, но людей любил больше.

Фоторепортаж о деятельности В.А. Русакова и сотрудников кафедры технологии вина и энологии

Специальность «Технологии продуктов брожения и виноделия» с ее разделением на специализации «Технология вина» и «Технология пива, солода и безалкогольных напитков» - наиболее приоритетная и востребованная не только на факультете, но и в академии.

Подготовку студентов по данным направлениям осуществляет кафедра «Технология вина и энология» – ведущая в Украине, с давними традициями, основоположниками которых были выдающиеся ученые и педагоги – о них говорится в разделе «История кафедры технологии вина и энологии ОНАПТ».

Полученные знания позволяют выпускникам быть конкурентоспособными на рынке труда. Наши выпускники успешно строят свою карьеру и плодотворно работают руководителями, главными специалистами, менеджерами, начальниками смен и цехов, заведующими лабораториями, технологами, инженерами-химиками акционерных, частных и совместных предприятий, в научно-исследовательских и проектных организациях, в высших учебных заведениях. Они не забывают свою Альма-Матер, приезжают на деловые и юбилейные встречи.



В дегустационном зале кафедры ТВ, 2000 г.
 Сидят (слева направо): Л.А. Ткаченко, Н.Е. Репула, Т.Б. Абрамова,
 В.А. Русаков
 Стоят (слева направо): О.Б. Ткаченко, И.В. Мельник



Слет отличников ОНАПТ, 2003 г.
 В.А. Русаков, И.В. Мельник, студентка О. Гром



Дегустация, 2005 г.
В.А. Русаков, Л.А. Ткаченко, И.В. Мельник



9 Мая 2005 г. Поздравления В.А. Русакова - ветерана Великой Отечественной войны - с Днем Победы



Ярмарка вакансий, 2006 г.
Выступают представители Артемовского завода шампанских вин



Дегустация винопродукции специалистами Артемовского завода шампанских вин и научными работниками кафедры ТВ в неформальной обстановке



В лаборатории кафедры ТВ, 2006 г. В.А. Русаков, И.В. Мельник, А.С. Лаур и **выпускник каф.** А. Нигурица, технолог Артемов. завода шамп. вин (ныне начальник цеха шампанизации Измаил. винзавода)



Встреча в ходе работы Международной конференции "Пищевые технологии - 2007". Слева направо: Л.А. Осипова, В.А. Русаков, проф. В.А. Домарецкий, И.В. Мельник, ген. директор АО "Империял-вин", президент Союза производителей и экспортеров молдавских вин, чл.-кор. АН Молдовы Г.И. Козуб (**выпускник каф. ТВ 1961 г.**), зав. каф. ТК проф. А.Т. Безусов, зам. председ. правления "Укрвинпром" (ныне советник Корпорации по вопросам виноделия), канд. техн. наук В.А. Фуркевич (**выпускник каф. ТВ 1961 г.**) На переднем плане проф. Е.П. Шольц-Куликов

Проф. Е.П. Шольц-Куликов, зав. кафедрой виноделия Крымского агротехнологического университета - частый гость кафедры ТВ ОНАПТ



Е.П. Шольц-Куликов с коллегами из ОНАПТ - Л.А. Осиповой, В.А. Русаковым, И.В. Мельник, 2007 г.



Е.П. Шольц-Куликов демонстрирует открытие бутылки шампанского "гусарским способом", 2007 г.



А.Л. Ходаков, И.В. Костюченко - аспирантка Крым. аграр. ун-та, Т.Б. Абрамова, И.В. Мельник, Е.П. Шольд-Куликов,
В.А. Русаков, Н.Е. Реула



Ученые ОНАПТ на Одесском заводе шампанских вин, 2007 г.

Первый ряд (слева направо): зав. каф. ТК проф. А.Т. Безусов, ассистент каф. аналит. химии зам. декана фак. ТКиВ С.И. Викуль (ныне доц. каф. пищевой химии), доц. каф. ТК, декан фак. ТКиВ Т.А. Манюли (ныне доц. каф. технологии мяса, рыбы и морепродуктов), доц. каф. ТК Л.Н. Тележенко (ныне проф., зав. каф. технологии ресторан. и оздоровит. питания), гл. ред. газ. "Технолог" Т.В. Кольшева, доц. каф. ТК И.Р. Бельская (ныне доц. каф. технологии ресторан. и оздоровит. питания)

Второй ряд (слева направо): ассистент каф. ТВ А.Л. Ходаков (ныне доц.), начальник науч.- исслед. части В.С. Дойч, ассистент каф. ТВ Л.А. Ткаченко, доц. каф. ТВ И.В. Мельник, проф. каф. ГОПП А.В. Иваненко, доц. Л.А. Осипова, зав. каф. ТВ проф. В.А. Русаков, ассистент каф. ТВ О.В. Радионова (ныне доц.)



В.А. Русаков с сотрудниками кафедры принимает дистиллятор в дар от Лиманского винограда. Справа - директор завода Х.З. Гемаев, выпускник каф. ТВ 1986 г.



На кафедре ТВ, 2007 г. Слева направо: И.В. Мельник, Л.А. Ткаченко, В.А. Русаков, гл. технолог ЗАО "Первый ликероводочный завод" И.С. Калмыкова (ныне доц. каф. ТВиЭ), доц. каф. процессов и аппаратов А.И. Шиянов

В.А. Русаков с сотрудниками своей кафедры



Слева направо: Л.А. Ткаченко, И.В. Мельник, Н.Х. Кошур, С.Н. Козьмина, Т.Б. Абрамова,
Н.Е. Репула



Слева направо: Н.Е. Репула, И.В. Мельник,
В.А. Русаков, А.С. Лаур, С.Н. Козьмина



Ирина Васильевна со своим
многоуважаемым руководителем,
мудрым наставником, светлым и
добрым человеком



Сотрудники НИВиВ "Магарач" с визитом на кафедре ТВ ОНАПТ, 2009 г.

Верхний ряд (слева направо): зам. директора НИВиВ "Магарач" по науч. работе - виноделие (с 2013 г. - директор), проф., чл.-кор. НААН Украины В.А. Загоруйко (**выпускник каф. ТВ 1974 г.**), зав. каф. ТВ Л.А. Осипова, проф. В.А. Иваненко, доц. И.В. Мельник, начальник цеха пр-ва шамп. вин ЧАО "ОКЗ" Э.К. Тоноян (**первый магистр каф. ТВ**), зав. лаб. биотехнологии виноделия НИВиВ "Магарач" проф. А.С. Макаров

Нижний ряд (слева направо): начальник купаж. цеха ЧАО "ОКЗ" Р.Г. Мищенко, зав. лаб. ЧАО "ОКЗ" З.В. Мельниченко, начальник отд. технологии вин, коньяков и вторичных продуктов канд. техн. наук А.Я. Яланецкий (ныне зам. директора по науч. работе НИВиВ "Магарач" - виноделие, **выпускник каф. ТВ 1970 г.**).



За тесное и плодотворное сотрудничество!

Сидят (слева направо): Л.А. Ткаченко, А.С. Макаров, Т.Б. Абрамова, Л.А. Осипова, А.В. Иваненко
 Стоят (слева направо): А.Я. Яланецкий, начальник отд. микробиологии НИВиВ "Магарач" проф.
 С.А. Кишковская, зав. отд. химии и биохимии вина НИВиВ "Магарач" д-р техн. наук В.Г. Гержикова (ныне
 гл. науч. сотр., **выпускница каф. ТВ 1969 г.**), зав. аспирантурой и докторантурой НИВиВ "Магарач"
 Л.И. Журавлева, И.В. Мельник, ведущий специалист произв. лаб. ЧАО "ОКЗ" канд. техн. наук С.В. Киселев, зав. отд.
 оборудования НИВиВ "Магарач" д-р техн. наук В.А. Виноградов

Дегустация. Ведут В.А. Загоруйко и А.Я. Яланецкий



На снимке (слева направо): А.С. Макаров, А.Я. Яланецкий, С.А. Кишковская, В.Г. Гержикова, Л.И. Журавлева, И.В. Мельник, аспирант С.В. Киселев



По завершении дегустации на кафедре технологии виноделия



Дегустация на Одесском коньячном заводе. Ведет гл. технолог завода Т.А. Начева (выпускница каф. ТВ ОТИПХП). Участники дегустации - представители НИВиВ "Магарач", руководство ОНАПТ и сотрудники каф. ТВ



Наталья Владимировна, дочь В.А. Русакова, на Дне кафедры, 2009 г.

Кафедра вина и энологии на Международных специализированных выставках - симпозиумах «Вино и виноделие»

Ставшие уже традиционными международные выставки «Вино и виноделие» и «Высокий градус» в выставочном зале Одесского морвокзала с каждым годом собирают все больше компаний-производителей вин и крепкого алкоголя, оборудования и материалов для виноградарства и виноделия, в том числе иностранных. Ежегодные встречи в Одессе стали площадкой деловых переговоров, научных дискуссий, профессионального роста, встреч выпускников ОНАПТ.

Научный патронат и активное участие в работе выставок, а также международных профессиональных дегустационных конкурсов осуществляют научные учреждения с уникальными разработками в области виноделия и виноградарства: НИВиВ «Магарач» НААН Украины, ННЦ «Институт виноградарства и виноделия им. В.Е. Таирова» НААН Украины, Одесская национальная академия пищевых технологий.

Основной задачей дегустационных конкурсов «Одесский залив», которые проводятся в рамках выставок, является выявление качественных образцов продукции и содействие продвижению конкурентоспособной продукции на внутреннем и внешнем рынках. В состав официальной дегустационной комиссии входят представители государственных структур, научно-исследовательских институтов, ведущие специалисты предприятий винодельческой и ликеро-водочной промышленности Украины и зарубежья.

Под эгидой ученых специалистами-виноградарами и виноделами разрабатываются предложения по совершенствованию системы контроля качества винопродукции в Украине. Научную работу дополняют практические семинары.

Ученые ОНАПТ, в первую очередь, кафедры технологии виноделия – постоянные участники этих мероприятий. У нашего стенда всегда многолюдно. Здесь встречаются старшее поколение и молодые специалисты – выпускники академии. За годы участия в специализированных выставках-симпозиумах на Одесском

морвокзале наша академия получила множество наград – медалей, в том числе золотых, и дипломов в разных номинациях.



Предлагаем вниманию читателей фоторепортажи с выставок



Рядом с В.А. Русаковым - А.Я. Яланецкий и В.Ф. Матвеева, впереди - В.А. Загоруйко, 2005 г.



Дегустация винопродукции, 2005 г.

Слева направо: гл. инж. ЗАО "Одессавинпром" И.И. Пономаренко, В.А. Загоруйко, В.А. Русаков, Л.А. Ткаченко, начальник лаб. ЗАО "ОКЗ" А.В. Файерштейн



На снимке (слева направо): В.А. Русаков, Л.А. Ткаченко, А.В. Файерштейн, И.В. Мельник, Т.Б. Абрамова, директор Одес. завода косточковых масел И.Л. Чернега (выпускник каф. ТВ ОТИПП 1971 г.), А.Я. Яланецкий



Л.А. Осипова, исполн. директор компании "Экспо-Юг-Сервис", доц. каф. технологии комбикормов Ю.Д. Чумаченко, О.В. Радионова, технолог Болград. винзавода Т.А. Мамчур, 2006 г.



У павильона академії, 2006 г.

Слева направо: асистенти каф. ТВ Т.Б. Абрамова и Л.А. Ткаченко, доц. каф. ТВ Л.А. Осипова, ректор ОНАПТ проф., чл.-кор. НААН України Б.В. Егоров, зам директора по науч. работе НИВиВ "Магарах" (с авг. 2013 г.- директор) проф., чл.-кор. НААН України В.А. Загоруйко, зав. каф. ТВ проф. В.А. Русаков, проректор ОНАПТ проф. Г.В. Ангелов, асистент каф. ТВ (ныне доц.) О.В. Радионова



Ректор ОНАПТ проф. Б.В. Егоров, проректор проф. Г.В. Ангелов, зав. каф. ТВ проф. В.А. Русаков, доц. Л.А. Осипова, асистент О.В. Радионова со студентами у павильона академии, 2006 г.



Ректор ОНАПТ проф.
Б.В. Егоров и доц. каф. ТВ
Л.А. Осипова у стенда
академии, 2006 г.



У стенда академии (слева направо): директор Центра обществ. связей доц. каф. ТХЗ
Л.Д. Дмитренко, доц. И.В. Мельник, проф. В.А. Русаков, ассистент Л.А. Ткаченко, проф.
А.В. Иваненко, нач. отд. НИВиВ "Магарач" А.Я. Яланецкий



На снимке (слева направо): гл. редактор журнала «Сад, виноград и вино Украины» А.И. Гриценко, винодел из Франции Кристоф Лакарен, директор ННЦ ИВиВ им. В.Е. Таирова проф. В.В. Власов, доц. Л.А. Осипова, ассистент О.В. Радионова, зав. каф. ТВ проф. В.А. Русаков, Н.В. Вдовенко, проф. каф. ТОПП А.В. Иваненко, 2006 г.



Чиї вина краще - наші или французські?



У стенда винзавода "Стрий" (слева направо): сотрудник винзавода и ученые академии - проф. В.А. Русаков, доц. каф. АПП А.Г. Плеве, директор Учеб.-науч. центра информ. технологий доц. В.А. Хобин (ныне проф., зав. каф. АПП), 2006 г.



Доц. каф. ТВ О.Б. Ткаченко (ныне д-р техн. наук, декан фак. технологии вина, консервир. продуктов и товароведения) проводит мастер-класс в рамках выставки, 2006 г.



Наши мэтры, 2006 г.



Проректор по науч. работе и междунар. связям проф. Л.В. Капрельянц, зав. каф. ТВ проф. В.А. Русаков, проф. каф. физики и материаловедения С.Н. Федосов и глава Одес. обл. администрации тех лет И.В. Плачков делятся впечатлениями о качестве винопродукции, разработанной в академии, 2007 г.



У павильона выставки (слева направо): гл. специалист отд. развития садоводства, виноградарства и виноделия М-ва аграр. политики Украины С.А. Ченуша, зав. лаб. мониторинга сырьевых ресурсов для виноделия Ин-та агроэкологии и экономики природопользования НААН Украины проф. А.С. Луканин, зав. каф. ТВ проф. В.А. Русаков, гл. винодел ННЦ ИВиВ им. В.Е. Таирова" А.И. Григорисен, доц. И.В. Мельник, ассистенты Л.А. Ткаченко, О.В. Радионова, доц. Л.А. Осипова, начальник цеха розлива ЗАО "Одессавинпром" В.В. Кутузакин, 2007 г.



Проректор проф Л.В. Капрельянц, техник А.С. Лаур, зав. каф. ТВ проф. В.А. Русаков в выставочном центре на Одес. морвокзале, 2007 г.



У стенда ОНАПТ (слева направо): ассистент каф. ТВ с 1968 по 1998 г. Г.Ф. Немчина, зав. лаб. каф. ТОПП О.А. Сологуб, И.В. Мельник, Л.А. Ткаченко, В.А. Русаков, технолог Таировского винзавода "Нива" А. Дариенко, зам. директора по пр-ву ЗАО "Одессавинпром" С.В. Семков (**выпускник каф. ТВ ОТИПП 1991 г.**), А.В. Иваненко, 2007 г.



На снимке (слева направо): Л.А. Ткаченко, О.А. Сологуб, доц. Н.Х. Кошур,
В.А. Русаков, И.В. Мельник, студент П.И. Фуклев, 2007 г.



На снимке (слева направо): И.В. Мельник, директор Татарбунар. винзавода
О.В. Саркисян, В.А. Русаков, Л.А. Ткаченко, 2007 г.



Дегустация, 2007 г. В.А. Русаков и И.В. Мельник с директором Болград. винзавода П.Н. Чеглатоновым



Зав. каф. ТВ проф. В.А. Русаков дает интервью по итогам выставки корреспонденту Одес. телевидения, 2007 г.

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ НАУЧНЫХ РАБОТ*

Аперитив з вичавок червоних сортів винограду виготовлятимуть за технологією, розробленою науковцями інституту – 78

Апробация современных вспомогательных материалов различного происхождения на винах Одесского региона - 101

Безалкогольные ароматизированные напитки на основе концентрированных фруктовых соков – 72

Безалкогольные напитки на основе прессованных фракций виноградного сока – 66

Безалкогольные напитки с растительными биодобавками – 73

Безалкогольный напиток – 125

Взаимодействие агрессивных веществ вина с некоторыми составляющими бетона – 58

Видатний винороб, практик і вчений: до 100-річчя з дня народження проф. А.А. Преображенського – 97

Влияние коллоидных веществ на размножение и бродильную функцию дрожжей – 39

Влияние коллоидных веществ на размножение и бродильную функцию дрожжей: автореф. дис. ... канд. техн. наук – 1

Влияние коллоидных веществ на размножение и бродильную функцию дрожжей: дис. ... канд. техн. наук – 132

Влияние обработки семенами амаранта, желатином, рыбным клеем в сочетании с бентонитом на качество и стабильность красного столового вина – 102

Влияние различных видов обработок на состав и качество красного натурального сухого вина - 90

Влияние различных видов технологической обработки на качество красных вин, в том числе на стабильность окраски. Исследование влияния тепловой обработки на состав и качество красных столовых вин: отчет о НИР (промежуточ.): госбюджет. тема каф. технологии виноделия за 1980 г. – 153

Влияние различных видов технологической обработки на качество красных вин, в том числе на стабильность окраски. Исследование влияния тепловой обработки на состав и качество красных столовых

* См. номера позиций в "Хронологическом указателе опубликованных работ и неопубликованных документов"

вин: отчет о НИР (промежуточ.): госбюджет. тема каф. технологии виноделия на 1983 г. – 159

Влияние различных видов технологической обработки на качество красных вин, в том числе на стабильность окраски. Исследование влияния оклейки красных вин различными оклеивающими веществами на их стабильность: отчет о НИР (промежуточ.): госбюджет. тема каф. технологии виноделия за 1984 г. – 158

Влияние различных видов технологической обработки на качество красных вин, в том числе на стабильность окраски. Исследование влияния оклейки красных вин различными оклеивающими веществами на их стабильность: отчет о НИР (промежуточ.): госбюджет. тема каф. технологии виноделия на 1985 г. – 162

Влияние различных видов технологической обработки на качество красных вин, в том числе на стабильность окраски. Исследование новых белковых материалов растительного происхождения для стабилизации вин к помутнениям фенольной природы: отчет о НИР (промежуточ.): госбюджет. тема каф. технологии виноделия за 1986 - 165

Влияние различных видов технологической обработки на качество красных вин, в том числе на стабильность окраски. Исследование новых белковых материалов растительного происхождения для стабилизации вин к помутнениям фенольной природы: отчет о НИР (промежуточ.): госбюджет. тема каф. технологии виноделия за 1987 – 166

Влияние различных режимов тепловой обработки красных столовых вин на их качество – 79

Влияние различных технологических приемов на состав ароматического комплекса и стабильность белых виноматериалов – 100

Влияние спиртования мезги на динамику извлечения фенольных соединений – 50

Внутрикафедральные комплексные проекты на кафедре технологии виноделия – 90'

Вплив режимів технологічного процесу на динаміку фенольних речовин при виробництві столових червоних вин методом вуглекислотної мацерації – 105

Вступ до харчової технології та інженерії (виноробство): навч. посіб. для студ. вищ. навч. закладів – 28

Горячее транспортирование виноградного сока в крупных резервуарах – 71

Динамика дубильных и красящих веществ при выдержке красных крепких вин – 49

Динамика дубильных и красящих веществ при различных приемах виноделия – 43

Дом вина в Одессе – 121

Економічне обґрунтування використання продукту з макухи насіння винограду як стабілізуючого матеріалу столових вин – 99

Знаменательное событие: [науч.-практ. конф., посвящ. 100-летию со дня рождения А.А. Преображенского] – 96

Игровое проектирование – один из методов активизации курсового проектирования – 84

Изобретатель С. Зорабян – 42

Изыскание оптимальных параметров технологических процессов на стадиях образования, формирования, создания красных виноградных вин (II полугодие 1976 г.): отчет о НИР: госбюджет. тема каф. технологии виноделия – 138

Изыскание оптимальных параметров технологических процессов на стадиях образования, формирования, созревания красных виноградных вин: отчет о НИР (промежуточ.): госбюджет. тема каф. «Технология виноделия» за 1977 г. – 143

Изыскание оптимальных параметров технологических процессов на стадиях образования, формирования, созревания красных виноградных вин: отчет о НИР (промежуточ.): госбюджет. тема каф. «Технология виноделия» за 1978 г. – 145

Изыскание оптимальных параметров технологических процессов на стадиях образования, формирования, созревания красных виноградных вин: отчет о НИР (промежуточ.): госбюджет. тема каф. технологии виноделия за 1979 г. – 148

Изыскание оптимальных параметров технологических процессов на стадиях образования, формирования, созревания красных виноградных вин: отчет о НИР (заключ.): госбюджет. тема каф. технологии виноделия за 1980 г. – 150

Использование белков амаранта для оклейки столовых вин – 107

Использование отходов растительного сырья для обработки вин – 85

Использование электромагнитной обработки при оклейке бентонитом столовых сухих виноматериалов – 94

Исследование возможностей использования жмыха из семян винограда для осветления вин – 87

Исследование возможности использования соевого белково-жирового обогатителя для оклейки розовых и красных натуральных сухих вин – 91

Исследование динамики веществ аромата муската белого в период созревания винограда, переработки его и при выдержке виноматериалов: отчет о НИР: госбюджет. тема каф. технологии виноделия на 1975 г. – 137

Исследование качества спиртованных плодово-ягодных соков и вин при хранении в неотапливаемых помещениях с разработкой соответствующих рекомендаций по хранению вина и виноматериалов для различных климатических зон. Химический и органолептический анализы плодово-ягодных вин, вырабатываемых в климатических зонах Одесской, Винницкой, Орловской областей и Молдавской ССР в сезон виноделия 1976 г. и хранившихся в различных условиях: отчет о НИР (заключ.): 20-76 – 141

Исследование прогрессивных методов осветления виноматериалов в потоке – 48

Исследование прогрессивных методов осветления виноматериалов в потоке: отчет о НИР: 52-70 – 134

Исследование различных модификаций белка из жмыха зародышей зерна кукурузы для стабилизации вин – 82

Исследовать качество и химический состав винопродуктов при хранении в железобетонных амфорах: отчет о НИР (заключ.): 29-82 – 155

Інтенсифікація технології ароматичних екстрактів із рослинної сировини – 92

Камера для микроэлектрофореза дрожжевых клеток – 40

Кафедра виноделия ОГАПТ: истоки, традиции, поиск – 95

Композиция ингредиентов для аперитива «Вечерняя степь» – 123

Конспект лекцій з курсу «Науково-технічний прогрес і прогнозування розвитку технології виноробства» для студентів спеціальності 8.05170106 денної і заочної форм навчання. Ч.1 – 37

Константы термостойкости спор дрожжей и расчет научно обоснованных режимов пастеризации столовых полусухих вин – 54

Лінія переробки винограду для виробництва столових червоних вин за допомогою методу вуглекислотної мацерації – 108

Магнитная обработка виноматериалов - 51

Математический расчет режимов пастеризации столовых полусухих вин – 55

Математическое моделирование процесса электроплазмолиза виноградной мезги – 83

Методика расчета продуктов при получении белых столовых ординарных вин – 41

Методические указания и контрольные работы по курсу «Основы технологии броидильных производств»: для студентов специальности 7.091704 всех форм обучения – 23

Методические указания к выполнению лабораторных работ по курсу «Технология виноделия». Раздел «Расчет купажей» (в примерах и расчетах) для студентов специальности 1005 дневной и заочной форм обучения. Ч.1 – 14

Методические указания к выполнению КП по курсу «Технология вина» для студентов, обучающихся по учебному плану специалистов 7.091704 всех форм обучения – 33

Методические указания к дипломному проектированию по технологии виноделия на винодельческом уклоне заочного отделения техникума – 2

Методические указания к изучению дисциплины «Общая технология пищевых производств» и контрольные задания: для бакалавров специальности 6.091700(704) – 29

Методические указания к изучению курса «Актуальные проблемы технологии отрасли» и контрольные задания для студентов, обучающихся по учебному плану специалистов 7.091704 дневной и заочной форм обучения – 31

Методические указания к изучению курса "Общая технология отрасли" и темы контрольных заданий для студентов специальности 27.04 заочной формы обучения – 21

Методические указания к изучению курса «Технология продуктов из винограда» и темы контрольных заданий для студентов специальности 27.04 заочной формы обучения – 22

Методические указания к лабораторным занятиям по курсу «Технология виноделия»: для студентов специальности 1005 – «Технология виноделия». Ч.1. – 9

Методические указания к лабораторным работам (№ 1-5) по курсу «Химия вина» для студентов специальности 27.04 дневной и заочной форм обучения – 17

Методические указания к лабораторным работам по курсу «Химия вина» (работы 6-9) для студентов специальности 27.04 дневной и заочной форм обучения – 18

Методические указания к лабораторным работам по курсу «Химия вина» (работы 10-12) для студентов специальности 27.04 дневной и заочной форм обучения – 20

Методические указания к оформлению научно-исследовательской работы студента (НИРС) специальностей 1005 – «Технология виноделия» и 1007 – «Технология консервирования» – 6

Методические указания к оформлению текстовой части курсовых и дипломных проектов для студентов специальности 1005 заочной и вечерней форм обучения – 11

Методические указания к расчету коньячного производства: для студентов специальности 7.091704 дневной и заоч. форм обучения – 25

Методические указания к расчету на ЭВМ продуктов вторичного виноделия в дипломном проектировании студентов специальности № 1005 – «Технология виноделия» - 7

Методические указания к расчету на ЭВМ продуктов вторичного виноделия (марочных вин, подлежащих выдержке) в дипломном проектировании для студентов специальности № 1005 «Технология виноделия» – 10

Методические указания к расчету на ЭВМ продуктов первичного виноделия в курсовом и дипломном проектировании студентов специальности № 1005 – «Технология виноделия» – 8

Методические указания к расчету продуктов при переработке винограда на заводах первичного виноделия при курсовом и дипломном проектировании по "Технологии вина" для студентов заочного факультета высших учебных заведений (специальность 1005 "Технология виноделия") – 3

Методические указания к самостоятельной работе по курсу «Технология вина»: расчет купажей для студентов проф. направления 6.091700 (704) дневной и заоч. форм обучения – 34

Методические указания к самостоятельной работе по курсу «Технология виноделия». (Раздел «Общее виноделие»): для студентов специальности 27.04 – 19

Методические указания по оформлению текстовой части курсовых и дипломных проектов для студентов специальности 7.091704 специализации 7.091704.02 дневной и заочной форм обучения – 26

Методичні вказівки та контрольні роботи до курсу "Теоретичні і практичні проблеми технології плодово-ягідних алкогольних напоїв": для студ. проф. напрямку 7.091704 денної та заоч. форм навчання – 36

Можливість використання рапсової макухи для оброблення рожевих та червоних столових вин – 98

Можливість обробки червоних та білих столових вин насінням бобових і зернових культур – 117

Моноароматизированные виноградные вина на пряно-ароматическом растительном сырье – 113

Научное обоснование технологии монофлорных безалкогольных и слабоалкогольных вин – 118

Научные исследования в области технологии виноделия – 59

Научные исследования студентов в технологии консервирования – 63, 64

Новый способ получения экстрактов пряно-ароматического сырья – 74

О новых методах более точного определения объемов виноматериалов – 45

Обработка красного столового вина новым белком растительной природы – 67

Обработка красных столовых вин белком из нута – 80

Одесская национальная академия пищевых технологий. 1902 – год основания – 35

Одесский технологический институт пищевой промышленности – 61

Оклейка красного столового вина белком из жмыха зародышей зерна кукурузы – 68

Основы технологии бродильных производств: программа, метод. указания и темы контрол. работ для студентов фак. заоч. обучения специальности № 1005 – «Технология виноделия» – 5

Особенности развития эпифитной микрофлоры в технологии углекислотной мацерации – 114

Перспектива підвищення рівня навчання студентів за умов створення навчально-науково-виробничих комплексів – 120

Плодовые вина – 88

Применение дрожжей для понижения кислотности вин – 56

Применение сорбиновой кислоты совместно с сернистым ангидридом, бентонитом и метавинной кислотой для стабилизации столовых полусладких вин – 46

Програма дисципліни "Хімія та біотехнологія вина" для студентів вищих навчальних закладів професійного напрямку 6.0917 "Харчова технологія та інженерія" спеціальності 7.091704 "Технологія

бродильных виробництв та виноробства" спеціалізації 7.091704.02 "Виноробство" – 27

Рабочая программа преддипломной практики на заводах первичного виноделия для студентов специальности 1005 всех форм обучения – 12

Рабочая программа производственной практики на заводах первичного виноделия для студентов, обучающихся по учебному плану специалистов 7.091704 «Технология бродильных производств и виноделия», дневной формы обучения – 30

Рабочая программа технологической практики по специальности 1005 для студентов IV курса на винзаводах городского типа – 13

Разработать технологию приготовления аперитивов на основе слабоградусных виноматериалов: отчет о НИР (заключ.): 41-83 – 160

Разработать технологию приготовления слабоградусных винных напитков на основе прессовых фракций виноградного сусла и яблочных соков: отчет о НИР (заключ.): 56-82 – 161

Разработать технологию приготовления слабоградусных винных напитков различных типов: отчет о НИР (заключ.): 56-84 - 56-85 – 163

Разработать технологию приготовления слабоградусных напитков из продуктов переработки винограда: отчет о НИР (заключ.): 52-85 – 164

Разработать технологию розового напитка типа аперитив на винной основе: отчет о НИР (заключ.): 50-81 – 156

Разработка и внедрение прогрессивной технологии шампанских вин розового цвета: отчет о НИР (заключ.): 34-76 – 144

Разработка и внедрение производства технологии изготовления сухих и полусухих вин на основе местного сырья с названием «Ровенское»: отчет о НИР (заключ.): 68-80 – 157

Разработка научных основ низкотемпературной технологии напитков и вин – 112

Разработка прогрессивной технологии и задания на создание поточной линии производства вермута: отчет о НИР: 53-72 – 135

Разработка прогрессивной технологии приготовления высококачественных стабильных вин различных типов с целью исключения влияния особенностей сезона: отчет о НИР: 24-78 – 146

Разработка прогрессивной технологии приготовления розового напитка типа «аперитив»: отчет о НИР (заключ.): 70-77 – 147

Разработка способа горячего транспортирования виноградного сока – 69

Разработка способа снижения кислотности в виноматериалах при приготовлении вин разных типов: отчет о НИР (заключ.): 65-79 – 151

Разработка способов оптимизации состава сусла и виноматериалов по комплексу показателей с целью получения высококачественных вин: отчет о НИР (заключ.): 31-79 – 149

Разработка способов получения крепких вин оптимального состава: отчет о НИР (заключ.): 59-80 – 152

Разработка технологии ароматизированных виноградных вин – 115

Разработка технологии плодово-виноградных напитков – 75

Разработка технологии приготовления розового игристого вина акратофорным способом: отчет о НИР (заключ.): 66-79 – 154

Разработка технологии слабоалкогольных винных напитков – 60

Разработка технологии столовых и шампанских вин розового цвета: отчет о НИР (заключ.). В 2ч. Ч. 1: 34-76 – 142

Разработка технологических приемов производства высококачественных полусладких вин: отчет о НИР: 4(915) – 133

Разработка технологической карты и совершенствование технологии виноградных вин для северо-западной зоны Крыма: отчет о НИР: 55-72 – 136

Разыгрывание ролей ИТР – метод активного обучения студентов – 86

Расчет купажей: учеб. пособие для студентов специальности "Технология бродильных производств и виноделия" – 16

Расчеты продуктов первичного виноделия – 15

Расчеты продуктов первичного виноделия: метод. указания для студентов – 4

Результаты производственных испытаний технологии углекислотной мацерации в условиях Одесского региона – 109, 116

Результаты исследования технологии приготовления столовых полусладких вин – 47

Розробка інтенсивної технології червоних вин – 93

Роль и оптимальные параметры кислородного режима на всех стадиях образования и формирования виноградных вин (I полугодие 1976 г.): отчет о НИР: госбюджет. тема каф. технологии виноделия: 74-76 – 139

Роль и оптимальные параметры кислородного режима на всех стадиях образования и формирования виноградных вин (I полугодие 1976 г.). Изыскание оптимальных параметров технологических процессов на стадиях образования, формирования, создания красных

виноградных вин (II полугодие 1976 г.): отчет о НИР: госбюджет. тема каф. технологии виноделия – 140

Слабоалкогольные напитки XXI века. Современное состояние и тенденции развития – 110

Слабоалкогольные напитки на основе низкоалкогольных фракций виноградных виноматериалов, полученных способом блочного вымораживания – 119

Совершенствование технологии производства столовых красных вин, выпускаемых без выдержки, в условиях сырьевой базы Одесского региона – 103

Спосіб готування вина – 131

Способ получения красных вин – 130

Способ получения настоя для безалкогольного напитка – 129

Способ приготовления вина типа малаги – 124

Способ приготовления крепких вин – 122

Способ приготовления плодового напитка – 127

Способ производства концентрированного фруктового сока – 128

Способ стабилизации пива – 126

Сравнительная характеристика водных экстрактов из выжимок красных сортов винограда – 53

Сравнительное исследование белковых материалов растительного происхождения для стабилизации вин к помутнениям фенольной природы – 81

Сравнительное исследование жмыха из семян винограда и сои для осветления вин – 89

Термоустойчивость дрожжей в полусладких винах – 44

Технологические параметры переработки винограда при производстве красных крепленых вин – 57

Технология красных столовых вин с углекислотной мацерацией – 106

Типова програма дисципліни "Технологія вина" для студентів спеціальності 7.091704 "Технологія бродильних виробництв та виноробства", спеціалізації 7.091704.02 "Технологія вина" – 24

Углеводы винограда и вина: монография. Вып. 1 – 38

Улучшение качества розовых вин – 111

Усовершенствованный расчет материалов для приготовления экспедиционного ликера – 52

Хімія і біохімія вина. Лабораторний практикум: навч. посіб. – 32

Целесообразность использования виноградных семян для стабилизации белых и розовых столовых вин – 104

Электроконтактный нагрев виноградной мезги в производстве красных вин – 76

Электромагнитная обработка жидких пищевых сред – 65

Электромагнитная обработка пива – 62

Электротермовинификация виноградной мезги – 70

Электротермовинификация – эффективный способ обогащения виноградного сусла дубильными и красящими веществами – 77

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ СОАВТОРОВ НАУЧНЫХ РАБОТ И НЕОПУБЛИКОВАННЫХ ДОКУМЕНТОВ

- Абрамова Т.Б. – 25, 26, 31, 33,
68, 81, 89, 91, 94, 98, 99, 104,
158, 159, 162, 165, 166
Алексеева Л.Б. – 52
Андронникова Т.А. – 53
Андронникова Т.В. – 147
Атаманенко С.В. – 2
Базилевская В.В. – 41
Балануцэ А.П. – 106
Безусов А.Т. – 128, 167- 170
Беленькая И.Р. – 35
Белявская Н.П.
(Білявська Н.П.) - 95, 97, 121
Бобкова Л.М. – 7, 8, 10, 68, 140,
143, 145, 148, 150, 153, 159, 162,
165, 166
Бурдо О.Г. – 112, 119
Веселова Л.В. – 53, 124, 141,
147, 154, 156, 160, 161, 163, 164
Віннікова Л.Г. – 169, 170
Волошина Т.М. – 99
Воронкова Л.Г. – 103
Галиулин А.А. – 65, 126
Гапонюк О.И. (Гапонюк О.І.) –
35, 169
Головченко Л.Г. – 12, 13, 17,
18, 20, 21, 44, 46, 47, 50, 53, 57,
67, 79, 80-82, 84-87, 90, 90', 98,
123, 138-140, 143, 145, 147,
148, 150, 153, 158, 159, 162,
165, 166
Гонтарь О.Д. – 7, 8, 10
Гречко Н.Я. – 24
Денисов М.О. – 24
Дмитришина В.И. – 147, 149,
151, 152, 154-157
Домарецкий В.А. – 24, 28, 32
Домрин В.Э. – 65
Єгоров Б.В. – 169, 170
Жмыхова Л.С. – 147
Жукова И.А. – 47
Жуковский Е.Й. – 169
Зинченко В.И. – 3
Иваненко А.В. – 96, 125
Иванов А.А. – 62, 65, 126
Исаева В.С. – 126
Кавецкий В.В. – 131
Калмыкова И.С.
(Калмикова І.С.) – 22, 27, 63,
64, 66, 70, 71, 75-77, 83, 91, 93,
94, 127, 129, 130
Кананыхина Е.Н. – 35
Капрельянц Л.В. – 35, 170
Капустина В.В. – 53, 56, 58, 61,
122-125, 147, 149, 151, 152,
154-156, 160, 163, 164
Кирпикова Т.Б. – 153
Клименко В.В. – 71
Ключкова А.К. – 51
Книхута О.А. – 49, 147
Коломиец Л.В. – 149
Колпакчи А.П. – 126
Кошур Н.Х. – 54, 55, 141, 157
Красюк В.В. – 144
Кучеренко Т.В. – 104
Липнягов П.П. – 125
Лисогор Т.А. – 169, 170
Луканін О.С. – 24

Маликова Л.В. – 151
Малярова А.А. – 100
Маринченко В.О. – 27
Марунько Е.Н. – 151
Мельник И.В. (Мельник I.B.) – 34, 102, 107, 117
Мишутин А.В. – 58
Осипова Л.А. – 36, 38, 60, 66, 69, 71-75, 88, 92, 110, 112, 113, 115, 118, 119, 124, 125, 127-129, 142, 144, 163, 164
Немчина Г.Ф. – 6, 17, 18, 20, 21, 67, 79, 80, 82, 85, 87, 90, 124, 140, 143-145, 148, 150, 153, 158, 159, 161, 162, 165, 166
Панкратова Н.С. – 142
Печенина Д.М. – 126
Пипченко В.А. – 63, 64
Полищук С.В. – 101
Пономаренко И.И. – 125, 127
Попович Л.В. – 100
Преображенский А.А. – 43, 47, 49, 51, 133-137, 139, 140, 142
Пышная Т.В. – 163
Радионова О.В. – 112, 119
Скорикова Т.К. – 114
Ситников А.К. – 51

Смульская О.П. – 3, 4, 15, 43, 49, 50, 57
Соловей А.А. – 35
Сологуб О.А. – 142
Суходол В.Х. – 24
Терлецкая Л.А. – 55
Тихомиров В.В. – 137, 138, 140, 143, 145, 148-150, 153
Ткаченко Д.П. – 103, 105, 106, 108, 109, 114, 116, 131
Ткаченко Л.А. (Ткаченко Л.О.) – 36, 144, 160, 161, 164
Ткаченко О.Б. – 29, 30, 100, 101, 120
Турчинская В.М. – 56, 142, 144
Флауменбаум Б.Л. – 55, 70, 71, 76, 77, 83, 93, 128, 130
Фуркевич В.О. – 28
Харківський Д.Ф. – 170
Ходаков О.Л. – 37, 120
Хомич Г.А. – 128
Цофнас М.С. – 107
Цыбаровская М.Д. – 142
Чагаровський О.П. – 170
Черно Н.К. – 170
Чечко Р.И. – 163, 164
Шольц-Куліков Є.П. (Шольц Е.П.) – 24, 28, 32
Штепа Е.П. – 62, 65, 94, 126

АББРЕВИАТУРЫ

АгроНИИТЭИпищепром – аграрный научно-исследовательский институт информации и технико-экономических исследований пищевой промышленности

АПК – Агропромышленный комплекс

ВНИИТЭМР – Всероссийский научно-исследовательский институт информации и технико-экономических исследований по машиностроению и робототехнике

Дон ДУЕТ – Донецкий державний університет економіки і торгівлі

ДСП – для служебного пользования

ИТР – инженерно-технические работники

Кафедра ТВ – кафедра технологии виноделия

МКИ – Международная классификация изобретений

МПА – Международная промышленная академия

НИВиВ «Магарач» – Национальный институт винограда и вина «Магарач»

НИР – научно-исследовательская работа

НИРС – научно-исследовательская работа студентов

ННЦ "ИВиВ им. В.Е. Таирова" – Национальный научный центр "Институт виноградарства и виноделия им. В.Е. Таирова"

ННЦ "ІВіВ ім. В.Є. Таїрова" – Національний науковий центр "Інститут виноградарства і виноробства ім. В.Є. Таїрова"

ОГАПТ – Одесская государственная академия пищевых технологий

ОДАХТ – Одеська державна академія харчових технологій

ОНАПТ – Одесская национальная академия пищевых технологий

ОНАХТ – Одеська національна академія харчових технологій

ОПИ – Одесский политехнический институт

ОТИПП – Одесский технологический институт пищевой промышленности

ОТИПХП – Одесский технологический институт пищевой и холодильной промышленности

УДУХТ – Український державний університет харчових технологій

УМК ВО – учебно-методический комплекс высшего образования

Факультет ТК – факультет технологии консервирования

ЦНИИТЭИпищепром – Центральный научно-исследовательский институт информации и технико-экономических исследований пищевой промышленности

ЭВМ – электронная вычислительная машина

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|----|
| Предисловие | 4 |
| История кафедры технологии виноделия и энологии ОНАПТ | 6 |
| <i>Истоки</i> | 6 |
| <i>На новом этапе</i> | 10 |
| <i>Кафедра технологии виноделия в составе ОТИПХП</i> | 10 |
| <i>Кафедра вина и энологии в составе ОНАПТ</i> | 14 |
| Владимир Александрович Русаков: биографический очерк | 21 |
| <i>В.А.Русаков - поэт не только вина</i> | 27 |
| Основные события в жизни и деятельности профессора В.А. Русакова | 29 |
| Хронологический указатель опубликованных работ и неопубликованных документов | 32 |
| <i>Монографии, учебные пособия, методические и другие издания</i> | 32 |
| <i>Публикации в научных сборниках, периодических и продолжающихся изданиях, материалах конференций</i> | 38 |
| <i>Авторские свидетельства СССР на изобретения.</i> | |
| <i>Патент Украины на полезную модель</i> | 51 |
| <i>Неопубликованные документы</i> | 53 |
| <i>Диссертация. Отчеты о научно- исследовательских работах</i> | 53 |
| <i>Редактирование и рецензирование</i> | 60 |
| Аспиранты и соискатели, подготовившие кандидатские диссертации под научным руководством и при научном консультировании профессора В.А. Русакова | 62 |
| Кандидатские диссертации, подготовленные под научным руководством и при научном консультировании профессора В.А. Русакова | 64 |

| | |
|--|-----|
| Авторефераты кандидатских диссертаций, подготовленных под научным руководством и при научном консультировании профессора В.А. Русакова | 65 |
| Профессор В.А. Русаков – ученый, педагог, администратор и активный общественный деятель | 66 |
| <i>Публикации В.А. Русакова в "Технологе"</i> | 66 |
| <i>Литература о жизни и деятельности В.А. Русакова</i> | 69 |
| <i>О В.А. Русакове в "Технологе"</i> | 71 |
| Слово соратникам, коллегам и ученикам | 80 |
| <i>Фуркевич, В.А.</i> Слово о незаурядной личности – ученом, великом учителе | 80 |
| <i>Шольц-Куликов, Е.П.</i> Памяти В.А. Русакова | 83 |
| <i>Косюра, В.Т.</i> Голос тих, но слова мудры: (долг памяти перед В.А. Русаковым) | 86 |
| <i>Загоруйко, В.А.</i> Уроки виноделия, уроки жизни | 89 |
| <i>Хомич Г.А.</i> Всегда на передовой | 91 |
| <i>Пономаренко, И.И.</i> Наука для производства | 93 |
| <i>Немчина Г.Ф.</i> Главный учитель в профессии | 94 |
| <i>Осипова Л.А.</i> Памяти Великого Учителя Владимира Александровича Русакова | 96 |
| <i>Кошур, Н.Х.</i> Боец, ученый, педагог | 101 |
| <i>Мельник И.В.</i> Воспоминания о Шефе | 107 |
| <i>Калмыкова И.С.</i> Мои воспоминания о Владимире Александровиче Русакове | 110 |
| <i>Радионова О.В.</i> Есть голоса, как обещание счастья | 112 |
| <i>Ходаков, А.Л.</i> Воспоминание о В.А. Русакове | 114 |
| <i>Ткаченко Л.А.</i> Воспоминания о Владимире Александровиче Русакове | 115 |
| <i>Абрамова Т.Б.</i> Воспоминания о Владимире Александровиче Русакове – учителе, руководителе и коллеге | 116 |
| <i>Репула Н.Е.</i> Воспоминания о Владимире Александровиче Русакове | 117 |
| <i>Козьмина С.Н.</i> Русаков Владимир Александрович в моих воспоминаниях | 118 |
| Фоторепортаж о деятельности В.А. Русакова и сотрудников | 165 |

| | |
|--|-----|
| кафедры вина и энологии | 120 |
| Кафедра вина и энологии на Международных специализированных выставках – симпозиумах «Вино и виноделие» | 136 |
| Алфавитный указатель научных работ | 150 |
| Алфавитный указатель соавторов опубликованных работ и неопубликованных документов | 161 |
| Аббревиатуры | 163 |
| Содержание | 164 |

Науково-публіцистичне видання

РУСАКОВ В.О. І ВИНОРОБСТВО

Біобібліографічний збірник

Російською мовою

Підписано до друку 28.04.2015 р.
Формат 60×84/16. Папір офсетний. Гарнітура TimesNewRoman.
Друк офсетний. Ум. друк. арк. 9,77. Наклад 100 прим.
Зам. № 2804/1.

Надруковано з готового оригінал-макету у друкарні «Апрель»

Свідоцтво про внесення суб'єкта видавничої справи
до державного реєстру видавців ДК № 4684 від 13.02.2015 р.
ФОП Бондаренко М.О.
65045, м. Одеса, вул. В.Арнаутська, 60
тел.: +38 0482 35 79 76