

Александр Фроимович Фан-Юнг — доктор технических наук, профессор кафедры "Технология консервирования" с 1970 по 1981 гг.

Родился в г. Одессе в семье служащего аптеки.

После окончания в 1925 г. профшколы "Металл" работал сначала подручным слесаря в слесарно-механических мастерских (август 1925 г. — июль 1926 г.), затем библиотекарем — культработником в завкоме частных предприятий союза металлистов (август 1926 г. — сентябрь 1929 г.).

В 1927 г. поступил в Техникум прикладной химии (позже Одесский пищевой институт), который окончил в 1931 г., получив специальность инженера-технолога.

По окончании института с мая 1931 г. по август 1934 г. А. Ф. Фан-Юнг работал на консервных заводах Одессы, Херсона, Тирасполя (Молдавия) на ведущих инженерных должностях.

В 1934 г. Александр Фроимович перешел на работу в Одесский технологический институт консервной промышленности. Вначале работал ассистентом, читал курс лекций по технологии консервирования плодов и овощей, руководил дипломным проектированием.

С 1936 г. по 1939 г. учился в аспирантуре, а в 1940 г. защитил диссертацию на тему: "Фильтрация плодовых соков". В феврале 1940 г. А. Ф. Фан-Юнгу была присуждена ученая степень кандидата технических наук, в июне того же года он был утвержден в ученое звание доцента по кафедре "Технология консервного производства".

В годы войны, за исключением годичного (август 1941 — август 1942) периода работал заведующим лабораторией консервного завода в г. Астрахани. А. Ф. Фан-Юнг работал с группой дипломников ОТИКП в фили-

К 100-летию ОГАПТ Навсегда в истории академии

**А. Ф. ФАН-ЮНГ
(1909 г. — 1988 г.)**

але Краснодарского жирового института (г. Канибадам), а затем в г. Сталинабаде (Душанбе) Таджикской ССР, куда был эвакуирован ОТИКП.

За работу в вузе в годы войны Александр Фроимович был награжден Грамотой Верховного Совета Таджикской ССР (1944 г.), медалью "За доблестный труд в Великой Отечественной войне 1941—1945 гг." (1946 г.).

В августе 1944 г. А. Ф. Фан-Юнг вместе с институтом вернулся в Одессу и принял активное участие в его восстановлении. В период с 1943 по 1950 гг. он совмещал научно-педагогическую деятельность с работой декана технологического факультета.

На протяжении почти 50-ти лет работы в институте (после перевода кафедры в 1969 г. — в составе ОТИПП, вплоть до ухода на пенсию в 1983 г.) Александр Фроимович занимался научными исследованиями, направленными на решение первоочередных задач пищевой промышленности.

В 1969 г. А. Ф. Фан-Юнг защитил докторскую диссертацию на тему: "Плодовые соки — исследование процесса производства и проектирование заводов". В мае 1970 г. ему была присуждена ученая степень доктора технических наук, а в декабре 1971 г. он был утвержден в ученое звание профессора по кафедре "Технология консервирования".

Научная работа профессора Фан-Юнга на протяжении всей его жизни была связана с производством соков, изготовлением напитков из плодовых и овощных соков, получением пектина и применением его для консервов профилактического

назначения, оптимизацией производства томатных продуктов, изучением различных способов консервирования растительного сырья. Указанные работы были направлены на повышение пищевой ценности продукции, разработку непрерывных производственных процессов, снижение потерь в производстве, утилизацию отходов.

Активная научная деятельность профессора Фан-Юнга отражена в многочисленных журнальных публикациях, которых более 150-и, брошюрах, монографиях, учебниках. Написанные им в соавторстве учебники "Технология консервирования плодов и овощей" (М., 1956), "Проектирование консервных заводов" (М., 1963), "Технология консервирования плодов, овощей, мяса и рыбы" (М., 1980) неоднократно переиздавались.

Много внимания Александр Фроимович уделял обучению и воспитанию инженерных кадров, научных работников, повышению научно-методического уровня преподавания, совершенствованию учебных курсов и использованию в них технических средств обучения. Все годы работы в институте он руководил работой аспирантов и научно-исследовательской работой студентов, подготовил 6 кандидатов наук.

Александр Фроимович принимал активное участие в работе научных конференций, симпозиумов и пр., в том числе международных, систематически читал

лекции и проводил консультации по технологии и технике консервирования на предприятиях отрасли.

А. Ф. Фан-Юнг по праву пользовался уважением и авторитетом среди сотрудников и студентов.

✓ ТРУДЫ УЧЕНОГО

Производство томатпродуктов: Учеб. — метод. советом при ГУУЗ НКПП СССР в качестве учеб. пособия для вузов пищ. пром-сти. — М.: Пищепромиздат, 1945. — 150 с. — Библиогр.: с. 148—149.

✓ Производство овощных закусочных консервов: [Учеб. пособие для подгот. кадров массовых профессий]. — М.: Пищепромиздат, 1955. — 32 с.

✓ Технология консервирования плодов и овощей: [Учеб. пособие для вузов пищ. пром-сти]/Соавт.: Б. Л. Флауменбаум, А. К. Изотов. — М.: Пищепромиздат, 1956. — 415 с. — Библиогр.: с. 398—405 (178 назв.).

✓ То же. — 3-е изд. — Пищ. пром-сть, 1969. — 605 с.: ил. — Библиогр.: с. 584—594 (202 назв.). — Предм. указ.: с. 595—602.

✓ Проектирование консервных заводов: [Учеб. пособие для вузов пищ. пром-сти]. — М.: Пищепромиздат, 1963. — 272 с. с черт.; Гл. схем. — Библиогр.: с. 266—268 (47 назв.).

✓ То же. — 2-е изд., переработ. и доп. — Пищ. пром-сть, 1976. — 307 с.: ил. — Библиогр.: с. 301—304 (79 назв.).

✓ Автоматизация консервного производства/Соавт. Б. Ф. Дикий. — М.: Пищ. пром-сть, 1966. — 342 с.

✓ Осветление и фильтрование плодовых соков. — М.: Пищ. пром-сть, 1967. —

208 с.: ил. — Библиогр.: с. 198—207 (200 назв.).

✓ Использование отходов в консервной промышленности/Соавт. Я. М. Гольденберг. — М.: Пищ. пром-сть, 1971. — 83 с.: ил. — Библиогр.: с. 78—82 (97 назв.).

✓ Производство плодовоовощных консервов: [Учеб. пособие для проф.-техн. учеб. заведений и подготовка рабочих на производстве]/Соавт. А. И. Назарова. — М.: Пищ. пром-сть, 1972. — 296 с.: ил. — Библиогр.: с. 296.

✓ Технология и технохимический контроль консервирования: Учеб. для техникумов/Соавт.: С. Г. Ильченко, А. Т. Марх. — 3-е изд., перераб. и доп. — М.: Пищ. пром-сть, 1974. — 423 с.: ил. — Библиогр.: с. 420—421 (34 назв.).

✓ Технология консервирования плодов, овощей, мяса и рыбы: [Учеб. для вузов по спец. "Технология консервирования"]./Соавт.: Б. Л. Флауменбаум, А. К. Изотов, С. М. Ястребов, К. П. Лемаринье. — М.: Пищ. пром-сть, 1980. — 336 с.: ил. — Библиогр.: с. 326—327. — Предм. указ.: с. 328—333.

✓ Технология плодовоовощных консервов: [Учеб. для СПТУ]/Соавт. А. И. Назарова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Лег. и пищ. пром-сть, 1981. — 239 с.: ил. — Библиогр.: с. 237 (9 назв.).

✓ Производство детских, диетических и профилактических консервов/Соавт.: Ф. И. Каминская, С. Н. Бирюкова. + К.: Техника, 1984. — 86 с. — Библиогр.: с. 83—85 (42 назв.).

ЛИТЕРАТУРА О НЕМ

Юбилей ученого [проф. А. Ф. Фан-Юнг]/А. Ф. Загibalов, М. Е. Солоид, Т. В. Качуровская и др. //Технолог. — 1979. — 25 янв.

**Л. СИНЯКОВА,
Н. БЕЛЯВСКАЯ.**