

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Одеська національна академія харчових технологій
Науково-технічна бібліотека

Видатні вчені ОНАХТ

МЄРКО
Іван Тимофійович

Біобібліографічний збірник

За редакцією І. І. Зінченко

ОЛДІПІУС
2021

УДК 012:664.6/.7
М52

Укладачі: Жигунов Дмитро Олександрович
Мазепа Тетяна Євгенівна

М52 Мерко Іван Тимофійович : біобібліогр. зб. / Одес. нац. акад. харч. технологій, Наук.-техн. б-ка ; уклад. : Д. О. Жигунов, Т. Є. Мазепа ; за ред. І. І. Зінченко. – 2-е вид., перероб. та допов. – Херсон : ОЛДІ-ПЛІУС, 2021. – 88 с. – (Серія: Видатні вчені ОНАХТ).

ISBN 978-966-289-483-7

Це друге видання з серії «Видатні вчені ОНАХТ», яке присвячено Івану Тимофійовичу Мерку – талановитому вченому і висококваліфікованому фахівцеві в галузі переробки зерна, доктору технічних наук, професору, завідувачу кафедри «Технологія переробки зерна» Одеської національної академії харчових технологій з 1965 по 1992 рік.

Біобібліографічний збірник включає: нариси про життя і діяльність, основні дати біографії, хронологічний показник друкованих праць, бібліографію про діяльність вченого та довідковий апарат.

УДК 012:664.6/.7

ISBN 978-966-289-483-7

© ОНАХТ, 2021



*ПІЗНАВАТИ, ВІДКРИВАТИ,
ОПУБЛІКОВУВАТИ – ОСЬ ДОЛЯ ВЧЕНОГО*

Араго

ПЕРЕДМОВА

Біобібліографічний збірник присвячений науковому доробку доктора технічних наук, професора, завідувача кафедри «Технологія переробки зерна» Одеської національної академії харчових технологій з 1965 по 1992 рік Івана Тимофійовича Мерка. Це вже друге видання, перероблене, доповнене та приурочене до 105 річчя вченого. Представлені матеріали висвітлюють багаторічну науково-дослідну, науково-організаційну та науково-педагогічну діяльність І. Т. Мерка, а також його вагомий внесок в галузі технології переробки зерна.

У збірнику наведено історія кафедри «Технологія переробки зерна» та біографічний нарис вченого.

Матеріали збірника з можливою повнотою відображають його публікації за 1953–2011 рр. російською, українською, чеською та англійською мовами та включають авторські свідчення на винаходи, рецензії, роботи під редакцією вченого, літературу про життя. Принцип упорядкування відібраних матеріалів – хронологічний.

Збірник містить відомості про аспірантів і здобувачів, які підготували кандидатські дисертації під науковим керівництвом професора І. Т. Мерка, та здобувачів, які консультувалися у нього при підготовці докторських дисертацій. Наведено також описи рефератів дисертацій.

Для зручності користування та всебічного розкриття змісту у виданні пропонується довідковий апарат, що включає передмову, таблицю основних дат життя і наукової діяльності І. Т. Мерка, алфавітний покажчик назв друкованих праць та іменний покажчик. Більшість матеріалів у покажчику звірено *de visu*, бібліографічний опис здійснено за чинними в Україні державними стандартами. Записи в бібліографічному покажчику мають суцільну нумерацію, що сприяє більш зручному використанню іменного покажчика, в якому подано посилання до відповідних номерів записів.

ІСТОРІЯ КАФЕДРИ «ТЕХНОЛОГІЯ ПЕРЕРОБКИ ЗЕРНА»

Історія кафедри «Технологія переробки зерна» нерозривно пов'язана з історією академії.



Г. Е. Вейнштейн

Заснування в Одесі технічної школи для підготовки крупчатників, млинових механіків і майстрів багато в чому зобов'язане Григорію Еммануїловичу Вейнштейну – представнику династії великих промисловців, власнику фірми «Еммануїл Вейнштейн і Сини», до складу якої входив паровий млин в Одесі на вул. Московській, 20. За наполяганням саме Г. Е. Вейнштейна це питання було піднято на І Всеросійському з'їзді борошномелів у 1888 р.

Ним же були виділені кошти на будівництво школи на Московській, 22, у безпосередній близькості до його млину, надана лабораторія на млині для навчальних і науково-дослідних цілей. І в подальшому Григорій Еммануїлович постійно надавав різнобічну допомогу опікуваному ним навчальному закладу.

Заняття в школі мукомелів були розпочаті у вересні 1902 р. проте офіційне відкриття школи відбулося 20 жовтня за спеціальним розпорядженням Міністра фінансів того часу С. Ю. Вітте.



В. Г. Рейсіх

Організатором і першим керівником школи був колишній професор Харківського технологічного інституту В. С. Кнаббе. Незабаром, 14 березня 1903 р. керівництво школою було покладено на потомственого мукомела, інженера Вольдемара Георгійовича Рейсіха.

З ім'ям В. Г. Рейсіха пов'язане становлення і розвиток Одеської школи мукомелів.

Ставши директором школи він продовжував викладати спеціальні дисципліни, керував практичними заняттями на млинах.

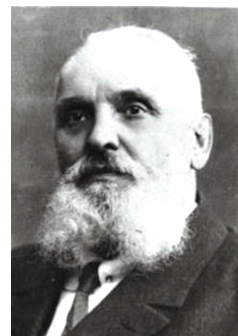
В. Г. Рейсіх підготував і видав книги, які протягом багатьох років служили навчальними посібниками та були перевидані в 20-х роках: «Помолы русских мельниц» (1911), «Зерно, его хранение и очистка» (1913), «Монтаж русских мельниц» (1915).

24 травня 1909 р. школа була перетворена в млино-технічне училище. Це дало можливість направити навчальний процес на більш якісну підготовку фахівців. До цього часу Одеська школа вже завоювала авторитет, про що свідчить висока нагорода Першої Всеросійської борошномельної виставки (1909) – Мала золота медаль.

Велика увага в школі приділялася викладанню фундаментальних та спеціальних предметів, кресленню і практичній підготовці. Саме таке поєднання дисциплін створило передумови для перебудови училища до вищого навчального закладу з підготовки інженерних кадрів для борошномельно-круп'яної та елеваторної промисловості.

З огляду на потреби російського мукомелля в висококваліфікованих фахівцях, у 1917 р. було висунуто пропозицію і виділені перші асигнування на перетворення училища в Хлібопромисловий інститут. Наступні політичні події не дозволили реалізувати намічене.

З організацією радянських органів управління був прийнятий загальний план профтехнічної освіти України. У другій половині 1920 р. училище було реорганізовано в Профтехнікум. Однак цей захід не зміг вирішити кадрові проблеми, що постали перед країною після Першої світової і громадянської воєн. Виникла гостра потреба у вітчизняному вищому навчальному закладі з підготовки висококваліфікованих фахівців для зернопереробної промисловості.



К. А. Богомаз

22 червня 1922 р. на базі Профтехнікума був створений перший і єдиний в країні вищий навчальний заклад зернопереробного профілю – Одеський технікум технології зерна та борошна. Керуючим було призначено професора Костянтина Андрійовича

Богомаза, з ім'ям якого пов'язана ціла епоха розвитку вітчизняного машинобудування та будівництво нових млинів.

Професор К. А. Богомаз заклав основи вищої освіти в галузі хлібопродуктів, основний напрямок діяльності як кафедри, яка лише зароджувалася, так і навчального закладу в цілому.

За час свого керівництва він залучив до роботи багатьох висококваліфікованих фахівців.



В. Я. Гіршсон

У 1925 р., будучи вже авторитетним фахівцем-практиком борошномельної промисловості, до наукової і педагогічної діяльності в нашому вузі повернувся Василь Якович Гіршсон. У 1910–1912 рр. він викладав в училищі зернознавство, борошномельну справу, пристрої машин (гідравліка), а також вів практичні заняття на млинах і в млино-технічній лабораторії. З приходом В. Я. Гіршсона значно активізувалась науково-дослідницька робота. У цей період з'явився ряд цікавих статей і книга В. Я. Гіршсона «Введение в теорию мельничных механизмов» (Одеса, 1927),

в якій підводиться наукова база під млинове машинобудування.

Під керівництвом професорів К. А. Богомаза і В. Я. Гіршсона були розроблені технології кукурудзяного помелу, кондиціонування зерна, вдосконалення процесу подрібнення зерна, вивчався вплив вологості борошна на показники її якості.

У 1928 р. технікум був перейменований в Одеський політехнікум технології зерна і борошна.

З урахуванням збільшення контингенту студентів, набутим досвідом в організації навчально-виховного процесу, а також потреби народного господарства у фахівцях, політехнікум у 1929 р. було реорганізовано в інститут технології зерна та борошна. При цьому значно розширилося коло спеціальностей, пов'язаних з переробкою та використанням зерна, збільшилася кількість факультетів і кафедр.

На початку 30-х років В. Я. Гіршсон очолив кафедру Механічної технології зерна. Провідними викладачами в 30-і роки були доценти П. Г. Демидов, Г. О. Барер, Б. Г. Острозецер, асистенти

П. М. Рекайкін, С. М. Золотарьов, С. М. Берман, Н. М. Бялий, П. К. Кузнецов, консультанти з дипломного проектування Г. М. Лев'ятин, І. К. Гінзбург та інші.

Діяльність колективу кафедри в 30-ті роки була спрямована на розширення навчально-методичної бази і обсягу наукових розробок. У 1929 р. вступив в дію навчально-виробничий млин, що дозволило істотно поліпшити лабораторну і практичну підготовку студентів. У 1932 р. лабораторії кафедри були розміщені в новому головному корпусі на вул. Свердлова (Канатна), буд. 112. Були розроблені і виготовлені лабораторні установки для вивчення практично всіх процесів борошномельного виробництва (вальцові верстати, розсійники, ситовіальні машини, обладнання для очищення і підготовки зерна до помелу).

На кафедрі, яка з 1938 р. мала назву «Кафедра технології борошномельно-круп'яного виробництва», була розроблена єдина схема помелу пшениці для борошномельних заводів, досліджувалася водно-теплова обробка в борошномельній і круп'яній промисловості та виконано багато інших робіт. Низка робіт була виконана співробітниками кафедри за конкретними замовленнями підприємств, у тому числі: впровадження технології кондиціонування зерна на млині № 52 в м. Одеса (1934–1936 рр.); переобладнання млина № 20 в м. Тьоткіно Курської області за схемою професора В. Я. Гіршсона (1934–1935 рр.); впровадження двухсортного 75-процентного помелу на млині в м. Саратов (1934–1935 рр.).



Г. О. Барер

З 1937 р. стали видаватися «Труды института», в яких можна було простежити напрямки наукового пошуку співробітників кафедри.

У 1942–1944 рр. під час роботи інституту в умовах евакуації кафедру Технології борошномельно-круп'яного виробництва очолив доцент Григорій Овсійович Барер.

У ці важкі роки співробітники не припиняли навчальну та науково-дослідну роботу.

Були розроблені методи сушіння і переробки в борошно високовологого зерна

Сибіру; розроблено технологію переробки пшениці III типу в обойне борошно; розроблений проект типового колгоспного млина для Узбекистану та інші роботи.

Після повернення інституту до Одеси керівництво кафедри (з 1944-го по 1954 р.) знову було покладено на професора В. Я. Гіршсона. Зусилля співробітників кафедри були спрямовані на відновлення та розвиток навчально-лабораторної бази. Відновилися наукові дослідження щодо вдосконалення технології борошномельного і круп'яного виробництва. Були підготовлені і видані монографії В. Я. Гіршсона («Экспериментальные исследования процессов технологии зерна». М., 1949) та С. М. Золотарьова («Сортные помолы пшеницы». М., 1954), підручник П. Г. Демидова («Технология мукомольного производства». М. 1951).

У 1955 р. до кафедри Технології борошномельно-круп'яного виробництва, яку очолив к.т.н., доцент Павло Геннадійович Демидов, була приєднана кафедра Технології комбікормового виробництва.



П. Г. Демидов

Під керівництвом П. Г. Демидова виконувалися роботи, пов'язані з дослідженням процесу кондиціонування зерна, дослідженням аеродинамічних властивостей зерна і продуктів його переробки. Була виконана і впроваджена в практику робота з волого-теплової обробки деяких круп'яних культур, яка мала велике народногосподарське значення.

На кафедрі була організована дослідна лабораторія зі штатом 12 наукових співробітників. Лабораторія відіграла важливу роль у розвитку наукових досліджень, особливо з вивчення технологічних властивостей пшениці південних районів України, нових перспективних методів підготовки зерна до помелу, технологічних властивостей та особливостей переробки кукурудзи. У цей період під керівництвом Г. Д. Домбровського, В. Я. Гіршсона, П. Г. Демидова, Г. О. Барера захищено 15 кандидатських дисертацій.



1962г. 40-летие института (слева направо)
1-й ряд: И.Т.Мерко, А.Я.Нохотович, С.М.Золоторев, П.Г.Демидов, Г.О.Барер, И.К.Кравченко.
2-й ряд: Н.Цыганенко, И.К.Чайка, А.А.Кочетова, П.Г.Гусев, Е.Г.Сазонова, К.П.Петровская, С.Б.Хмара (Острозецер), И.В.Калишевич, М.М.Сафро, аспирант кафедры, А.М.Калужная



І. Т. Мерко

На початку 70-х р. кафедра отримала назву Технології переробки зерна. З 1965-го по 1992 р. кафедрою керував її випускник – д.т.н., професор Іван Тимофійович Мерко. У цей період на кафедрі продуктивно працювали доценти й асистенти: С. М. Золотарьов, П. Г. Гусев, І. К. Кравченко, А. Я. Нохотович, А. О. Кочетова, І. К. Чайка, О. В. Кузьміна, В. О. Моргун, М. Є. Погінний, А. К. Чернобровко, Г. М. Садовський, Б. М. Петруня, О. В. Батт, Є. І. Шутенко, Ю. Д. Чумаченко, В. Є. Гаро, О. Г. Щукіна, Т. А. Бакурідзе, О. О. Фесенко.

Науково-дослідні роботи в ці роки були спрямовані на вдосконалення технологічних процесів виробництва борошна і круп з метою максимального використання природних ресурсів зерна. Проведено дослідження технологічних властивостей найбільш перспективних сортів пшениці півдня України, удосконалено існуючі та розроблено нові методи підготовки зерна до помелу, методи формування помельних партій на млинах, запропоновані нові технологічні процеси розмелу зерна та основи їх автоматизації, проведені значні роботи з розширення асортименту борошна і круп, в тому числі, підвищеної харчової цінності.

За результатами наукової роботи у 1979 р. вийшла монографія І. Т. Мерка «Совершенствование технологических процессов сортового помола пшеницы», у 1983 р. – спільна робота І. Т. Мерка, В. О. Моргун та М. Є. Погінного «Структура и эффективность технологических процессов производства муки».

Поява і поширення на борошномельних заводах нового комплектного технологічного обладнання вимагало істотного перегляду навчально-довідкової літератури. У 1985 р. вийшов в світ навчальний посібник І. Т. Мерка «Технология мукомольного и крупяного производства». Друге видання цього посібника побачило світ у 2010 р. як підручник, у 1989 р. – навчальний посібник «Проектирование зерноперерабатывающих предприятий с основами САПР» (І. Т. Мерко у співавторстві з М. Є. Погінним, Б. В. Касьяновим, А. П. Чакаровим). У 1991 р. була видана монографія В. О. Моргун «Улучшение хлебопекарных качеств муки».

Значна увага приділялася підготовці науково-педагогічних кадрів. Під керівництвом професора І. Т. Мерка були захищені 27 кандидатських дисертацій, він був науковим консультантом при підготовці 7 докторських дисертацій.



Колектив кафедри Технології переробки зерна, 1992 р.
Зліва направо, стоять: О. В. Батт, О. О. Фесенко, В. М. Єлізарова, В. Г. Макаренко, Ю. Д. Чумаченко, Т. А. Бакурідзе, О. В. Жегалюк, О. Г. Щукіна, М. Д. Рибальченко; сидять: Г. М. Садовський, О. В. Кузьміна, І. Т. Мерко, В. О. Моргун, Є. І. Шутенко, М. Є. Погінний, І. В. Трофімова, В. Є. Гаро



В. О. Моргун

У 1992 р. кафедру очолила к.т.н., доцент Валентина Олексіївна Моргун, яка в 1999 р. захистила докторську дисертацію. Кафедра взяла активну участь в організації при академії єдиної в Україні Вищої школи зернових технологій. Професором В. О. Моргун розроблено показники якості нового сорту борошна «Одеське», які були затверджені Держстандартом України і введені в «Правила організації і ведення технологічних процесів на борошномельних заводах»; виконано кілька науково-дослідних робіт

з розробки та вдосконалення технології переробки зерна, його раціонального використання, розширення асортименту готової продукції борошномельно-круп'яних підприємств та поліпшення якості цієї продукції; розроблені схеми технологічного процесу переробки зерна, які впроваджені на діючих підприємствах і використовуються на Могилів-Подільському машинобудівному заводі при проектуванні агрегатних млинів різної продуктивності.

В. О. Моргун – автор близько трьохсот наукових робіт, в тому числі двох монографій і одного підручника в співавторстві з І. Т. Мерком, 14-ти технічних умов на нові сорти борошна та крупи, за якими працюють підприємства. Валентина Олексіївна була членом редколегій п'яти галузевих науково-практичних журналів і збірників.



Є. І. Шутенко

З 2011-го по 2014 р. кафедру очолював к.т.н., доцент Євген Іванович Шутенко.

У цей час на кафедрі Технології переробки зерна проводились глибокі наукові дослідження за такими напрямками:

- вдосконалення процесів подрібнення і сортування зернових продуктів з метою зниження енерговитрат;
- розширення асортименту готової продукції борошномельних і круп'яних заводів;

– розробка технології виробництва борошняних сумішей з функціональними властивостями; стабілізація і поліпшення якості зерна та готової продукції на борошномельно-круп'яних підприємствах;

– підвищення ефективності використання зернових культур; розробка технології виробництва борошна і круп'яних продуктів підвищеної біологічної цінності.

На кафедрі працюють висококваліфіковані досвідчені і молоді викладачі – всі випускники нашої академії: доценти О. В. Батт, Ю. Д. Чумаченко, Д. О. Жигунов, С. М. Соц, О. С. Волошенко; асистенти А. О. Донець.

За підсумками науково-дослідної роботи за період з 1992-го по 2012 р. опубліковано близько чотирьохсот статей, отримано понад двадцять авторських свідоцтв, патентів, технічних умов на нові види продукції з зерна, за якими працюють борошно-круп'яні підприємства.

Захищено дві докторські та дев'ять кандидатських дисертацій. Підготовлено та надруковано у 2001 р. навчальний посібник для вузів «Наукові основи і технологія переробки зерна» (автори І. Т. Мерко, В. О. Моргун), у 2010 р. – навчальний посібник «Технологія круп'яного виробництва» (автори: Є. І. Шутенко, С. М. Соц).

У 2013–2016 рр. на кафедрі пройшов захист 5 кандидатських (І. В. Брославцева, М. О. Ковальов, А. О. Донець, Р. С. Давидов, І. О. Кустов) та однієї докторської дисертації (Д. О. Жигунов). На кафедрі посилюється науково-дослідницька робота в напрямі розвитку технологій круп'яного виробництва і технологій отримання нових продуктів з нетрадиційної сировини.

Колективом авторів видана монографія «Борошняні суміші із зернових культур» (Д. О. Жигунов, О. С. Волошенко), отримані деклараційні патенти на корисну модель.

З 2014 р. кафедру очолив д.т.н., доцент Дмитро Олександрович Жигунов.

Д. О. Жигунов є членом Вченої ради ОНАХТ, членом секції Наукової ради Міністерства освіти і науки України за

фаховим напрямом 24 – Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології, членом наукової Ради ОНАХТ, членом методичної ради спеціальності, членом Ради ТІХП ім. М. В. Ломоносова ОНАХТ, членом Ради факультету ТЗіЗБ, членом технічного комітету ТК170 із стандартизації «Зернові культури і продукти їх переробки» (м. Київ).



Д. О. Жигунов

На базі кафедри відкрита лабораторія з оцінки хлібопекарської якості зерна та борошна. За період з 2014-го по 2016 р. викладачами кафедри отримано понад 30 деклараційних патентів на корисну модель. З 2016 р. на базі кафедри Технології переробки зерна спільно з кафедрою Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів для фахівців борошномельної та хлібопекарської промисловості проводиться тренінг «Оцінка хлібопекарських властивостей зерна і борошна».

В даний час на кафедрі «Технології переробки зерна» під керівництвом Д. О. Жигунова проводяться глибокі наукові дослідження за наступними напрямками:

- вдосконалення процесів подрібнення і сортування зернових продуктів з метою зниження енерговитрат;
- розширення асортименту готової продукції борошномельних і круп'яних заводів;
- розробка технології виробництва борошняних сумішей з функціональними властивостями;
- стабілізація і поліпшення якості зерна та готової продукції на борошномельно-круп'яних підприємствах;
- підвищення ефективності використання зернових культур;
- розробка технології виробництва борошна і круп'яних продуктів підвищеної біологічної цінності.



Кафедра технології переробки зерна 2016 р.

Стоять: А. О. Донець, І. О. Кустов, Ю. Д. Чумаченко,

Д. О. Жигунов, С. М. Соц, М. О. Ковальов.

Сидять: О. С. Волошенко, В. Г. Макаренко, К. С. Дєткова,

І. В. Трофімова, Н. В. Хоренжий, І. М. Колесніченко, В. П. Ковальова.

ОСНОВНІ ДАТИ ЖИТТЯ І ДІЯЛЬНОСТІ І. Т. МЄРКА

14 серп. 1927 р. народився у с. Зеленівка Недригайлівського району Сумської обл.

1930 р. – переїзд на Донбас у м. Ворошиловград (нині Луганськ)

1943 р. – закінчив 7 класів Ворошиловградської середньої школи

Червень 1943 р. – слюсар, а потім токарь 4-го відділення паровозного господарства Північно-Донецької залізниці станції Ворошиловград

квітень 1947 р.

1945 р. – нагороджений медаллю «За доблестний труд в Великой Отечественной войне 1941–1945 гг.»

1945 р. – закінчив середню школу робітничої молоді № 1 станції Ворошиловград

1947–1952 рр. – студент Одеського інституту інженерів борошномельної промисловості та елеваторного господарства

Вересень 1947 р. – слюсар навчально-виробничих майстерень
квітень 1951 р. Одеського інституту інженерів борошномельної промисловості та елеваторного господарства

Січень – червень 1952 р. старший лаборант кафедри «Технологічне обладнання елеваторів, млинів і крупозаводів» Одеського інституту інженерів борошномельної промисловості та елеваторного господарства

Липень 1952 р. – змінний інженер мелькомбінату № 2 м. Одеси
квітень 1954 р.

Квітень 1954 р. – головний інженер мельзаводу № 18 м. Одеси
червень 1955 р.

Червень 1955 р. – директор мельзаводу № 1 м. Одеси
лютий 1958 р.

Грудень 1957 р. – асистент кафедри «Технологічне обладнання
жовтень 1958 р. елеваторів, млинів і крупозаводів» ОТІ за сумісництвом

Лютий – жовтень 1958 р. – заступник голови Ленінської райради депутатів трудящих м. Одеси

Вересень 1958 р. – зарахований до заочної аспірантури ОТІ

Жовтень 1958 р. – старший викладач кафедри «Технологія борошномельно-круп'яного і комбікормового виробництва»
червень 1961 р.

Лютий 1960 р. захист дисертації на вчений ступінь кандидата технічних наук

Лютий 1960 р. присуджено науковий ступінь кандидата технічних наук

Травень 1960 р. – заступник декана технологічного факультету
березень 1962 р. ОТІ

Червень 1961 р. – в.о. доцента, доцент кафедри «Технологія борошномельно-круп'яного і комбікормового виробництва» ОТІ ім. М. В. Ломоносова
вересень 1965 р.

Березень 1962 р. – декан технологічного факультету ОТІ
березень 1965 р. ім. М. В. Ломоносова

- Листопад 1962 р. – затверджено у вченому званні доцента по кафедрі «Технологія борошномельно-круп'яного і комбікормового виробництва».
- Жовтень 1965 р. – завідувач кафедри «Технологія переробки зерна» ОТІХП ім. М. В. Ломоносова
- серпень 1992 р.
- 1970 р. – нагороджений медаллю «За доблестный труд»
- 1971 р. – нагороджений медаллю «50 лет Монгольской Народной Республики»
- Квітень 1973 р. – захист дисертації на вчений ступінь доктора технічних наук
- Листопад 1975 р. – присуджено вчений ступінь доктора технічних наук
- Липень 1976 р. – затверджено у вченому званні професора по кафедрі «Технологія переробки зерна».
- 1981 р. – нагороджений знаком «За отличные успехи в работе»
- Червень 1992 р. – присвоєно почесне звання «Заслуженный профессор ОТИПП им. М. В. Ломоносова»
- Серпень 1992 р. – професор кафедри «Технологія переробки зерна» ОНАХТ
- 16 травня 2010 р.
- 1997 р. – обрано академіком Міжнародної академії корпоративного управління
- Серпень 2002 р. – нагороджений орденом «За заслуги III ступеня»
- 2005 р. – нагороджений медаллю «За вклад в розвиток академії»
- 2005 р. – нагороджений почесною медаллю «За вклад в розвиток академії», Міжнародна промислова академія (Москва)

БІОГРАФІЧНИЙ НАРИС

Іван Тимофійович народився 14 серпня 1927 р. в с. Зеленівка Недригайлівського району Сумської області в сім'ї робітника-механіка. У 1930 р. батьки завербувалися і переїхали на Донбас у м. Ворошиловград (нині – Луганськ), де І. Т. Мерко встиг закінчити до війни 7 класів Ворошиловградської середньої школи.

З 1943 по 1947 р. він працював слюсарем, потім токарем паровозного господарства станції Ворошиловград, а вечорами навчався в школі робітничої молоді.

У 1947 р., після закінчення десятирічки, Іван Тимофійович вступив до Одеського інституту інженерів борошномельної промисловості та елеваторного господарства (з 1952 р. – Одеський технологічний інститут (ОТІ), нині – Одеська національна академія харчових технологій). Але тут, навпаки: вдень – навчання, ввечері – робота слюсарем в інститутських майстернях.

Коли І. Т. Мерко навчався на 5-му курсі, завідувач кафедри «Технологічного обладнання елеваторів, млинів і крупозаводів» Олександр Васильович Панченко, звернув увагу на працюючого, наполегливого, здатного студента і запросив його працювати на кафедру старшим лаборантом. Іван Тимофійович погодився і зайнявся налагодженням та ремонтом лабораторного устаткування, брав участь в наукових дослідженнях. Уже в той час він відчув схильність до науково-дослідницької роботи.

Після закінчення інституту, отримавши диплом з відзнакою, І. Т. Мерко працював на підприємствах борошномельної промисловості м. Одеси: змінним інженером мелькомбінату № 2 (1952–1954), головним інженером мельзаводу № 18 (1954–1955), директором мельзаводу № 1 (1955–1958). З лютого по жовтень 1958 р. працював заступником голови Ленінської райради депутатів трудящих м. Одеси.

З 14 грудня 1957 р. Іван Тимофійович почав працювати за сумісництвом в ОТІ. Спочатку на посаді асистента кафедри технологічного обладнання елеваторів, млинів і крупозаводів. Незабаром він прийняв рішення повністю присвятити себе науковій і педагогічній діяльності.



І. Т. Мерко, 1957 р.

У вересні 1958 р. вступив до заочної аспірантури, а в жовтні цього ж року, маючи за плечима досвід роботи в борошномельній промисловості, перейшов на постійну роботу в інститут.

Достроково закінчивши аспірантуру під керівництвом професора О. В. Панченка, в лютому 1960 р. І. Т. Мерко захистив дисертацію на тему «Дослідження технологічної ефективності вальцових верстатів розмельних систем при різних кінетичних і геометричних параметрах». У своїй роботі він показав, що зменшення діаметра вальців сукупно з раціональною зміною їх кінематичних параметрів, крім підвищення технологічної ефективності процесу подрібнення, створює передумови для значного зниження ваги основних машин борошномельного виробництва – вальцових верстатів.

Незабаром І. Т. Мерку присуджено вчений ступінь кандидата технічних наук, та призначено заступником декана, а у 1962 р. – деканом технологічного факультету. Іван Тимофійович поєднував адміністративну роботу з роботою на кафедрі. У 1961 р. його обрано за конкурсом на посаду доцента, а у листопаді 1962 р. затверджено ВАК в цьому вченому званні по кафедрі «Технологія борошномельно-круп'яного і комбікормового виробництва».

У 1965 р. Іван Тимофійович став завідувачем однієї з основних спеціальних кафедр інституту – «Технологія переробки зерна». Очоливши кафедру, він продовжив традиції, спрямовані на підготовку висококваліфікованих фахівців, виховання у студентів і молодих співробітників любові до обраної професії, прагнення не зупинятися на досягнутому, шанобливого ставлення один до одного, до всіх людей. Потрібно відзначити, що у самого Івана Тимофійовича основним принципом ставлення до студентів завжди була глибока повага.

Приступивши до керівництва кафедрою, І. Т. Мерко, в першу чергу, звернув увагу на вдосконалення лабораторної бази і навчально-методичної роботи. Ним були створені нові програми ознайомлювальної, технологічної та переддипломної практик на млинах, крупозаводах і комбікормових заводах. За всіма трьома технологіями

створені нові лабораторні практикуми, введені елементи програмованого навчання на контрольно-навчальних машинах.

Велика увага приділялася розвитку і розширенню науково-дослідних розробок як по лінії держбюджету, так і госпдоговірної тематики. Проводилися дослідження технологічних процесів млинів у зв'язку з підготовкою їх до автоматизації, дослідження побудови технологічних процесів млинів, комплексного використання круп'яного зерна, методів підготовки зерна до помелу та відділення зародка кукурудзи в процесі її промислової переробки, брикетування та гранулювання рисового лушпиння. Розроблено технології виробництва борошна з тритикале та отримання обойного борошна при односортовому 85 % помелі пшениці. Фінансові результати цих робіт дозволили зміцнити матеріально-технічну базу кафедри.

У квітні 1973 р. І. Т. Мерко захистив дисертацію на тему «Технологічні основи автоматизації борошномельного виробництва». 28 листопада 1975 р. йому було присуджено вчений ступінь доктора технічних наук, а 9 липня 1976 р. затверджено у вченому званні професора по кафедрі «Технологія переробки зерна».

Очолюючи науковий напрямок щодо вдосконалення технологічних процесів зернопереробної промисловості, І. Т. Мерко сприяв впровадженню у промисловість наступних науково-дослідних розробок: гідротермічної обробки рису на рисозаводах (Рибінськ), лущення жита та ячменю на машинах ШМД (Мінськ), нових методів складання помольних партій зерна на млинах (Москва, Миколаїв), схеми технологічного процесу виробництва кукурудзяної крупи поліпшеної якості (Ворошиловград), метод мокрого лущення зерна (борошномельний комбінат с. Молодіжне Одес. обл.). Технологія отримання нового сорту борошна обойного типу впроваджена на Київському комбінаті хлібопродуктів.

Кафедра за ці роки суттєво розширила зв'язок з виробництвом шляхом надання допомоги борошномельним підприємствам в здійсненні їх технічного переозброєння з широкою участю студентів в цій роботі. У 1985 р. була організована філія кафедри на Одеському комбінаті хлібопродуктів.

За результатами наукових досліджень Іваном Тимофійовичем опубліковано понад 150 статей і 5 книг, в тому числі 2 навчальні посібники, отримано 14 авторських свідоцтв на винаходи.

Протягом багатьох років І. Т. Мерко керував роботою групи Проблемної лабораторії інституту, був головою експертної комісії інституту, входив до складу науково-технічних рад Міністерства хлібопродуктів України і СРСР, залучався до роботи в експертній комісії Держплану СРСР. За піввіковий період роботи в академії Іван Тимофійович вніс вагомий вклад в розвиток факультету і кафедри. Будучи найкращим фахівцем в галузі технології переробки зерна, він доклав багато сил для підвищення авторитету спеціальності не тільки в нашому вузі, а й далеко за його межами. Його вихованці працюють у всіх країнах пострадянського простору, а також в Китаї, Монголії, Чехії, Словаччині, Єгипті, Сирії. За особливі заслуги в справі підготовки фахівців для Монголії у 1971 р. І. Т. Мерко був нагороджений медаллю «50 лет Монгольской Народной Республики».

Іван Тимофійович був членом експертної комісії ВАК України, членом експертної ради академії із захисту докторських і кандидатських дисертацій, очолював методичну комісію Школи зернових технологій.

Під керівництвом Івана Тимофійовича захистили дисертації 27 кандидатів технічних та один доктор наук, консультативну допомогу в підготовці дисертацій отримали 7 докторантів.

І. Т. Мерко підготував цілу плеяду талановитих учнів, які сьогодні готують професіоналів-технологів в галузі переробки зерна:

Богдан Вікторович Єгоров – доктор технічних наук, професор, член-кореспондент Національної академії аграрних наук України, відомий вчений в галузі переробки зерна і технології комбікормів, заслужений діяч науки і техніки України, лауреат Державної премії України в галузі науки і техніки, ректор Одеської національної академії харчових технологій;

Капельянец Леонід Вікторович – доктор технічних наук, професор, заслужений діяч науки і техніки України, лауреат Державної премії України в галузі науки і техніки, завідувач кафедри біохімії, мікробіології та фізіології харчування;

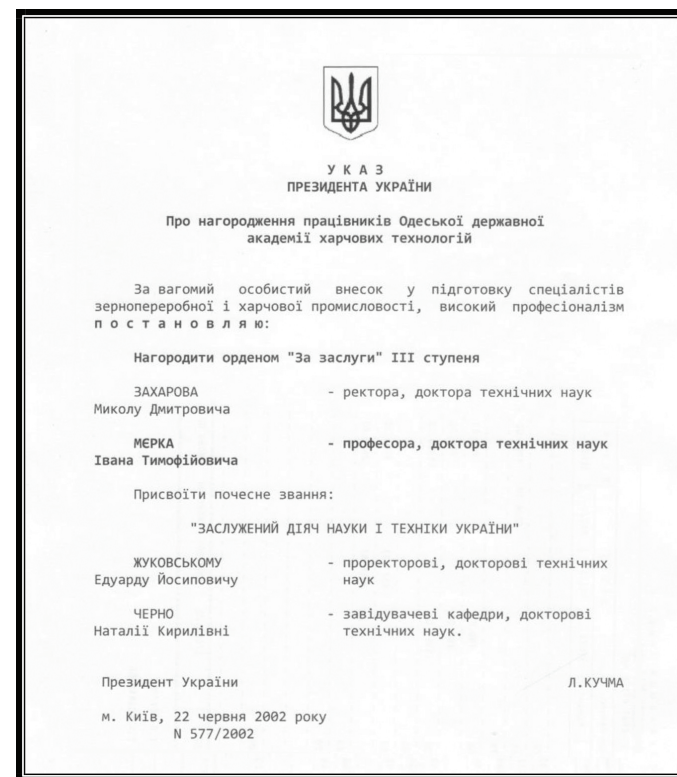
Гапонюк Олег Іванович – доктор технічних наук, професор, лауреат Державної премії України в галузі науки і техніки, завідувач кафедри технологічного обладнання зернових виробництв.

З 1992 р. І. Т. Мерко працював на посаді професора кафедри, продовжуючи активно сприяти подальшому розвитку

навчально-виховного процесу та науково-дослідній діяльності. Читав курси лекцій з основних дисциплін кафедри, керував курсовим і дипломним проектуванням, виробничою практикою студентів, проводив заняття з фахівцями та магістрами.

До нього завжди тягнулася молодь, йшли за порадою колеги. Його безмежна відданість справі всього життя, надзвичайна працьовитість, вимогливість не тільки до оточуючих, але, в першу чергу, до самого себе, здобули глибоку повагу і авторитет в колективі і студентському середовищі.

Більш ніж піввіковий професійний шлях Івана Тимофійовича увінчаний безліччю дипломів і нагород: знаком «За отличные успехи в работе» (1981), медалями: «За доблестный труд в годы Великой Отечественной войны 1941–1945 гг.» (1945), «За доблестный труд» (1970), орденом «За заслуги III ступеня» (2002).



У 1992 р. йому було присвоєно почесне звання заслуженого професора інституту, а у 1997 р. обрано академіком Міжнародної академії корпоративного управління за активну участь у підготовці фахівців і успіхи в науковій роботі.



У 2005 р. Одеською національною академією харчових технологій і Міжнародною промисловою академією (м. Москва) І. Т. Мерко був нагороджений медалями «За внесок в розвиток академії».

Іван Тимофійович Мерко – патріарх нашої академії і зернопереробної промисловості України пішов з життя 16 травня 2010 р., але він назавжди залишиться в пам'яті його колег, послідовників, учнів. Його ім'я назавжди вписане в історію академії.

ОБ УЧЕНОМ, ПЕДАГОГЕ, НАСТАВНИКЕ И ЧЕЛОВЕКЕ

[статья до 80-річчя з дня народження]

Судьба свела меня с Иваном Тимофеевичем, когда я была студенткой V курса и по совместительству – секретарем комитета комсомола нашего института. Он был у меня руководителем дипломного проекта, очень строгим, требовательным и принципиальным. Поэтому мое первое представление о нем: руководитель – высший класс, человек – зверь, хотя позже я убедилась в том, что он в действительности очень добрый, заботливый, а главное – порядочный и надежный человек.

В те годы ректором института был Петр Никитич Платонов. Именно он и посоветовал мне идти в аспирантуру к И. Т. Мерко. Целый месяц я не могла осмелиться зайти в кабинет и попроситься к нему в аспирантуру. Иван Тимофеевич принял меня, выслушал, предложил тему научной работы и сказал: «Поработайте в библиотеке, выясните, что сделано по этой теме, что не сделано, сроднитесь с нею, думайте о ней и утром, и днем, и вечером. Придете ко мне через 3 месяца, и в беседе с вами я выясню, сможете вы заниматься этой работой или нет». Согласитесь: далеко не у каждого руководителя такой подход к подбору кадров.

Я поступила в аспирантуру, затем в докторантуру и по сей день работаю вместе с Иваном Тимофеевичем на кафедре «Технология переработки зерна». Мне очень повезло, так как у этого человека есть чему поучиться, и он всегда готов поделиться своими знаниями и опытом. К нему обращались и обращаются многие преподаватели и аспиранты, обращаются как к ученому, производственнику и просто мудрому человеку за советом, помощью по различным вопросам. Все соискатели, подготовившие докторские диссертации по специальности «Технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов», постоянно консультировались у Ивана Тимофеевича.

Иван Тимофеевич – крупнейший специалист в области технологии переработки зерна. Он приложил много сил для

повышения значимости специальности как в академии, так и в стране. У Ивана Тимофеевича независимый характер, он имеет свою точку зрения по любому вопросу и умеет отстаивать свои убеждения. Это свойственно только Человеку с большой буквы и с орлиным полетом.

И. Т. Мерко – педагог и ученый высокого класса, его имя известно ученым и практикам зерноперерабатывающей промышленности. Он воспитал целую плеяду ученых и специалистов, которые работают в Украине, странах СНГ, США, Китае, Египте, Сирии, Чехии, Словакии.

Иван Тимофеевич – прекрасный воспитатель, заботливый руководитель и добрый человек. Он выпустил 27 аспирантов, в становлении каждого принимал самое непосредственное участие, отдавая частицу своей души и сердца. Все ученики это всегда чувствовали, признательны ему и выражают свое отношение к Ивану Тимофеевичу словами: «Учитель, позволь колени преклонить пред именем твоим!». Иван Тимофеевич всех учеников часто вспоминает, рассказывает интересные моменты из их жизни, иногда даже со слезами на глазах.

Иван Тимофеевич воспитал достойного сына, который успешно закончил наш институт, защитил в Москве кандидатскую диссертацию и внес немалый вклад в развитие нашей отрасли.

*Дорогой Иван Тимофеевич!
Храни Вас Бог от житейских невзгод,
От тяжелых болезней, душевных тревог.
Пусть будет побольше безоблачных дней,
Согретых любовью родных и друзей.*

Крепкого Вам здоровья, долголетия и активной деятельности!

Ваша ученица, доктор технических наук, профессор

Моргун В. А.



ПУТЬ В СВЯТУЮ СПЕЦИАЛЬНОСТЬ

Мерко Иван Тимофеевич, д.т.н., профессор

- Иван Тимофеевич, с чего начался Ваш трудовой путь?

- Мне пришлось работать с детства. Когда мне было 3 года, родители завербовались на Донбасс в Луганск, там я окончил школу, вернее 7 классов, дальше учиться не было возможности, т.к. началась война..., а мне было 14 лет. В 1943 году начал работать учеником слесаря, а затем токаря в железнодорожном депо станции Луганск. Некоторое время работал кочегаром на паровозе, в день приходилось перекидывать по 8 т угля в топку паровоза, потом опять слесарем, токарем. Работал по 10 часов в сутки, а в семь часов вечера - занятия в вечерней школе до одиннадцати. Спать приходилось на лавке в мастерских депо, и так три года. Трудным было и детство и юность.

- Почему Вы выбрали технологический институт?

- Это воля судьбы. Я пережил две голодовки и поэтому святое уважение к хлебу присуще мне с детства. В 1942 году в тяжелое время Войны, чтобы как-то помочь маме (отец был на фронте), я из двух камней вырубил примитивную мельничку для размла зерна. Эта мельничка помогла выжить не только нашей семье, но и многим соседям.

С детства у меня была мечта - летать. Поэтому после окончания средней школы я хотел поступить в Харьковский авиационный институт, но эта мечта не осуществилась, так как одновременно с учебной мне необходимо было работать, чтобы как-то прожить.

Такую возможность мне предоставили в Одесском технологическом институте им.И.В.Сталина, где я стал учиться, работать в мастерских института и проживать в общежитии. И все это на территории института. Тогда для меня было главным - учиться и зарабатывать себе на жизнь.

- Ваша первая специальность слесаря-токаря, которую Вы овладели еще в юности, помогла Вам?

- Да. И специальность и сама работа позволили мне выжить и учиться в тяжелые послевоенные годы. В мастерских института я проработал токарем четыре года. Трудновато было учиться и работать, не хватало времени, но было приятно, так как меня окружали добрые люди, которые помогли мне во всем. Преподаватели знали, что я одновременно учусь и работаю, и как-то по-особому, по-доброму, ко мне относились.

- А когда наступил тот момент, когда Вы поняли, что Ваша специальность - мукомол?

Когда я учился на пятом курсе, заведующий кафедрой «Технологическое оборудование» профессор Александр Васильевич Панченко пригласил меня работать на кафедру старшим лаборантом. Я занимался наладкой и ремонтом лабораторного оборудования, принимал участие в научных исследованиях. Полюбил я это дело, и уже тогда твердо решил стать мукомолом, ученым.

Мерко Иван Тимофеевич

родился 14 августа 1927г. в Сумской обл. Отец - Мерко Тимофей Кириллович, рабочий, мать - Мерко Евдокия Ивановна - домохозяйка. Окончил школу в 1947 году. В 1952 г. окончил Одесский технологический институт им.И.В.Сталина.

- Решение поступить в аспирантуру было принято сразу после окончания института?

- Когда я работал на кафедре у Александра Васильевича, он хотел, чтобы я остался в институте в аспирантуре. Но политика того времени «не признавала» тех, кто был на оккупированной территории, даже не смотря на то, что я сдал все экзамены в институте на «отлично», а их было 45, и получил диплом с отличием.

Но Александр Васильевич настоял на своем, он поехал к управляющему Одесским трестом «Главмуки» Василию Яковлевичу Подковенко и порекомендовал ему взять меня на работу на Одесский мелькомбинат №2, где я в должности сменного инженера-технолога проработал два года. И уже имея производственный опыт, решил поступить в заочную аспирантуру Одесского технологического института на кафедру технологического оборудования, где под руководством профессора А.В.Панченко защитил кандидатскую диссертацию.

- Т.е. все это время Вы были неразрывны с производством?

- Да, мне пришлось работать не на одном предприятии, и в этом принял большое участие Василий Яковлевич Подковенко. Когда я работал на Одесском мелькомбинате №2, Василий Яковлевич любил приезжать вечером на комбинат, и однажды приехав, сказал: «Пойдешь главным инженером на мельзавод №18 (производительность 80т/сут)». - А я уже привык на комбинате, но деваться было некуда. Когда я приехал на мельзавод, был сильный ливень, на втором этаже огромнейшая лужа, вода не стекает,

т.к. перекрытия деревянные, а швы забиты мукой... Много мне пришлось изменить на заводе, а я относился я к делу всегда добросовестно. Сделал бетонные перекрытия, перестроил пневмотранспорт, благоустроил и заасфальтировал территорию и т.д.

В 1953 году меня перевели на новую работу - директором Одесского мельзавода №1 (производительность 500т/сут). Это была молотковая мельница. На мельзаводе №1 я проработал до 57 года, а затем меня избрали заместителем председателя Ленинского райисполкома г.Одессы, где я проработал около полутора лет одновременно совмещая должность председателя райисполкома.

Кроме этого, учитывая мой производственный опыт, с 1957г. по совместительству работал в институте на кафедре технологического оборудования в должности ассистента один год, а с 1958г. перешел работать в институт постоянно старшим преподавателем кафедры технологии переработки зерна.

- Кого Вы считаете своим учителем?

- У меня было много замечательных учителей. Среди них, прежде всего, выдающийся ученый и человек, профессор А.В.Панченко, который заложил во мне основы уважения к специальности. Многие мои учителя - это производственники и среди них В.Я.Подковенко, Д.Г.Грабин и другие. Среди преподавателей профессора Л.О.Котляр, Н.В.Роменский, П.Г.Демидов, В.Я.Белицкий, И.И.Ленарский и многие другие.

- В 1965г. Вас назначили заведующим кафедрой технологии переработки зерна, тогда Вам было 37 лет, что помогло Вам вывести кафедру в одну из передовых?

-...большой производственный опыт, и еще раз опыт, а также работа в деканате, работа с людьми.

Работая на этой должности, я являлся создателем и негласным руководителем школы мукомолов, что позволило разработать основные направления Украинской школы мукомолов, создателем учебных лабораторий и всей учебно-методической базы кафедры. Я написал около 200 научных и научно-методических работ, среди них 5 учебников и учебных пособий. Фактически обновился весь коллектив преподавателей и сотрудников.

...Я всегда ценил то, что на кафедре не было никаких склок, неуважительного отношения друг к другу - это достоинство кафедры, высокая требовательность, добросовестность помогали нам трудиться и жить. Девиз кафедры - прийти на работу в добром здравии и уважении. Когда на работу идешь с желанием - это замечательно, т.к. это большая часть жизни, на кафедре должен быть микроклимат, который помогает жить и трудиться.

- Самобичеванием часто занимаетесь?

- Я чересчур самокритичный и постоянно страдаю от этого.

- Кафедра ТПЗ является лоном многих производственников, а как сейчас осуществляется связь с ними?

- Все оснащение кафедры, возможность проведения производственных практик в разных точках Украины - результат тесной связи с производством. Многими учениками мы гордимся, хотелось бы отметить среди них: М.Л.Тимошинина (бывшего первого заместителя министра Хлебопродуктов СССР), В.К.Семенова (бывшего заместителя министра сельского хозяйства Украины), В.Б.Ильчука (бывшего начальника управления мукомольной промышленности Министерства Хлебопродуктов Украины), А.П.Пидорича (бывшего начальника экономического управления Министерства Хлебопродуктов Украины), Абдумалик Абдулладжанов (бывшего председателя Совета министров Таджикской ССР), А.В.Кацитадзе (министр хлебопродуктов Грузии), З.Г.Надена (генеральный директор Луганского ХХП), С.Н.Кириленко (заслуженный мукомол СССР, зам. начальника Одесского областного управления ХП СССР), Э.И.Веркаукаса (начальника управления комбикормовой промышленности СССР) и многие другие. Значительную часть выпускников мы подготовили для зарубежных стран, среди которых Дулмаа Жандали (министр пищевой промышленности Монголии), Кутит (преподаватель Александровского университета (АРЕ)) и др.

- А как складываются Ваши отношения со студентами?

- Я очень люблю молодых людей, они меня заряжают. В 1961 году я был назначен зам.декана технологического факультета, а в период с 1963 по 1965гг. деканом, эта работа во многом помогла и продолжает помогать мне в общении с ними. Я давно пришел к мнению: «если нет уважения между учителем и учеником, то нет никакого обучения», в основе всякого обучения лежит это непереносное правило, это может подтвердить каждый.

- ...это еще один из Ваших неизменных постулатов в рабочей жизни?

- Да. Молодые люди очень чувствительны, они не любят фальши и неуважительного отношения. И еще, в работе помимо уважения важно и знание предмета. Ты можешь требовать, но если нет уважения, то на этом кончается всякое обучение, только глубокое взаимоуважение даст положительные результаты и принесет плоды. Это определенного рода искусство. За 45 лет работы в институте не было случая, чтобы на меня обиделся студент. Времени трачу много, чтобы убедить каждого студента, что он должен знать, а они, студенты, восприняв это уважение, платят мне тем же.

- Иван Тимофеевич, у Вас за плечами большой профессиональный путь, увенчанный множеством дипломов и наград, среди них: академик Международной академии корпоративного управления, звание заслуженного профессора

академии, орден Украины «За заслуги», но есть ли та, которая для Вас самая дорогая?

Самую ценную и дорогую награду, которую я постоянно ощущаю, Вы не назвали. Это уважение ко мне практически большинства сотрудников – коллег и моих учеников – студентов. В отличии от многих наград, которые всегда в прошлом, эта награда всегда свежая, я ее ощущаю ежедневно. Высоко ценю и радуюсь за успехи людей, которых называю своими учениками, а их у меня много: 28 кандидатов наук, 5 докторов наук, среди которых профессора В.А.Моргун, Б.В.Егоров, Е.А.Дмитрук, Л.В.Капеляниц, доценты Е.И.Шутенко, А.В.Батт, Ю.Д.Чумаченко и многие другие.

- Вы представляете свою жизнь без академии?

- ...Я даже не могу ответить, трудно мне ответить сразу... Для меня это все, все - это жизнь. Весь мой путь был неразрывен с ней. Когда я подхожу к академии утром, то молось, чтобы господь дал мне возможность дальше служить моему делу. А мою специальность – мукомола, я люблю и считаю, что это одна из самых благородных профессий на Земле, которая заботится о хлебе насущном. А забота о хлебе насущном значится во всех религиях мира – это святая специальность. Эта специальность вечна!

- Несмотря на все тяготы, выпавшие на Вашем жизненном пути, Вы счастливый человек?

- Всяких трудностей было много, главной из которых было много обязанностей и мало времени для их выполнения. Я как-то подсчитал, около 30 лет жизни я совмещал учебу с работой, либо совместные работы. Будучи студентом, я по вечерам работал в мастерских, которые находились рядом со спортивным залом, где по вечерам играл духовой

Научная жизнь

1953-1958гг. - обучение в заочной аспирантуре Одесского технологического института им.И.В.Сталина.

1960г. - защитил кандидатскую диссертацию.

1962г. - присвоено звание доцента.

1965г. - избран заведующим кафедрой технологии переработки зерна.

1973г. - защитил докторскую диссертацию.

1976г. - присвоено звание профессора.

Общий трудовой стаж – 59 лет

оркестр, студенты танцевали, и мне обидно было смотреть в освещенный зал. Но ничего не проходит бесследно, трудности лишь закаляли мой характер. Хочу заметить, что сейчас трудностей для меня практически не существует. Они остались там – в прошлом... В этом мое счастье.

- Есть ли место на Земле, где Вы чувствуете себя особенно комфортно?

- Я бы назвал два таких места – это мой дом и работа. У меня прекрасная семья, жена, после работы мне хочется поскорее попасть домой, меня там ждут и это приятно. Но работа – это мой стимул, и, наверно, я бы назвал работу. Трудно определиться, т.к. эти вещи взаимны.

...Может это и моя Родина, то место где я вырос, и тот неповторимый и завораживающий запах хлебного поля...

- Казалось бы, что все вершины покорены, есть ли то, к чему Вы еще стремитесь?

- Быть полезным людям.

Интервью взяла А.В.Макарянская,
ответственный редактор

ПУТЬ В НАУКУ

Сегодня на счету у профессора Ивана Тимофеевича Мерко 138 научных работ, в том числе 5 книг, 10 авторских свидетельств. Если экономический эффект от внедрения научно-исследовательских работ по кафедре составляет 4 млн. руб., то можно смело сказать, что половина из них принадлежит Ивану Тимофеевичу.

В 1952 г. институт окончен. После окончания института шесть лет работы на Одесском мукомольном заводе в должности сменного инженера, затем главного инженера, а в последние годы – директора завода. Это были трудные и очень интересные годы. Работа на производстве давала возможность проявить себя на практике в тесном общении с людьми.

В 1958 г. молодого специалиста, прекрасно зарекомендовавшего себя как практика и организатора, приглашают в институт. Сначала он работает в должности заместителя декана технологического факультета (технологии зерна), а затем деканом. Работа отнимала много времени, но наукой Иван Тимофеевич не переставал заниматься. Результат – кандидатская.

В то время кафедру технологии переработки зерна возглавлял профессор П. Г. Демидов – высоко и разносторонне образованный человек, истинный ученый-интеллигент. Профессор очень любил свою работу, любил молодежь, он часто встречался со студентами, проводил беседы. Это помогало хорошо узнать интересы и запросы молодых людей. В группах, с которыми работал П. Г. Демидов, была отличная дисциплина и хорошая успеваемость.

Эти традиции И. Т. Мерко перенял у профессора Демидова, сохранил и продолжил, когда стал во главе кафедры. Со студентами было легко, ясно и просто. А вот с коллегами молодому руководителю было куда сложнее. Приходилось руководить бывшими его учителями. А это были маститые педагоги. На кафедре в то время продолжал трудиться профессор П. Г. Демидов, бывший ректор С. М. Золотарев и другие. От руководителя кафедры требовались высокие моральные качества: порядочность, чувство такта и справедливости, честность. Этими качествами

Иван Тимофеевич был наделен с детства. Да и коллеги с пониманием воспринимали сложившуюся обстановку. И сейчас, через призму лет, Иван Тимофеевич вспоминает те годы с доброй мягкой улыбкой сожаления, что они уже ушли. Позже работать было и труднее, и сложнее. Но работа захватила целиком.

Когда И. Т. Мерко стал заведующим кафедрой, появилась своя лаборатория и вот тогда началась интенсивная напряженная научная работа. Жизнь требовала технического перевооружения мукомольной и крупяной промышленности на базе нового технологического оборудования. Теснейшим образом сплелись работа студентов с научной деятельностью ученых института. Широко использовались в разработке новых методов и технологий переработки зерна студенческие дипломные работы.

С молодежью Иван Тимофеевич всегда работал с удовольствием. 26 аспирантов стали кандидатами наук под руководством профессора И. Т. Мерко, два доктора наук. Сейчас готовится к защите докторской В. А. Моргун, ученица профессора.

Также среди учеников Ивана Тимофеевича: заместитель министра промышленности хлебопродуктов Грузии, кандидат наук И. В. Кацитадзе, в Киеве – директор НИИ (институт зерна) В. И. Левченко. Работают выпускники И. Т. Мерко в Днепропетровске и Воронеже, возглавляют исследовательские лаборатории и предприятия. Династия мукомолов сохранилась в семье И. Т. Мерко: сын окончил наш институт и сейчас руководит мукомольным заводом в Москве. А там, гляди, и внук придет на смену.

...В небольшом уютном кабинете профессора И. Т. Мерко висят портреты бывших заведующих кафедрой: благообразное лицо Богомаза с красивой столыпинской бородкой, тщательно выбритое лицо потомственного дворянина Гиршсона, открытое лицо советского ученого Демидова. И непроизвольно переводишь взгляд на живой портрет – лицо хозяина кабинета: красивая седая голова, высокий лоб, внимательные добрые глаза. Достойный преемник.

Е. СУШИНСКАЯ

(Газета «Технолог», 1992, № 10)

ХРОНОЛОГІЧНИЙ ПОКАЖЧИК ДРУКОВАНИХ ПРАЦЬ

Монографії, підручники, навчальні посібники, автореферати дисертацій

1. Мерко И. Т. Исследование технологической эффективности вальцовых станков размольных систем при различных кинематических и геометрических параметрах : автореф. дис. ... канд. техн. наук / Мерко Иван Тимофеевич ; науч. рук. А. В. Панченко ; ОТИ им. И. В. Сталина. – Одесса, 1959. – 18 с.

2. Мерко И. Т. Технологические основы автоматизации мукомольного производства : автореф дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных товаров и комбикормов : защищена 25.04.1973 / Мерко Иван Тимофеевич ; ОТИПП им. М. В. Ломоносова. – Одесса, 1973. – 57 с.

3. Мерко И. Т. Совершенствование технологических процессов сортового помола пшеницы / И. Т. Мерко. – М. : Колос, 1979. – 191 с.

4. Мерко И. Т. Структура и эффективность технологических процессов производства муки / И. Т. Мерко, В. А. Моргун, Н. Е. Погирной. – М. : Колос, 1983. – 247 с.

5. Интенсификация процессов и новые технологии переработки, хранения и транспортировки в АПК : сб. науч. тр. / ред. кол.: Э. И. Жуковский (отв. ред.), В. З. Геллер, С. И. Конрад, Б. Л. Флауменбаум, А. К. Гладушняк, Л. И. Карнаушенко, М. А. Гришин, И. Т. Мерко, Н. В. Остапчук. – Киев : УМК ВО, 1988. – 215 с.

6. Мерко И. Т. Технология мукомольного и крупяного производства : учеб. пособие / И. Т. Мерко. – М.: Агропромиздат, 1985. – 288 с.

7. Проектирование зерноперерабатывающих предприятий с основами САПР : учеб. пособие / И. Т. Мерко, Н. Е. Погирной, Б. В. Касьянов, А. П. Чакар ; под ред. И. Т. Мерко. – М. : Агропромиздат, 1989. – 367 с.

8. Мерко І. Т. Наукові основи і технологія переробки зерна : підручник / І. Т. Мерко, В. О. Моргун. – Одеса : Друк, 2001. – 348 с.

9. Мерко І. Т. Технології мукомельного і круп'яного виробництва : підручник / І. Т. Мерко. – Вид. друге, перероб. та допов. – Одеса : Друк. дім, 2010. – 472 с.

Навчально-методичні видання

10. Мерко І. Т. Технология мукомольно-крупяного и комбикормового производства: рабочая программа, методические указания и контрольные задания для студентов-заочников специальности 1001 / И. Т. Мерко, В. Е. Гаро. – Одесса : ОТИПП им. М.В. Ломоносова, 1984. – 36 с.

11. Мерко І. Т. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з технології мукомельного виробництва для бакалаврів за спеціальністю 6.091700 «Технологія зберігання і переробки зерна» / І. Т. Мерко, В. О. Моргун. – Одеса : ОДАХТ, 2000. – 41 с.

12. Моргун В. А. Методические указания к выполнению лабораторных работ по технологии мукомольного производства для бакалавров по специальности 6.091700(701) / В. А. Моргун, И. Т. Мерко, Е. А. Фесенко. – Одесса : ОГАПТ, 2002. – 42 с.

13. Мерко І. Т. Методические указания к выполнению лабораторных работ по курсу «Научные основы технологии зерновых продуктов» для бакалавров 6.091700(701) / И. Т. Мерко, В. А. Моргун, Е. А. Фесенко. – Одесса : ОНАПТ, 2003. – 46 с.

14. Мерко І. Т. Методичні вказівки для виконання лабораторних робіт з курсу «Наукові основи технології зернових продуктів» для бакалаврів спец. 6.091700(701) / І. Т. Мерко, В. О. Моргун, О. О. Фесенко. – Одеса : ОНАХТ, 2004. – 44 с.

15. Моргун В. О. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Технологія мукомельного виробництва» для студ. проф. напрям 6.051701(701) ден. і заоч. форм навчання / В. О. Моргун, І. Т. Мерко, Д. О. Жигунов. – Одеса : ОНАХТ, 2009. – 42 с.

16. Моргун В. О. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Наукові основи технології зернових продуктів» для студ. проф. напрям 6.051701 (701) ден. і заоч. форм навчання / В. О. Моргун, І. Т. Мерко, Д. О. Жигунов. – Одеса : ОНАХТ, 2010. – 34 с.

17. Моргун В. О. Методичні вказівки та контрольні роботи до курсу «Наукові основи технології зернових продуктів» для студ. проф. напрям 6.051701 (701) ден. та заоч. форм навчання / В. О. Моргун, І. Т. Мерко, Д. О. Жигунов. – Одеса : ОНАХТ, 2010. – 19 с.

Публікації у наукових збірниках, матеріалах конференцій, періодичних та продовжуваних виданнях

1953

18. Мерко І. Т. Приспособление для шлифования труб пневматики / И. Т. Мерко // Обмен опытом в мукомол. пром-сти : сб. рац. предложений и техн. информ. / Минзаг. – М., 1953. – № 183.

1954

19. Гальперин Г. Д. Зубчато-цепная межкатковая передача / Г. Д. Гальперин, И. Т. Мерко // Обмен опытом в мукомол. пром-сти : сб. рац. предложений и техн. информ. / Минзаг. – М., 1954. – № 2. – С. 27–29.

1955

20. Панченко А. В. Бесшумная зубчато-цепная межкатковая передача / А. В. Панченко, Г. Д. Гальперин, И. Т. Мерко // Опыт работы мельниц с.-х. мукомолья. – 1955. – Сб. 1. – С. 26–29.

1959

21. Мерко І. Т. Влияние диаметров и кинематических условий работы вальцов на эффективность процесса измельчения / И. Т. Мерко // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1959. – № 5. – С. 98–103.

22. Мерко И. Т. Влияние рабочих поверхностей валков и отношения их окружных скоростей на эффективность измельчения в размольном процессе / И. Т. Мерко // Мукомол.-элеватор. пром-сть. – 1959. – № 9. – С. 27–28.

23. Мерко И. Т. Исследование технологической эффективности вальцовых станков размольных систем с различными диаметрами вальцов / И. Т. Мерко // Тр. Одес. технол. ин-та им. И. В. Сталина. – Одесса, 1959. – Т. XI, вып. I. – С. 12–17.

24. Мерко И. Т. Исследование эффективности вальцовых станков шлифовочных систем в технологических процессах мельниц / И. Т. Мерко // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1959. – № 4. – С. 112–116.

25. Мерко И. Т. Приспособление для шлифовки внутренних поверхностей труб пневматического транспорта / И. Т. Мерко // Сб. рац. предложений / Госкомитет по хлебопродуктам. – М., 1959. – № 5. – С. 71–72.

1960

26. Гальперин Г. Д. Малогабаритный высокопроизводительный вальцовый станок марки ВМП / Г. Д. Гальперин, Л. И. Котляр, И. Т. Мерко // Вести, техн. информ. / ЦБТИ Гос. ком. Совмина по хлебопродуктам. – М., 1960. – № 1. – С. 24–26.

27. Исследование возможности создания высокопроизводительного скоростного малогабаритного вальцового станка / рук. А. В. Панченко, исполн.: Г. Д. Гальперин, Л. И. Котляр, И. Т. Мерко, А. И. Пейсахович, А. А. Вайнберг, З. Г. Банит // Краткий отчет о научно-исследовательских работах по вопросам хранения и переработки зерна, проведенных Одесским технологическим институтом им. И. В. Сталина в 1959 г. / ЦБТИ Гос. ком. Совмина по хлебопродуктам. – М., 1960. – С. 23–26. – (Работа выполнена на кафедре технологического оборудования).

28. Шестипроходный вальцовый станок / рук. Г. Д. Гальперин, исполн.: Л. И. Котляр, И. Т. Мерко, И. Ш. Левин, В. В. Ланин

// Краткий отчет о научно-исследовательских работах по вопросам хранения и переработки зерна, проведенных Одесским технологическим институтом им. И. В. Сталина в 1959 г. / ЦБТИ Гос. ком. Совмина по хлебопродуктам. – М., 1960. – С. 20–22. – (Работа выполнена на кафедре технологического оборудования).

1962

29. Мерко И. Т. К вопросу снижения веса и уменьшения габаритов вальцовых станков / И. Т. Мерко // Мукомол.-элеватор. пром-сть. – 1962. – № 1. – С. 13–14.

30. Мерко И. Т. Кузница кадров / И. Т. Мерко // Знамя коммунизма. – 1962. – 17 нояб.

1963

31. Мерко И. Т. Одесскому технологическому институту им. М. В. Ломоносова – 40 лет / И. Т. Мерко // Мукомол.-элеватор. пром-сть. – 1963. – № 2. – С. 29.

1964

32. Котляр Л. И. Вопросы интенсификации работы вальцовых станков: [По поводу статьи И. Наумова и И. Маслова «Влияние окружной скорости вращения валков на измельчение зерна и расход энергии» в журн. «Мукомол.-элеватор. пром-сть», 1964, № 1] / Л. И. Котляр, И. Т. Мерко // Мукомол.-элеватор. пром-сть. – 1964. – № 8. – С. 27–28.

1965

33. Мерко И. Т. Исследование технологической эффективности отделения зародыша кукурузы / И. Т. Мерко, И. К. Чайка // Тез. докл. XXVII науч. конф. Одес. технол. ин-та им. М. В. Ломоносова, посвященная памяти М. В. Ломоносова (1765–1965). – Одесса, 1965. – С. 24–27. – (Секция технологии и оборудования, с 15 марта по 19 апр. 1965 г.).

34. Мерко И. Т. Особенности программированного обучения по дисциплине «Технология переработки зерна» / И. Т. Мерко

// Программированное обучение и применение современных технических средств в учебном процессе : [сб. ст.] / Одес. технол. ин-т им. М. В. Ломоносова. – Одесса, 1965. – С. 31–34.

35. Платонов П. Н. Пути автоматизации мукомольных мельниц / П. Н. Платонов, И. Т. Мерко, А. А. Сорочан // Тез. докл. XXVII науч. конф. Одес. технол. ин-та им. М. В. Ломоносова, посвященная памяти М. В. Ломоносова (1765–1965). – Одесса, 1965. – С. 19–21. – (Секция автоматизации и приборостроения, с 27 марта по 1 апр. 1965 г.).

1966

36. Мерко И. Т. К вопросу упорядочения терминологии по хранению и переработке зерна / И. Т. Мерко, А. Я. Нохотович // Мукомол.-элеватор. пром-сть. – 1966. – № 9. – С. 28.

1967

37. Платонов П. Н. Определение дисперсности продуктов размола зерна в потоке / П. Н. Платонов, И. Т. Мерко, А. Я. Каминский // Материалы Всесоюз. межвуз. научн. конф. по процессам в дисперсных сквозных потоках / ОТИ им. М. В. Ломоносова, Ин-т техн. теплофизики. – Одесса, 1967. – С. 16–17. – (Секция: Механика сплошного слоя).

38. Платонов П. Н. Технология и автоматизация мельниц / П. Н. Платонов, И. Т. Мерко // Тр. ВНИИ зерна и продуктов его переработки. – М., 1967. – Вып. 61-62: Вопросы технологии современного мукомольного и крупяного производства : тр. науч. конф., Москва, 20–22 окт. 1966 г. – С. 45–56.

1968

39. Мерко И. Т. Исследование эффективности методов составления помольных партий зерна пшеницы на мельницах / И. Т. Мерко, Н. Е. Погирной // Реф. информ. о законч. НИР в вузах УССР. Пищевая пром-сть. – Киев, 1968. – Вып. 3. – С. 42.

40. *Platonov P. N. Technologické a automatizace / P. N. Platonov, I. T. Merko // Mlýnsko-pekárenský průmysl. – 1968. – Т. 8. – (чеш.).

1969

41. Мерко И. Т. Биохимические и хлебопекарные свойства некоторых сортов пшеницы / И. Т. Мерко, Н. Е. Погирной // Пищевая пром-сть : Респ. межвед. науч.-техн. сб. – Киев, 1969. – Вып. 10. – С. 17–20.

42. Мерко И. Т. Влияние различных методов подготовки зерна к помолу на биохимические свойства зерна и муки / И. Т. Мерко, А. А. Кочетова // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1969. – № 5. – С. 51–54.

43. Мерко И. Т. Дисперсный состав зернопродуктов в зависимости от условий их измельчения / И. Т. Мерко, В. А. Моргун // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1969. – № 2. – С. 32–33.

44. Мерко И. Т. Об удельных нагрузках на вальцевые станки / И. Т. Мерко, Г. Н. Садовский, А. Я. Каминский // Мукомол.-элеватор. пром-сть. – 1969. – № 8. – С. 19–21.

45. Мерко И. Т. Технологические свойства двухкомпонентных зерновых смесей / И. Т. Мерко, Н. Е. Погирной // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1969. – № 3. – С. 48–50.

46. Мерко И. Т. Технологические свойства и возможные эффективные смеси пшеницы / И. Т. Мерко, Н. Е. Погирной // Мукомол.-элеватор. пром-сть. – 1969. – № 2. – С. 11–13.

47. Мерко И. Т. Физические и мукомольные свойства некоторых сортов пшеницы / И. Т. Мерко, Н. Е. Погирной // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1969. – № 1. – С. 17–18.

48. Мерко И. Т. Хлебопекарные свойства муки в зависимости от метода подготовки зерна к помолу / И. Т. Мерко, А. А. Кочетова // Хранение и перераб. зерна / ЦИНТИТЭИ Госкомзага. – М., 1969. – Вып. 3. – С. 34–40.

49. Мерко И. Т. Влияние взаимного расположения рифлей валцов крупнообразующих систем на показатели помола пшеницы / И. Т. Мерко, Г. Н. Садовский // Хранение и перераб. зерна : науч.-техн. реф. сб. / ЦНИИТЭИ Минзага. – М., 1970. – Вып. 4. – С. 10–11.

50. Мерко И. Т. Влияние гидротермической обработки зерна кукурузы на выход и качество крупы / И. Т. Мерко, А. П. Складенко, И. К. Чайка // Реф. информ. о законч. НИР в вузах УССР. Пищевая пром-сть. – Киев, 1970. – Вып. 4. – С. 28.

51. Мерко И. Т. Дисперсный состав муки на различных этапах мукомольного производства / И. Т. Мерко, В. А. Моргунов // Мукомол.-элеватор. пром-сть. – 1970. – № 3. – С. 24–25.

52. Мерко И. Т. Закономерности построения схемы сортовых помолов пшеницы / И. Т. Мерко, Г. Н. Садовский // Реф. информ. о законч. НИР в вузах УССР. Пищевая пром-сть. – Киев, 1970. – Вып. 4. – С. 26–27.

53. Мерко И. Т. Изменение химического состава муки на различных этапах ее производства / И. Т. Мерко, В. А. Моргунов // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1970. – № 4. – С. 42–45.

54. Мерко И. Т. Исследование биохимических и хлебопекарных свойств муки по системам при изменении нагрузки и рабочих размеров сит отсева / И. Т. Мерко, В. А. Моргунов // Реф. информ. о законч. НИР в вузах УССР. Пищевая пром-сть. – Киев, 1970. – Вып. 10. – С. 27–32.

55. Мерко И. Т. Качественный состав муки на различных этапах производства / И. Т. Мерко, В. А. Моргунов // Реф. информ. о законч. НИР в вузах УССР. Пищевая пром-сть. – Киев, 1970. – Вып. 4. – С. 26.

56. Мерко И. Т. О применении абразивно-шлифовальных валцов для помола конечных продуктов / И. Т. Мерко, Г. Н. Садовский // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1970. – № 1. – С. 51–52.

57. Мерко И. Т. Таблицы по составлению помольных партий пшеницы / И. Т. Мерко, Н. Е. Погирной // Реф. информ. о законч. НИР в вузах УССР. Пищевая пром-сть. – Киев, 1970. – Вып. 4. – С. 27.

58. Мерко И. Т. Технологическая эффективность отделения зародыша кукурузы / И. Т. Мерко, А. П. Складенко, И. К. Чайка // Реф. информ. о законч. НИР в вузах УССР. Пищевая пром-сть. – Киев, 1970. – Вып. 4. – С. 28.

59. Мерко И. Т. Витаминный состав муки на различных этапах ее производства / И. Т. Мерко, В. В. Саволикова // Хранение и перераб. зерна : науч.-техн. реф. сб. / ЦНИИТЭИ Минзага. – М., 1971. – Вып. 2. – С. 11–14.

60. Мерко И. Т. Датчик для сравнения расходов размола и определение его статической характеристики / И. Т. Мерко, А. Я. Каминский // Машиностроение для пищевой пром-сти : науч.-техн. информ. / ЦНИИТЭИ легпищепром. – М., 1971. – № 7. – С. 5–10.

61. Мерко И. Т. Изменение показателей муки в связи с условиями сортирования промежуточных продуктов / И. Т. Мерко, В. А. Моргунов // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1971. – № 5. – С. 56–58.

62. Мерко И. Т. Исследование и разработка устройств для автоматизации процесса измельчения на крупнообразующих системах мельниц / И. Т. Мерко, А. Я. Каминский // Реф. информ. о законч. НИР в вузах УССР. Пищевая пром-сть. – Киев, 1971. – Вып. 5. – С. 49.

63. Мерко И. Т. О зависимости между зольностью муки и средневзвешенной зольностью продуктов извлечения / И. Т. Мерко, А. Я. Каминский, Г. Н. Садовский // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1971. – № 4. – С. 144–146.

64. Мерко И. Т. Об эффективности различных методов подготовки зерна к помолу / И. Т. Мерко, А. А. Кочетова // Мукомол.-элеватор. пром-сть. – 1971. – № 1. – С. 13–14.

65. Мерко И. Т. Определение условий вибросепарирования продуктов измельчения зерна экспериментально-статистическим методом / И. Т. Мерко, А. Я. Каминский // Хранение и перераб. зерна : науч.-техн. реф. сб. / ЦНИИТЭИ Минзага. – М., 1971. – Вып. 5. – С. 17–22.

66. Мерко И. Т. Разработка и исследование расходомера для зерна и продуктов его размола / И. Т. Мерко, А. Я. Каминский // Хранение и перераб. зерна : науч.-техн. реф. сб. / ЦНИИТЭИ Минзага. – М., 1971. – Вып. 1. – С. 14–18.

67. Мерко И. Т. Эффективность различных методов подготовки зерна пшеницы к помолу / И. Т. Мерко, А. А. Кочетова // Реф. информ. о законч. НИР в вузах УССР. Пищевая пром-сть. – Киев, 1971. – Вып. 5. – С. 49.

68. *Мерко И. Т. Дослідження ефективності різних методів підготовки зерна до помолу / І.Т. Мерко, А. О. Кочетова // Харч. пром-сть : Респ. міжвід. наук.-техн. зб. – Київ, 1971. – Вип. 13.

1972

69. Декремнизация отходов крупяных заводов / М. С. Дудкин, В. А. Сергеева, И. Т. Мерко, И. К. Чайка // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1972. – № 5. – С. 50–53.

70. Медведева Е. И. Изменение белковых веществ пшеницы в процессе ее сортового помола / Е. И. Медведева, И. Т. Мерко, В. Е. Гаро // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1972. – № 6. – С. 99–102.

71. *Мерко И. Т. Исследование эффективности различных методов подготовки зерна к помолу / И. Т. Мерко, А. А. Кочетова // Харч. пром-сть : Респ. міжвід. наук.-техн. зб. – Київ, 1972. – Вип. 15.

72. Мерко И. Т. Определение статической и динамической характеристик объекта «вальцовый станок – вибросепаратор» / И. Т. Мерко, А. Я. Каминский // Машиностроение для пищевой промышленности : реф. сб. – М., 1972. – № 4. – С. 9–18.

1973

73. Брикетирование рисовой лузги / М. С. Дудкин, И. Т. Мерко, И. К. Чайка, В. А. Сергеева // Гидролиз. и лесохим. пром-сть. – 1973. – № 2. – С. 19–21.

74. Мерко И. Т. Горячее кондиционирование пшеницы / И. Т. Мерко, Б. Н. Петруня // Хранение и перераб. зерна : науч.-техн. реф. сб. / ЦНИИТЭИ Минзага. – М., 1973. – Вып. 5. – С. 1–3. – (Серия: Мукомол.-крупяная пром-сть).

75. Мерко И. Т. Зависимость качества муки от взаимного расположения рифлей / И. Т. Мерко, Г. Н. Садовский // Мукомол.-элеватор. и комбикорм. пром-сть. – 1973. – № 10. – С. 23–25.

76. Мерко И. Т. Комплексные методы гидротермической обработки пшеницы / И. Т. Мерко, Б. Н. Петруня // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1973. – № 4. – С. 39–42.

77. Мерко И. Т. Составление помольных партий зерна на мельницах с применением ЭЦВМ / И. Т. Мерко, Н. Е. Погирной // Хранение и перераб. зерна : науч.-техн. реф. сб. / ЦНИИТЭИ Минзага. – М., 1973. – Вып. 2. – С. 18–21. – (Серия: Мукомол.-крупяная пром-сть).

78. Мерко И. Т. Технологическая эффективность четырехкомпонентных зерновых смесей пшеницы / И. Т. Мерко, Н. Е. Погирной // Хранение и перераб. зерна : науч.-техн. реф. сб. / ЦНИИТЭИ Минзага. – М., 1973. – Вып. 4. – С. 5–10. – (Серия: Мукомол.-крупяная пром-сть).

79. Отходы крупозаводов – важнейший резерв увеличения производства кормов / И. Т. Мерко, М. С. Дудкин, И. К. Чайка, Л. Т. Звягинцева, Ю. Субочев // Мукомол.-элеватор. и комбикорм. пром-сть. – 1973. – № 4. – С. 20–24.

1974

80. Гаро В. Е. Изменение качества пшеничной муки при различных режимах обработки зерна / В. Е. Гаро, Е. И. Медведева, И. Т. Мерко // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1974. – № 4. – С. 151–153.

81. Мерко И. Т. Исследование технологической эффективности некоторых методов кондиционирования пшеницы / И. Т. Мерко, Б. Н. Петруня // Реф. информ. о законч. НИР в вузах УССР. Пищевая пром-сть. – Киев, 1974. – Вып. 9. – С. 42–43.

82. Мерко И. Т. Обоснование параметра оптимизации процесса крупобразования / И. Т. Мерко, А. Я. Каминский // Хранение и перераб. зерна: науч.-техн. реф. сб. / ЦНИИТЭИ Минзага. – М., 1974. – Вып. 1. – С. 20–23. – (Серия: Элеватор. пром-сть).

1975

83. Гаро В. Е. Изменение качества муки при обработке зерна паром / В. Е. Гаро, Е. И. Медведева, И. Т. Мерко // Хранение и перераб. зерна : науч.-техн. реф. сб. / ЦНИИТЭИ Минзага. – М., 1975. – Вып. 3. – С. 18–19. – (Серия: Мукомол.-крупяная пром-сть).

84. Мерко И. Т. Изменение хлебопекарных достоинств муки в результате повреждения крахмальных зерен при механическом измельчении зерна / И. Т. Мерко, В. А. Моргун, А. Ф. Прасько // Реф. информ. о законч. НИР в вузах УССР. Пищевая пром-сть. – Киев, 1975. – Вып. 10. – С. 31–32.

85. Мерко И. Т. О влиянии степени повреждения крахмальных зерен муки на ее хлебопекарные свойства / И. Т. Мерко, В. А. Моргун, А. Ф. Прасько // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1975. – № 2. – С. 76–78.

86. Мерко И. Т. Подготовка научных кадров / И. Т. Мерко // Технолог. – 1975. – 10 апр. (№ 14). – С. 2.

87. Мерко И. Т. Степень повреждения крахмальных зерен муки в процессе технологии ее производства / И. Т. Мерко, В. А. Моргун, А. Ф. Прасько // Хранение и перераб. зерна : науч.-техн. реф. сб. / ЦНИИТЭИ Минзага. – М., 1975. – Вып. 4. – С. 14–16. – (Серия: Мукомол.-крупяная пром-сть).

1976

88. Мерко И. Т. Взаимосвязь режимов крупобразования / И. Т. Мерко, А. Я. Каминский // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1976. – № 4. – С. 121–124.

89. Мерко И. Т. Влияние построения технологической схемы помола на эффективность процесса крупобразования / И. Т. Мерко, В. И. Таций // Мукомол.-элеватор. и комбикорм. пром-сть. – 1976. – № 5. – С. 41–42.

90. Мерко И. Т. Выбор и обоснование основных факторов трехсортного помола пшеницы / И. Т. Мерко, Г. Н. Садовский, Е. И. Шутенко // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1976. – № 6. – С. 89–91.

91. Мерко И. Т. Эффективность крупобразования при использовании радиально-бичевых машин / И. Т. Мерко, В. И. Таций // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1976. – № 2. – С. 89–91.

1977

92. Мерко И. Т. Влияние влажности зерна на эффективность крупобразования / И. Т. Мерко, В. И. Таций // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1977. – № 1. – С. 148–149.

93. Мерко И. Т. Влияние режимов ГТО пшеницы на технологические достоинства производимой муки / И. Т. Мерко, В. Е. Гаро // Научно-технический прогресс в зерноперерабатывающей промышленности : тез. докл. Всесоюз. конф., Одесса, 21–23 сент. 1977 г. / Одес. технол. ин-т пищевой пром-сти им. М. В. Ломоносова. – Одесса, 1977. – С. 10.

94. Мерко И. Т. Исследование эффективности шлифовочного процесса / И. Т. Мерко, А. Я. Каминский ; ОТИПП им. М. В. Ломоносова. – Одесса, 1977. – 9 с. : ил. – Библиогр.: 4 назв. – Деп. в ЦНИИТЭИ Минзага 29.07.77, № 74.

95. Мерко И. Т. Определение статических характеристик этапа крупобразования / И. Т. Мерко, Г. Н. Подвигин ; ОТИПП

им. М. В. Ломоносова. – Одесса, 1977. – 8 с. : ил. – Деп. в ЦНИИТЭИ Минзага 29.07.77, № 73.

96. Мерко И. Т. Оптимизация режимов систем процесса крупобразования / И. Т. Мерко, А. Я. Каминский ; ОТИПП им. М. В. Ломоносова. – Одесса, 1977. – 12 с. : ил. – Деп. в ЦНИИТЭИ Минзага 29.07.77, № 75.

97. Мерко И. Т. Оптимизация технологического процесса переработки зерна пшеницы в сортовую муку / И. Т. Мерко, Е. И. Шутенко // Научно-технический прогресс в зерноперерабатывающей промышленности : тез. докл. Всесоюз. конф., Одесса, 21–23 сент. 1977 г. / Одес. технол. ин-т пищевой пром-сти им. М. В. Ломоносова. – Одесса, 1977. – С. 16–17.

98. Мерко И. Т. Работы кафедры технологии переработки зерна ОТИПП им. М. В. Ломоносова по совершенствованию технологии мукомольного производства / И. Т. Мерко // Научно-технический прогресс в зерноперерабатывающей промышленности : тез. докл. Всесоюз. конф., Одесса, 21–23 сент. 1977 г. / Одес. технол. ин-т пищевой пром-сти им. М. В. Ломоносова. – Одесса, 1977. – С. 4–6.

99. Мерко И. Т. Эффективность интенсификации режимов измельчения зерна в процессе крупобразования / И. Т. Мерко, В. И. Таций // Науч.-техн. реф. сб. / ЦНИИТЭИ Минзага. – М., 1977. – Вып. 4. – С. 10–12. – (Серия: Мукомол.-крупяная пром-сть).

100. Оптимизация режимов систем размольного процесса / И. Т. Мерко, А. Я. Каминский, В. А. Моргун, Б. Н. Петруня ; ОТИПП им. М. В. Ломоносова. – Одесса, 1977. – 18 с. : ил. – Деп. в ЦНИИТЭИ Минзага 29.07.77, № 72.

1978

101. *Мерко И. Т. Математическое описание и оптимизация процесса смешивания на электросмесителе / И. Т. Мерко, Г. С. Голетиани // Тр. / Груз. политехн. ин-т. – Тбилиси, 1978. – № 5 (206): Техническая кибернетика.

1979

102. *Мерко И. Т. Вибросепарирование трудносыпучих ингредиентов комбикормов / И. Т. Мерко, А. В. Батт // Совершенствование техники и технологии комбикормового производства – путь улучшения качества : тез. докл. Респ. конф., Тбилиси, 1979 г. – Тбилиси, 1979.

103. Мерко И. Т. Древнейшая специальность : [технолог-мукомол] / И. Т. Мерко // Технолог. – 1979. – 4 янв. (№ 1). – С. 3.

1980

104. Мерко И. Т. Интенсификация процесса пневмосепарации в поле коронного разряда / И. Т. Мерко, Т. А. Бакуридзе, Е. Ф. Песчаный // Механика сыпучих материалов : тез. докл. IV Всесоюз. конф., Одесса, 17–19 сент. 1980 г. / ОТИПП им. М. В. Ломоносова. – Одесса, 1980. – С. 226.

1981

105. *Мерко И. Т. Смешивание пищевых и кормовых сыпучих продуктов / И. Т. Мерко, Г. С. Голетиани, С. К. Лосаберидзе // Пищ. пром-сть: обзор. информ. / ЦИНТИ ГКНТ ГССР. – Тбилиси, 1981. – Вып. 1. – (Серия 4).

1982

106. *Мерко И. Т. Интенсификация вибрационного сепарирования трудносыпучих компонентов комбикормов на основе математического моделирования процесса / И. Т. Мерко, А. В. Батт // Теоретические и практические аспекты применения методов инженерной физико-химической механики с целью совершенствования и интенсификации технологических процессов пищевых производств : тез. докл. Всесоюз. науч.-техн. конф., Москва, 28–30 сент. 1982 г. / Моск. технол. ин-т мясн. и молоч. пром-сти. – М., 1982.

107. *Мерко И. Т. Комплексное исследование биофизических свойств зерна тритикале / И. Т. Мерко, Ю. Д. Чумаченко // Теоретические и практические аспекты применения методов инженерной

физико-химической механики с целью совершенствования и интенсификации технологических процессов пищевых производств : тез. докл. Всесоюз. науч.-техн. конф., Москва, 28-30 сент. 1982 г. / Моск. технол. ин-т мясн. и молоч. пром-сти. – М., 1982.

108. *Мерко И. Т. Устройство для измельчения кускового сырья / И. Т. Мерко, Г. С. Голетиани, В. Ш. Нарсия // Информ. листок о передовом произв.-техн. опыте / ЦИНТИ ГКНТ СССР. – Тбилиси, 1982. – № 3. – (Серия: Машиностроение).

109. Мерко И. Т. Эффективные режимы гидротермической обработки тритикале / И. Т. Мерко, Ю. Д. Чумаченко // Мукомол.-элеватор. и комбикорм. пром-сть. – 1982. – № 7. – С. 47.

1983

110. *Мерко И. Т. Влияние воднотепловой обработки зерна тритикале на эффективность его переработки в муку / И. Т. Мерко, Н. Е. Погирной, Ю. Д. Чумаченко // Тез. докл. 43-й отчет. науч.-техн. конф. проф.-преподават. состава и науч. сотрудников ин-та, Одесса, 5–8 апр. 1983 г. / ОТИПП им. М. В. Ломоносова – Одесса, 1983.

111. Мерко И. Т. Оптимизация процесса вибрационного сепарирования трудносыпучих компонентов комбикормов / И. Т. Мерко, А. В. Батт. – Одесса, 1983. – 11 с. : ил. – Деп. в ЦНИИТЭИ Минзага 21.02.83, № 317зг-Д83.

1984

112. Вибрационный сепаратор для трудносыпучего сырья / И. Т. Мерко, А. В. Батт, А. А. Павленков, А. А. Мухин // Мукомол.-элеватор. и комбикорм. пром-сть. – 1984. – № 1. – С. 24–25.

113. Мерко И. Т. Производство сортовой муки из зерна тритикале при различных методах воднотепловой обработки / И. Т. Мерко, Ю. Д. Чумаченко // Проблемы индустриализации общественного питания страны : тез. докл. Всесоюз. науч. конф., Харьков, 27–29 нояб. 1984 г. / Харьк. ин-т обществ. питания. – Харьков, 1984. – С. 268–269.

1985

114. Мерко И. Т. Оптимизация режимов горячего кондиционирования тритикале / И. Т. Мерко, Ю. Д. Чумаченко ; ОТИПП им. М. В. Ломоносова. – Одесса, 1985. – 8 с. – Деп. в ЦНИИТЭИ Минзага 29.01.85, № 520зг-85 Деп.

1986

115. Мерко И. Т. Влияние дополнительного измельчения на качество муки / И. Т. Мерко, Т. А. Бакуридзе // Теоретические и практические аспекты применения методов инженерной физико-химической механики с целью совершенствования и интенсификации технологических процессов пищевых производств : тез. докл. Всесоюз. науч.-техн. конф., Москва, 15–17 окт. 1986 г. – М., 1986. – С. 20.

116. Мерко И. Т. Исследование основных технологических режимов вибрационного сепарирования трудносыпучих компонентов комбикормов / И. Т. Мерко, А. В. Батт // Технология сыпучих материалов – Химтехника 86 : тез. докл. Всесоюз. конф., Белгород, 16–18 сент. 1986 г. : в 3-х ч. Ч. 1. – Белгород, 1986. – С. 131.

117. Мерко И. Т. Получение высокобелковой фракции муки последовательным измельчением и пневмосепарированием / И. Т. Мерко, Т. А. Бакуридзе, В. А. Моргун // Технология сыпучих материалов – Химтехника 86 : тез. докл. Всесоюз. конф., Белгород, 16–18 сент. 1986 г. : в 3-х ч. Ч. 3. – Белгород, 1986. – С. 61.

1987

118. *Мерко И. Т. Получение высокобелковой фракции муки из побочных продуктов переработки зерна пшеницы и тритикале / И. Т. Мерко, Т. А. Бакуридзе // Производство протеиновых концентратов из зеленых растений : межвуз. сб. – Ростов н/Д, 1987.

119. Мерко И. Т. Производство муки с повышенным содержанием оболочечных частиц / И. Т. Мерко, В. А. Моргун, Ю. Д. Чумаченко // Разработка и совершенствование технологических процессов, машин и оборудования для производства, хранения и транспортировки продуктов питания : тез. докл. Всесоюз.

науч. конф., Москва, 26–28 мая 1987 г. / Моск. технол. ин-т пищевой пром-сти. – М., 1987. – Секция I, II. – С. 20–21.

1988

120. Мерко И. Т. Повышение пищевой ценности муки при увеличении ее выхода / И. Т. Мерко, Г. А. Эль-Шатановый // Интенсификация процессов и новые технологии переработки, хранения и транспортировки в АПК : сб. науч. тр. / ОТИПП им. М. В. Ломоносова. – Киев, 1988. – С. 195–199.

1989

121. Кутит С. М. Распределение афлатоксинов в продуктах помола пшеницы, зараженной афлатоксигенным штаммом *Aspergillus flavus* / С. М. Кутит, И. Т. Мерко // Изв. вузов. Пищ. технология. – 1989. – № 5. – С. 21–22.

122. Мерко И. Т. Вибрационное сепарирование промежуточных продуктов размола зерна / И. Т. Мерко, А. В. Батт // Проблемы индустриализации общественного питания страны : тез. докл. 2-й Всесоюз. науч. конф., Харьков, 12–14 дек. 1989 г. / Харьк. ин-т обществ. питания. – Харьков, 1989. – С. 395.

123. *Мерко И. Т. Влияние выхода на качество пшеничной муки / И. Т. Мерко, В. А. Моргун, Э. Шатановый // Передовой производственный опыт и научно-технические достижения, рекомендуемые для внедрения : инф. сб. / ЦНИИТЭИ Минхлебопродуктов. – М., 1989. – Вып. 4.

124. Мерко И. Т. Влияние оболочечных частиц зерна на изменение хлебопекарных свойств сортовой муки пониженного качества / И. Т. Мерко, Т. В. Постоечко, Т. В. Ермакова // Социально-экономические и научно-технические проблемы агропромышленного комплекса : тез. докл. Обл. межвуз. науч.-практ. конф., Одесса, 9–11 окт. 1989 г. / ОТИПП им. М. В. Ломоносова. – Одесса, 1989. – С. 49.

125. Мерко И. Т. Влияние физико-механических свойств труднотрусыстых продуктов на результаты оптимизации процесса

вибрационного сепарирования / И. Т. Мерко, А. В. Батт // Социально-экономические и научно-технические проблемы агропромышленного комплекса : тез. докл. Обл. межвуз. науч.-практ. конф., Одесса, 9–11 окт. 1989 г. / ОТИПП им. М. В. Ломоносова. – Одесса, 1989. – С. 62.

126. *Мерко И. Т. Интенсификация процесса сепарирования промежуточных продуктов переработки зерна / И. Т. Мерко, А. В. Батт // Технология сыпучих материалов : тез. докл. Всесоюз. науч.-техн. конф., Ярославль, 18–21 сент. 1989 г. – Ярославль, 1989.

127. Мерко И. Т. Параметры колебаний в различных зонах рабочего органа вибрационного сепаратора / И. Т. Мерко, А. В. Батт // Социально-экономические и научно-технические проблемы агропромышленного комплекса : тез. докл. Обл. межвуз. науч.-практ. конф., Одесса, 9–11 окт. 1989 г. / ОТИПП им. М. В. Ломоносова. – Одесса, 1989. – С. 185.

128. Мерко И. Т. Сравнительный анализ разработанных устройств для выделения из муки высокобелковой фракции / И. Т. Мерко, Т. А. Бакуридзе // Интенсификация технологий и совершенствование оборудования перерабатывающих отраслей АПК : тез. докл. Респ. науч.-техн. конф., Киев, 19–21 сент. 1989 г. / Киев. технол. ин-т пищевой пром-сти. – Киев, 1989. – С. 179.

1990

129. Мерко И. Т. Предварительное сепарирование продуктов измельчения зерна / И. Т. Мерко, А. В. Батт // Научно-технические проблемы развития агропромышленного комплекса : тез. докл. юбил. 50-й науч.-практ. конф. ОТИПП им. М. В. Ломоносова, Одесса, 15–19 мая 1990 г. – Одесса, 1990. – С. 139.

130. Мерко И. Т. Разработка технологии производства высокобелковой муки / И. Т. Мерко, Т. А. Бакуридзе // Научно-технические проблемы развития агропромышленного комплекса : тез. докл. юбил. 50-й науч.-практ. конф. ОТИПП им. М. В. Ломоносова, Одесса, 15–19 мая 1990 г. – Одесса, 1990. – С. 109.

131. Мерко И. Т. Сортирование промежуточных продуктов переработки зерна вибропневматическим способом / И. Т. Мерко, А. В. Батт, С. И. Талпэ // Научно-технические проблемы развития агропромышленного комплекса : тез. докл. юбил. 50-й науч.-практ. конф. ОТИПП им. М. В. Ломоносова, Одесса, 15–19 мая 1990 г. – Одесса, 1990. – С. 94.

1991

132. Мерко И. Т. Анализ технико-экономических показателей вибропневматического сепаратора / И. Т. Мерко, А. В. Батт, С. И. Талпэ // Механика сыпучих материалов : тез. докл. V Всесоюз. науч. конф., Одесса, 17–19 сент. 1991 г. / ОТИПП им. М. В. Ломоносова. – Одесса, 1991. – С. 200.

133. Мерко И. Т. Математические зависимости процесса вибропневматического сепарирования промежуточных продуктов переработки зерна / И. Т. Мерко, А. В. Батт, С. И. Талпэ // Механика сыпучих материалов : тез. докл. V Всесоюз. науч. конф., Одесса, 17–19 сент. 1991 г. / ОТИПП им. М. В. Ломоносова. – Одесса, 1991. – С. 171.

134. Мерко И. Т. Разработка метода получения муки с повышенным содержанием белка / И. Т. Мерко, Т. А. Бакуридзе // Пищ. пром-сть: Респ. межвед. темат. науч. сб. – Киев, 1991. – Вып. 37. – С. 3–5.

1992

135. Мерко И. Т. Старейшая в институте [кафедра технологии переработки зерна] / И. Т. Мерко // Технолог. – 1992. – № 10 (2 апр.). – С. 2.

136. Мерко І. Т. Харчова цінність хлібопродуктів / І. Т. Мерко // Харч. та перероб. пром-сть. – 1992. – № 8. – С. 6. – (Зернові, бобові, круп'яні продукти й комбікорми).

1993

137. Мерко И. Т. Основные направления развития технологии переработки зерна / И. Т. Мерко // 53 науч. конф. : тез. докл. науч. конф., Одесса, 20–23 апр. 1993 г. / ОТИПП им. М. В. Ломоносова. – Одесса, 1993. – С. 16.

1994

138. Мерко И. Т. Исследование возможности увеличения общего выхода муки при сортовых помолах пшеницы / И. Т. Мерко, Е. И. Шутенко, В. Н. Клименко // Пятьдесят четвертая науч. конф. : тез. докл., Одесса, 19–22 апр. 1994 г. / ОТИПП им. М. В. Ломоносова. – Одесса, 1994. – Ч. 1. – С. 13.

139. Мерко И. Т. Переработка зерна кукурузы в крупу мелкую с отбором зародыша / И. Т. Мерко, А. В. Батт // Хлебопродукты–94 : тез. докл. Первой нац. науч.-практ. конф., Одесса, 14–16 сент. 1994 г. / ОГАПТ. – Одесса, 1994. – С. 40.

140. Мерко И. Т. Повышение уровня продовольственного использования зерна при сортовых помолах пшеницы / И. Т. Мерко, Е. И. Шутенко // Хлебопродукты–94 : тез. докл. Первой нац. науч.-практ. конф., Одесса, 14–16 сент. 1994 г. / ОГАПТ. – Одесса, 1994. – С. 20.

141. Мерко І. Т. Перспективи розвитку технології переробки зерна / І. Т. Мерко, В. О. Моргун, Т. А. Бакуридзе // Наук. пр. / Одес. держ. акад. харч. пром-сті. – Одеса, 1994. – Вип. 15. – С. 5–8.

142. *Kutit S. M. The Presence aflatoxins in milling products of what contaminated by *Aspergillus flavus* / S. M. Kutit, I. T. Merko // Accordance with CCL. Winnipeg. – Canada, 1994.

1995

143. Мерко И. Т. Линия производства пшеничных хлопьев / И. Т. Мерко, Т. А. Бакуридзе // Пятьдесят пятая науч. конф. : тез. докл., Одесса, 11–14 апр. 1995 г. / ОГАПТ. – Одесса, 1995. – Ч. 1. – С. 12. – (Секция 1. Технология хранения и переработки зерна).

144. Мерко И. Т. Разработка технологии производства сортовой муки повышенного выхода / И. Т. Мерко, Е. И. Шутенко, Н. И. Жиленко // Пятьдесят пятая науч. конф. : тез. докл., Одесса, 11–14 апр. 1995 г. / ОГАПТ. – Одесса, 1995. – Ч. 1. – С. 9. – (Секция 1. Технология хранения и переработки зерна).

1997

145. Мерко И. Т. История и перспективы развития мукомольно-крупяной промышленности / И. Т. Мерко // Проблемы та перспективи розвитку виробництва та споживання хлібопродуктів : наук. пр. Другої нац. наук.-практ. конф. «Хлібопродукти-97», Одеса, 15–20 верес. 1997 р. / ДАК «Хліб України», ОДАХТ. – Одеса, 1997. – Т. 1: Техніка і технологія мукомельно-круп'яного виробництва. – С. 3–4.

146. Мерко И. Т. Современные представления о модели прочности зерновых культур / И. Т. Мерко, В. А. Моргун, А. А. Нетребский // Проблемы та перспективи розвитку виробництва та споживання хлібопродуктів : наук. пр. Другої нац. наук.-практ. конф. «Хлібопродукти-97», Одеса, 15–20 верес. 1997 р. / ДАК «Хліб України», ОДАХТ. – Одеса, 1997. – Т. 1: Техніка і технологія мукомельно-круп'яного виробництва. – С. 99–102.

2000

147. *Мерко И. Т. Анализ критериев эффективности процесса измельчения в технологии производства муки / И. Т. Мерко, В. А. Моргун, А. А. Нетребский // 36. наук. пр. Харк. держ. акад. технології та організації харчування. – Харків, 2000. – Ч. 2. – С. 45–48.

148. Мерко И. Т. Технологические испытания экспериментального образца центробежного вальцового станка на размольных системах первого качества / И. Т. Мерко, В. А. Моргун, А. А. Нетребский // Хранение и перераб. зерна. – 2000. – № 5. – С. 19–22.

2001

149. Мерко И. Т. Обойный помел зерна пшеницы / И. Т. Мерко, О. А. Нетребский, В. Є. Хома // Зернові продукти і комбікорми. – 2001. – № 4. – С. 16–17.

150. Мерко И. Т. Розширення асортименту зернових продуктів – головний напрямок розвитку / И. Т. Мерко, В. О. Моргун // Зернові продукти і комбікорми. – 2001. – № 4. – С. 14–15.

2002

151. Мерко И. Т. Кафедре технологии переработки зерна – 100 лет / И. Т. Мерко // Наук. пр. / Одес. держ. акад. харч. технологій. – Одеса, 2002. – Вип. 24. – С. 83–85.

152. Мерко И. Т. 100-летний юбилей кафедры технологии переработки зерна / И. Т. Мерко, В. А. Моргун // Зернові продукти і комбікорми. – 2002. – № 3. – С. 22–27.

153. Мерко И. Т. Сторічний ювілей кафедри технології переробки зерна. Синтез молодості та досвіду / И. Т. Мерко, В. О. Моргун // Зерно і хліб. – 2002. – № 2. – С. 44.

2003

154. Мерко И. Т. Управление выходом и качеством муки на мукомольном заводе / И. Т. Мерко // Хранение и перераб. зерна. – 2003. – № 6. – С. 34–35. – (Наука, техника и технологии).

2004

155. Сравнительный анализ методик пробной выпечки хлеба из композиционных смесей / И. Т. Мерко, В. А. Моргун, Д. А. Жигунов, О. С. Крошко // Зернові продукти і комбікорми. – 2004. – № 4. – С. 23–25.

2005

156. Мерко И. Т. Я. Н. Куприц и современная наука о зерне / И. Т. Мерко // Управление технологическими свойствами зерна : сб. докл. и статей III Междунар. конф., посвящ. 125-летию со дня рождения Я. Н. Куприца, Москва, 16–18 мая 2005 г. / Моск. гос. ун-т пищевой пром-сти. – М., 2005. – С. 13–14.

157. Мерко И. Т. Гідротермічна обробка вітчизняного зерна рису із зниженою якістю підвищує вихід готової продукції і зменшує тривалість виробництва круп / И. Т. Мерко, С. М. Соц // Зерно і хліб. – 2005. – № 2. – С. 42.

2006

158. Мерко И. Т. Исследование качества сухих зерновых завтраков / И. Т. Мерко, Т. Ю. Шварц // Зернові продукти і комбікорми. – 2006. – № 2. – С. 39–40.

159. Мерко И. Т. Подбор компонентов для формирования смеси при производстве сухих завтраков / И. Т. Мерко, Т. Ю. Шварц // Наук. пр. / Одес. нац. акад. харч. технологій. – Одеса, 2006. – Вип. 29, т. 2. – С. 102–103.

160. Мерко И. Т. Подбор компонентов для формирования смеси при производстве сухих завтраков / И. Т. Мерко, Т. Ю. Шварц // Хранение и перераб. зерна. – 2006. – № 9. – С. 34–35.

161. Мерко И. Т. Режимы водотепловой обработки зерна риса / И. Т. Мерко, С. М. Соц // Наук. пр. / Одес. нац. акад. харч. технологій. – Одеса, 2006. – Вип. 29, т. 2. – С. 80–83.

162. Мерко І. Т. Вплив кількості пророслого зерна на технологічні властивості помельної партії / І. Т. Мерко, Т. М. Давиденко // Наук. пр. / Одес. нац. акад. харч. технологій. – Одеса, 2006. – Вип. 29, т. 2. – С. 98–102.

163. Мерко І. Т. Вплив кількості пророслого зерна на технологічні властивості помельної партії / І. Т. Мерко, Т. М. Давиденко // Хранение и перераб. зерна. – 2006. – № 9. – С. 29–30.

2007

164. Мерко И. Т. Гуманитарные проблемы зерновой науки / И. Т. Мерко // Наук. пр. / Одес. нац. акад. харч. технологій. – Одеса, 2007. – Вип. 30, т. 2. – С. 4–9.

165. Мерко І. Т. Вихід суцільної рисової крупи підвищити нескладно / І. Т. Мерко, С. М. Соц // Зерно і хліб. – 2007. – № 3. – С. 35–36.

166. Мерко І. Екструдати із сорго та соризу значно переважають за якістю рисові й кукурудзяні інгредієнти в сухих сніданках / І. Т. Мерко, Т. Ю. Шварц // Зерно і хліб. – 2007. – № 2. – С. 49.

167. Мерко І. Т. Навіть на перший день проростання зерна клейковина не відмивається / І. Т. Мерко, Т. М. Давиденко // Хлібопек. і кондит. пром-сть України. – 2007. – № 1. – С. 4–6.

168. Мерко І. Т. Навіть після доби проростання самостійно переробляти збіжжя в борошно не можна / І. Т. Мерко, Т. М. Давиденко // Зерно і хліб. – 2007. – № 1. – С. 22–23.

2008

169. Мерко И. Т. Влияние выхода и крупности обойной муки на качество и вкусовые свойства хлеба / И. Т. Мерко, В. З. Деордиева // Наук. пр. / Одес. нац. акад. харч. технологій. – Одеса, 2008. – Вип. 34, т. 1. – С. 12–13.

170. Мерко И. Т. Воспоминания об Ученом и Человеке / И. Т. Мерко, В. А. Моргун // Петр Никитич Платонов : биобиблиогр. указ. / Одес. нац. акад. пищевых технологий, Науч.-техн. б-ка ; сост. Н. П. Белявская. – Одесса, 2008. – С. 28–29.

171. Мерко І. Т. Поговоримо про аргументи на користь темного хліба / І. Т. Мерко // Хлібопек. і кондит. пром-сть України. – 2008. – № 3. – С. 4–5.

172. Мерко І. Т. Поети стверджують, що зернина – це життя у сповитку / І. Т. Мерко // Зерно і хліб. – 2008. – № 3. – С. 10.

2009

173. Мерко, И. Влияние выхода и крупности обойной муки на качество и вкусовые свойства хлеба / И. Мерко, В. Деордиева // Хлібопек. і кондит. пром-сть України. – 2009. – № 1. – С. 6–7.

Авторські свідоцтва на винаходи

174. А.с. 282779 СССР, кл. 42е, 27; МПК G01f 1/00, G01g 11/00. Расходомер для сыпучих материалов / А. Я. Каминский, И. Т. Мерко, П. Н. Платонов ; Одес. технол. ин-т им. М. В. Ломоносова. – № 1136407/28-13 ; заявл. 27.02.67 ; опубл. 28.09.70, Бюл. № 30.

175. А.с. 283891 СССР, кл. 81е, 47; МПК B65g 53/56. Устройство для разделения потока сыпучего материала на две части в заданном соотношении / А. Я. Каминский, И. Т. Мерко ; Одес. технол. ин-т им. М. В. Ломоносова. – № 1134690/28-13 ; заявл. 20.02.67 ; опубл. 06.10.70, Бюл. № 31.

176. А.с. 432386 СССР, МКИ G01n 33/10. Прибор для определения упругости клейковины / И. Т. Мерко, В. Л. Адаманис ; Одес. технол. ин-т пищевой пром-сти им. М. В. Ломоносова. – № 1804465/28-13 ; заявл. 30.06.72 ; опубл. 15.06.74, Бюл. № 22.

177. А.с. 643144 СССР, МКИ² A23K 1/175. Способ изготовления соляных брикетов для животных / И. Р. Резанцев, В. П. Солотовка, Ю. М. Малецкий, И. Т. Мерко, И. К. Чайка ; ВНИИ соляной пром-сти. – № 2534276/30-15 ; заявл. 21.09.77 ; опубл. 25.01.79, Бюл. № 3.

178. А.с. 923595 СССР, МКИ³ B02C 7/04, A23N 5/00. Устройство для измельчения / Г. С. Голетиани, Р. М. Гамхошвили, Б. С. Саралидзе, М. Г. Багишвили, В. Ш. Нарсия, И. Т. Мерко ; Груз. фил. ВНИИ комбикорм. пром-сти. – № 2929403/29-33 ; заявл. 25.05.80 ; опубл. 30.04.82, Бюл. № 16.

179. А.с. 1041148 СССР, МКИ³ B02C 13/20. Устройство для измельчения / Г. С. Голетиани, В. Ш. Нарсия, Г. Г. Зурабишвили, И. Т. Мерко ; [Груз. фил. ВНИИ комбикорм. пром-сти]. – № 3372499/29-33 ; заявл. 29.12.81 ; опубл. 15.09.83, Бюл. № 34.

180. А.с. 1135489 СССР, МКИ³ B02C 13/20. Устройство для измельчения / В. Ш. Нарсия, Г. Г. Зурабишвили, И. Т. Мерко, Г. С. Голетиани ; Груз. фил. ВНИИ комбикорм. пром-сти. – № 3655513/29-33 ; заявл. 27.10.83 ; опубл. 23.01.85, Бюл. № 3.

181. А.с. 1242103 СССР, МКИ⁴ A23L 1/10. Способ производства рисовой крупы / Вал. Д. Каминский, О. В. Кузьмина, Л. Д. Сенин, И. Т. Мерко ; Одес. технол. ин-т пищевой пром-сти им. М. В. Ломоносова. – № 3737954/28-13 ; заявл. 15.05.84 ; опубл. 07.07.86, Бюл. № 25.

182. А.с. 1243813 СССР, МКИ⁴ B02B 1/08. Пропариватель для зерна / Вал. Д. Каминский, И. Т. Мерко, О. В. Кузьмина ; Одес. технол. ин-т пищевой пром-сти им. М. В. Ломоносова. – № 3789648/28-13 ; заявл. 25.06.84 ; опубл. 15.07.86, Бюл. № 26.

183. А. с. 1286303 СССР, МКИ⁴ B07B 7/083. Классификатор / И. Т. Мерко, Т. А. Бакуридзе, В. А. Моргун, С. Н. Кудашев ; Одес. технол. ин-т пищевой пром-сти им. М. В. Ломоносова. – № 3874473/29-03 ; заявл. 30.01.85 ; опубл. 30.01.87, Бюл. № 4.

184. А.с. 1326332 СССР, МКИ⁴ B02C 13/20. Измельчитель / В. Ш. Нарсия, Г. Г. Зурабишвили, М. Г. Багишвили, И. Т. Мерко, Г. С. Голетиани, Ю. Р. Паргалашвили, С. В. Симония ; Груз. фил. ВНИИ комбикорм. пром-сти. – № 3911047/29-33 ; заявл. 14.06.85 ; опубл. 30.07.87, Бюл. № 28.

185. А. с. 1430122 СССР, МКИ⁴ B07B 7/086. Способ разделения порошкообразных материалов и устройство для его осуществления / И. Т. Мерко, Т. А. Бакуридзе, В. А. Моргун, А. Ф. Игнатьева ; Одес. технол. ин-т пищевой пром-сти им. М. В. Ломоносова. – № 4175507/29-03 ; заявл. 05.01.87 ; опубл. 15.10.88, Бюл. № 38.

186. А.с. 1763052 СССР, МКИ⁵ B07B 9/00, 1/28. Устройство для вибропневматического сепарирования зернопродуктов / И. Т. Мерко, А. В. Батт, С. И. Талпэ ; Одес. технол. ин-т пищевой пром-сти им. М. В. Ломоносова. – № 4876836/03 ; заявл. 09.07.90 ; опубл. 23.09.92, Бюл. № 35.

187. А.с. 1830293 СССР, МКИ⁵ B07B 9/00, 1/06. Вибропневматическая машина для сепарирования продуктов переработки зерна / И. Т. Мерко, А. В. Батт, С. И. Талпэ ; Одес. технол. ин-т пищевой пром-сти им. М. В. Ломоносова. – № 4857472/03 ; заявл. 06.08.90 ; опубл. 30.07.93, Бюл. № 28.

РЕДАГУВАННЯ

188. Методические указания к выполнению лабораторных работ по курсу «Технология мукомольно-крупяного производства» для студентов специальности 1001. Работы № 1–5 / В. А. Моргун, Н. Е. Погирной, Г. Н. Садовский, А. В. Батт, В. Е. Гаро; под ред. И. Т. Мерко. – Одесса : ОТИПП им. М. В. Ломоносова, 1981. – 39 с. – (Каф. технологии переработки зерна).

189. Садовский Г. Н. Методические указания к выполнению лабораторных работ по курсу «Технология мукомольно-крупяного производства» для студентов специальности 1001 – «Хранение и технология переработки зерна». Работы № 6-8 / Г. Н. Садовский ; под общ. ред. И. Т. Мерко. – Одесса : ОТИПП им. М. В. Ломоносова, 1981. – 18 с. – (Каф. технологии переработки зерна).

190. Погирной Н. Е. Технология мукомольно-крупяного и комбикормового производства : метод. указания к курсовому проектированию для студентов специальности 1001 / Н. Е. Погирной, В. А. Моргун ; под ред. И. Т. Мерко. – Одесса : ОТИПП им. М. В. Ломоносова, 1984. – 33 с.

191. Проектирование зерноперерабатывающих предприятий с основами САПР / И. Т. Мерко, Н. Е. Погирной, Б. В. Касьянов, А. П. Чакар ; под ред. И. Т. Мерко. – М. : Агропромиздат, 1989. – 367 с.: ил. – (Учебники и учеб.пособия для студентов высш. учеб. заведений).

РЕЦЕНЗУВАННЯ

192. К новому изданию учебника «Технология переработки зерна» / А. М. Дзядзио, Л. И. Котляр, И. Т. Мерко, А. Я. Нохотович // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1966. – № 2. – С. 173–174. – Рец. на кн.: Куприц Я. Н. Технология переработки зерна. – М. : Колос, 1965. – 504 с.

193. Мерко И. Т. Книга о производстве комбикормов за рубежом / И. Т. Мерко, С. М. Золотарев // Мукомол.-элеватор, пром-сть. – 1969. – № 9. – С. 32. – Рец. на кн.: Данилин А. С. Производство комбикормов за рубежом. – М. : Колос, 1968. – 336 с.

194. Подготовка к помолу и размол пшеницы на московских мелькомбинатах / [С. Золотарев, Л. Котляр, И. Мерко, А. Нохотович и др.] // Мукомол.-элеватор. пром-сть. – 1968. – № 5. – С. 30–31. – Рец. на кн.: Подготовка пшеницы к помолу на московских мелькомбинатах / З. И. Цорфас, И. А. Ковнацкий, С. Г. Эмма и др. ; под ред. П. П. Тарутина. – М. : ЦИНТИ Госкомзага, 1966. – 52 с. ; Размол пшеницы на московских мелькомбинатах. – М. : ЦИНТИ Госкомзага, 1967. – 152 с.

195. Полезное учебное пособие / А. Дзядзио, Л. Котляр, И. Кравченко, И. Мерко, С. Левин, С. Эмма, С. Цорфас, И. Ковнацкий // Мукомол.-элеватор. пром-сть. – 1969. – № 6. – С. 30–31. – Рец. на кн.: Золотарев С. М. Проектирование мукомольно-крупяных и комбикормовых предприятий. – М. : Колос, 1968. – 256 с.

196. Дзядзио А. М. [Рецензия] / А. М. Дзядзио, И. Т. Мерко, С. М. Золотарев // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1970. – № 4. – С. 181–182. – Рец. на кн.: Котляр Л. И. Основы монтажа, эксплуатации и ремонта технологического оборудования предприятий по хранению и переработке зерна. – М. : Колос, 1969. – 247 с.

197. [Рецензия] / А. Дзядзио, Л. Котляр, С. Золотарев, И. Мерко, Н. Погирной // Мукомол.-элеватор. и комбикорм. пром-сть. – 1972. – № 1. – С. 45. – Рец. на кн.: Гросман И. С. Имени Ленина Ленинградский мелькомбинат / И. С. Гросман. – М. : Колос, 1970. – 120 с.

198. Важное научно-техническое пособие по отраслевой информатике / И. Мерко, А. Вайнберг, С. Грушевой, В. Кузин, А. Олейников // Мукомол.-элеватор. и комбикорм. пром-сть. – 1977. – № 2. – 3 с. обл. – Рец. на кн.: Буренин П. Д. Отраслевая информатика. – М. : Колос, 1976. – 200 с.

199. Нужный учебник для техникумов / И. Мерко, С. Вильдерман, А. Литвинов, А. Птушкин, Б. Максимчук, Л. Котляр // Мукомол.-элеватор. и комбикорм. пром-сть. – 1977. – № 10. – С. 30. – Рец. на кн.: Бутковский В. А. Мукомольное производство. – М. : Колос, 1976. – 351 с.

НАУКОВЕ КЕРІВНИЦТВО

Скляренко А. П. Исследование влияния гидротермической обработки зерна кукурузы в технологическом процессе производства крупы : автореф. дис. ... канд. техн. наук : защищена 28.10.1966 / Скляренко Антон Петрович ; науч. рук. П. Г. Демидов, И. Т. Мерко ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1966. – 30 с.

Чайка И. К. Исследование технологической эффективности отделения зародыша кукурузы : автореф. дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.374 – технология зерновых, бобовых и крупяных культур : защищена 22.12.1967 / Чайка Иван Константинович ; науч. рук. П. Г. Демидов, И. Т. Мерко ; ОТИ им. М. В. Ломоносова. – Одесса, 1967. – 29 с.

Иванов И. Е. Исследование технологической эффективности производства кукурузных хлопьев : автореф. дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.374 – технология зерновых, бобовых и крупяных культур : защищена 27.06.1969 / Иванов Иван Евтихievич ; науч. рук. И. П. Гусев, И. Т. Мерко ; ОТИ им. М. В. Ломоносова, [УкрНИИ консерв. пром-сти]. – Одесса, 1969. – 25 с.

Кочетова А. А. Исследование эффективности различных методов подготовки зерна к помолу : автореф. дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.374 – технология зерновых, бобовых и крупяных культур : защищена 21.11.1969 / Кочетова Алла Александровна ; науч. рук. П. Г. Демидов, И. Т. Мерко ; ОТИ им. М. В. Ломоносова. – Одесса, 1969. – 35 с.

Погирной Н. Е. Исследование технологической эффективности формирования помольных партий зерна различного качества : автореф. дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.374 – технология зерновых, бобовых и крупяных культур : защищена 27.06.1969 / Погирной Николай Евдокимович ; науч. рук. И. Т. Мерко ; ОТИ им. М. В. Ломоносова. – Одесса, 1969. – 24 с.

Гуськов А. Г. Исследование влияния гамма-облучения Co^{60} на структурно-механические свойства зерна некоторых злаков в связи с его переработкой : автореф. дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.374 – технология зерновых, бобовых и крупяных культур : защищена 24.04.1970 / Гуськов Александр Георгиевич ; науч. рук. А. Д. Чмырь, науч. консультант И. Т. Мерко ; ОТИПП им. М. В. Ломоносова. – Одесса, 1970. – 26 с.

Моргун В. А. Исследование качественного состава муки на различных этапах технологического процесса : автореф. дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.374 – технология зерновых, бобовых и крупяных культур : защищена 25.12.1970 / Моргун Валентина Алексеевна ; науч. рук. И. Т. Мерко ; ОТИПП им. М. В. Ломоносова. – Одесса, 1970. – 27 с.

Садовский Г. Н. Исследование технологической эффективности процесса сортового помола пшеницы в связи с его построением и условиями ведения : автореф. дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.374 – технология зерновых, бобовых и крупяных культур : защищена 20.11.1970 / Садовский Геннадий Николаевич ; науч. рук. И. Т. Мерко ; ОТИПП им. М. В. Ломоносова. – Одесса, 1970. – 24 с.

Кузьмина О. В. Исследование гидротермической обработки зерна в технологии производства риса : автореф. дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.374 – технология зерновых, бобовых и крупяных культур : защищена 26.03.1971 / Кузьмина Ольга Васильевна ; науч. рук. И. Т. Мерко, П. Г. Гусев ; ОТИПП им. М. В. Ломоносова. – Одесса, 1971. – 25 с.

Каминский А. Я. Исследование режимов систем процесса крупнообразования и разработка устройств для их стабилизации на мельнице сортового помола : автореф. дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.374 – технология зерновых, бобовых и крупяных культур : защищена 16.06.1972 / Каминский Анатолий Яковлевич ; науч. рук. И. Т. Мерко ; ОТИПП им. М. В. Ломоносова. – Одесса, 1972. – 26 с.

Кацитадзе О. Б. Исследование технологических свойств и смешительной ценности пшеницы Грузии : автореф. дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых и крупяных товаров и комбикормов : защищена 25.01.1974 / Кацитадзе Омари Беняевич ; науч. рук. И. Т. Мерко, науч. консультант Н. Е. Погирной ; ОТИПП им. М. В. Ломоносова. – Одесса, 1973. – 36 с.

Петруня Б. Н. Исследование и совершенствование методов гидротермической обработки зерна на мельзаводах : автореф. дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных товаров и комбикормов : защищена 23.06.1975 / Петруня Борис Николаевич ; науч. рук. И. Т. Мерко ; ОТИПП им. М. В. Ломоносова. – Одесса, 1975. – 30 с.

Левченко В. И. Исследование и разработка технологии гранулирования комбикормов для рыб : автореф. дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных товаров и комбикормов : защищена 27.12.1976 / Левченко Валентин Иванович ; науч. рук. И. Т. Мерко, М. С. Дудкин ; ОТИПП им. М. В. Ломоносова. – Одесса, 1976. – 25 с.

Таций В. И. Исследование эффективности различных структурных вариантов крупнообразования при сортовых помолах пшеницы : автореф. дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов : защищена 28.04.1978 / Таций Владимир Иванович ; науч. рук. И. Т. Мерко ; ОТИПП им. М. В. Ломоносова. – Одесса, 1978. – 23 с.

Голетиани Г. С. Исследование процесса смешивания компонентов премиксов с использованием электронно-ионной технологии : автореф. дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов / Голетиани Гиви Сергеевич ; науч. рук. И. Т. Мерко ; ОТИПП им. М. В. Ломоносова. – Одесса, 1979. – 23 с.

Шутенко Е. И. Оптимизация параметров трехсортного помола пшеницы : автореф. дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов : защищена 30.03.1979 / Шутенко Евгений Иванович ; науч. рук. И. Т. Мерко, науч. консультант Г. Н. Садовский ; ОТИПП им. М. В. Ломоносова. – Одесса, 1979. – 22 с.

Саломатин А. И. Исследование технологического процесса производства комбикормов на межхозяйственных предприятиях : автореф. дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов : защищена 26.09.1980 / Саломатин Аркадий Иванович ; науч. рук. И. Т. Мерко ; ОТИПП им. М. В. Ломоносова, ВНИИ комбикорм. пром-сти. – Одесса, 1980. – 20 с.

Гаро В. Е. Влияние воднотепловой обработки зерна на белковые вещества и качество пшеничной муки : автореф. дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов : защищена 18.12.1981 / Гаро Виктор Егорович ; науч. рук. И. Т. Мерко, Е. И. Медведева ; ОТИПП им. М. В. Ломоносова. – Одесса, 1981. – 21 с.

Коваленко М. А. Исследование технологических свойств муки при различных условиях ее бестарного хранения : автореф. дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.03 – хранение зерна (элеваторно-складское хозяйство) и других сельскохозяйственных продуктов : защищена 07.09.1983 / Коваленко Михаил Алексеевич ; науч. рук. И. Т. Мерко ; ОТИПП им. М. В. Ломоносова. – Одесса, 1983. – 22 с.

Чумаченко Ю. Д. Совершенствование технологии переработки перспективных сортов тритикале в муку : автореф. дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов : защищена 20.12.1985 / Чумаченко Юрий Дмитриевич ; науч. рук. И. Т. Мерко ; ОТИПП им. М. В. Ломоносова. – Одесса, 1985. – 23 с.

Бакуридзе Т. А. Разработка технологии производства высокобелковой муки : автореф. дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов : защищена 13.06.1986 / Бакуридзе Теймураз Асланович ; науч. рук. И. Т. Мерко ; ОТИПП им. М. В. Ломоносова. – Одесса, 1986. – 23 с.

Батт А. В. Совершенствование процесса сепарирования труднотыпучих компонентов комбикормов : автореф. дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств : защищена 14.06.1986 / Батт Александр Владимирович ; науч. рук. И. Т. Мерко ; ОТИПП им. М. В. Ломоносова. – Одесса, 1986. – 23 с.

Саад Мохамед Абдель-Моним Кутит. Влияние технологических процессов переработки зерна на содержание микотоксинов : автореф. дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов : защищена 29.10.1987 / Саад Мохамед Абдель-Моним Кутит ; науч. рук. И. Т. Мерко, О. А. Кириленко ; ОТИПП им. М. В. Ломоносова. – Одесса, 1987. – 18 с.

Гамаль Абдель Таваб. Влияние выхода и качества муки на ее хлебопекарные свойства : автореф. дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов : защищена 28.10.1988 / Гамаль Абдель Таваб Абу Эль-Элла Эль-Шатановий ; науч. рук. И. Т. Мерко ; ОТИПП им. М. В. Ломоносова. – Одесса, 1988. – 16 с.

Чабанюк А. Н. Технологические свойства и смесительная ценность твердой пшеницы при макаронных помолах : автореф. дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов : защищена 20.02.1992 / Чабанюк Александр Никифорович ; науч. рук. И. Т. Мерко ; ОТИПП им. М. В. Ломоносова. – Одесса, 1992. – 15 с.

Талпэ С. И. Повышение эффективности обогащения крупок при сортовых помолах пшеницы : автореф. дис. ... канд. техн. наук :

спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов, 05.18.12 – процессы, машины и агрегаты пищевой промышленности : захищена 30.11.1994 / Талпэ Сергей Иванович ; науч. рук. И. Т. Мерко, А. В. Батт ; ОТИПП им. М. В. Ломоносова. – Одесса, 1994. – 16 с.

Субанкулов А. Х. Совершенствование технологического процесса шлифования ядра риса при производстве крупы : автореф. дис... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов : захищена 12.11.1997 / Субанкулов Акбарали Хакимович ; науч. рук. И. Т. Мерко ; Ин-т химии растит. веществ. – Ташкент, 1997. – 23 с.

Моргун В. О. Наукові основи технологій виробництва пшеничного борошна і крупи підвищеної харчової цінності : автореф. дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.18.02 – технологія зернових, бобових, круп'яних продуктів та комбікормів : захист 28.05.1999 / Моргун Валентина Олексіївна; наук. консультант І. Т. Мерко ; Одес. держ. акад. харч. технологій. – Одеса, 1999. – 35 с.

ЗДОБУВАЧІ, ЯКІ КОНСУЛЬТУВАТИСЯ У ПРОФЕСОРА І. Т. МЕРКА ПРИ ПІДГОТОВЦІ НИМИ ДОКТОРСЬКИХ ДИСЕРТАЦІЙ

Дмитрук Євген Адамович, д-р техн. наук, професор, завідувач кафедри промислової вентиляції, гідравліки і насосів ОНАХТ по 30.05.1997 р., професор кафедри зберігання та переробки зерна НУХТ (1987)*.

Богдан Вікторович Єгоров – доктор технічних наук, професор, член-кореспондент Національної академії аграрних наук України, відомий вчений в галузі переробки зерна і технології комбікормів, заслужений діяч науки і техніки України, лауреат Державної премії України в галузі науки і техніки, ректор ОНАХТ (1990).

Козлов Григорій Федорович, д-р техн. наук, професор кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування ОНАХТ (1990).

Дарманьян Павло Меликович, д-р техн. наук, професор кафедри органічної хімії ОНАХТ по 31.03.1995 р., потім працював в США (1992).

Капельяниц Леонід Вікторович – доктор технічних наук, професор, заслужений діяч науки і техніки України, лауреат Державної премії України в галузі науки і техніки, завідувач кафедри біохімії, мікробіології та фізіології харчування (1993).

Гапонюк Олег Іванович – доктор технічних наук, професор, лауреат Державної премії України в галузі науки і техніки, завідувач кафедри технологічного обладнання зернових виробництв (1997).

* в дужках – рік захисту дисертації

ЛІТЕРАТУРА ПРО ЖИТТЯ ТА ДІЯЛЬНІСТЬ І. Т. МЕРКА

- Дзядзио А. М. Диссертационные работы сотрудников Одесского института им. И. В. Сталина / А. М. Дзядзио // Вестн. техн. информ. – 1961. – № 7. – С. 39–41. – (в т. ч. И. Т. Мерко).
- 90 лет Одесскому технологическому институту пищевой промышленности им. М. В. Ломоносова / под ред. Н. Д. Захарова. – Одесса, 1992. – 115 с.
О проф. И. Т. Мерко. – С. 21, 33, 41, 42, 43, 52, 53, 67.
- Сушинская Е. М. Путь в науку / Е. М. Сушинская // Технолог. – 1992. – № 10 (2 апр.). – С. 2.
О проф. И. Т. Мерко.
- Очерки развития науки в Одессе / [Н. Д. Захаров и др.] ; НАН Украины, Юж. науч. центр ; отв. ред. С. А. Андронати. – Одесса, 1995. – 576 с.
О проф. И. Т. Мерко. – С. 417.
- Юбилей ученого и педагога: [К 70-летию проф. И. Т. Мерко] // Технолог. – 1997. – № 6 (5 сент.). – С. 3.
- Україна. Президент (Л. Кучма). Про нагородження працівників Одеської державної академії харчових технологій : указ № 577/2002 від 22 черв. 2002 р. // Уряд. кур'єр. – 2002. – 3 лип. (№ 118). Орієнтир. – С. 1. – (І. Т. Мерко нагороджений орденом «За заслуги III ступеня»).
- История Одесской государственной академии пищевых технологий (1902–2002) / под ред. Н. Д. Захарова. – Одесса : Астропринт, 2002. – 208 с.
О проф. И. Т. Мерко. – С. 23, 32, 37, 47, 54, 61, 69, 75, 81, 82: портр., 83, 84, 129, 170, 187, 188.
- Путь в святую специальность: интервью у И. Т. Мерко / взяла А. В. Макарянская // Зернові продукти і комбікорми. – 2002. – № 3. – С. 20–22 : портр.
- Мерко И. Т. 100-летний юбилей кафедры технологии переработки зерна / И. Т. Мерко, В. А. Моргун // Зернові продукти і комбікорми. – 2002. – № 3. – С. 22–27.
О проф. И. Т. Мерко. – С. 25–27.
- Мерко Иван Тимофеевич // Видные ученые Одессы: доктора наук и профессора. – Одесса, 2005. – С. 183–184 : портр.
- Иван Тимофеевич Мерко : биобиблиограф. указ. / сост.: Н. П. Белявская, О. В. Будякова ; под ред. В. А. Моргуна, Л. Ф. Синяковой. – Одесса : Друк, 2007. – 61 с.
- Одесская национальная академия пищевых технологий. 1902 – год основания / под ред. Б. В. Егорова. – Одесса : Друк, 2007. – 140 с.
О проф. И. Т. Мерко. – С. 15: портр., 20, 23, 42, 46, 53, 55.
- [Мерко Иван Тимофеевич] : [некролог] // Зернові продукти і комбікорми. – 2010. – № 2. – С. 4–5 : портр.
- Научные школы Одесской национальной академии пищевых технологий / авт.-сост.: Н. П. Белявская [и др.] ; ОНАПТ. Науч.-техн. б-ка ; под ред. Б. В. Егорова, Л. В. Капрельянца, И. И. Зинченко. – Одесса, 2012. – 68 с.
О проф. И. Т. Мерко. – С. 8–9.
- Кананыхина Е. Н. Одесская национальная академия пищевых технологий / Е. Н. Кананыхина, А. А. Соловей, Н. П. Белявская ; под ред. Б. В. Егорова. – Одесса : ТЭС, 2012. – 240 с.
О проф. И. Т. Мерко. – С. 37, 44, 48, 53, 57, 62, 86, 100, 102: портр., 106: фот., 107: фот., 108, 114.

- Одеська національна академія харчових технологій. Кращі традиції інженерної освіти з 1902 року! / О. М. Кананихіна [та ін.] ; за ред. Б. В. Єгорова. – Одеса : Чорномор'я, 2017. – 288 с.
Про проф. І. Т. Мерка – С. 39, 46, 50, 59, 94, 112, 118: портр., 121: портр., 122: фот, 123, 132.
- Зінченко І. І. Мерко Іван Тимофійович [Електронний ресурс] / І. І. Зінченко // Енциклопедія сучасної України. – Режим доступу: http://esu.com.ua/search_articles.php?id=66602. – (дата звернення: 10.03.2021). – Назва з екрана.

АЛФАВІТНИЙ ПОКАЖЧИК ДРУКОВАНИХ ПРАЦЬ

Анализ критериев эффективности процесса измельчения в технологии производства муки – **147**
 Анализ технико-экономических показателей вибропневматического сепаратора – **132**
 Бесшумная зубчато-цепная межкатковая передача – **20**
 Биохимические и хлебопекарные свойства некоторых сортов пшеницы – **41**
 Брикетирование рисовой лузги – **73**
 Взаимосвязь режимов крупобразования – **88**
 Вибропневматическая машина для сепарирования продуктов переработки зерна – **187**
 Вибрационное сепарирование промежуточных продуктов размола зерна – **122**
 Вибрационный сепаратор для трудносыпучего сырья – **112**
 Вибросепарирование трудносыпучих ингредиентов комбикормов – **102**
 Витаминный состав муки на различных этапах её производства – **59**
 Вихід суцільної рисової крупы підвищити нескладно – **165**
 Влияние взаимного расположения рифлей вальцов крупобразующих систем на показатели помола пшеницы – **49**
 Влияние влажности зерна на эффективность крупобразования – **92**
 Влияние водотепловой обработки зерна тритикале на эффективность его переработки в муку – **110**
 Влияние выхода и крупности обойной муки на качество и вкусовые свойства хлеба – **169, 173**
 Влияние выхода на качество пшеничной муки – **123**
 Влияние гидротермической обработки зерна кукурузы на выход и качество крупы – **50**
 Влияние диаметров и кинематических условий работы вальцов на эффективность процесса измельчения – **21**
 Влияние дополнительного измельчения на качество муки – **115**
 Влияние оболочечных частиц зерна на изменение хлебопекарных свойств сортовой муки пониженного качества – **124**

Влияние построения технологической схемы помола на эффективность процесса крупобразования – **89**

Влияние рабочих поверхностей валков и отношения их окружных скоростей на эффективность измельчения в размольном процессе – **22**

Влияние различных методов подготовки зерна к помолу на биохимические свойства зерна и муки – **42**

Влияние режимов ГТО пшеницы на технологические достоинства производимой муки – **93**

Влияние физико-механических свойств трудносыпучих продуктов на результаты оптимизации процесса вибрационного сепарирования – **125**

Вопросы интенсификации работы вальцовых станков – **32**

Воспоминания об Ученом и Человеке – **170**

Вплив кількості пророслого зерна на технологічні властивості помельної партії – **162, 163**

Выбор и обоснование основных факторов трехсортного помола пшеницы – **90**

Гідротермічна обробка вітчизняного зерна рису із зниженою якістю підвищує вихід готової продукції і зменшує тривалість виробництва круп – **157**

Горячее кондиционирование пшеницы – **74**

Гуманитарные проблемы зерновой науки – **164**

Датчик для сравнения расходов продуктов размола зерна и определение его статической характеристики – **60**

Декремнизация отходов крупяных заводов – **69**

Дисперсный состав зернопродуктов в зависимости от условий их измельчения – **43**

Дисперсный состав муки на различных этапах мукомольного производства – **51**

Дослідження ефективності різних методів підготовки зерна до помолу – **68**

Древнейшая специальность – **103**

Екструдати із сорго та соризу значно переважають за якістю рисові й кукурудзяні інгредієнти в сухих сніданках – **166**

Зависимость качества муки от взаимного расположения рифлей – **75**

Закономерности построения схемы сортовых помолов пшеницы – **52**

Зубчато-цепная межкатковая передача – **19**

Измельчитель – **184**

Изменение белковых веществ пшеницы в процессе её сортового помола – **70**

Изменение качества муки при обработке зерна паром – **83**

Изменение качества пшеничной муки при различных режимах обработки зерна – **80**

Изменение показателей муки в связи с условиями сортирования промежуточных продуктов – **61**

Изменение химического состава муки на различных этапах её производства – **53**

Изменение хлебопекарных достоинств муки в результате повреждения крахмальных зёрен при механическом измельчении зерна – **84**

Интенсификация вибрационного сепарирования трудносыпучих компонентов комбикормов на основе математического моделирования процесса – **106**

Интенсификация процесса пневмосепарации в поле коронного разряда – **104**

Интенсификация процесса сепарирования промежуточных продуктов переработки зерна – **126**

Интенсификация процессов и новые технологии переработки, хранения и транспортировки в АПК – **5**

Исследование биохимических и хлебопекарных свойств муки по системам при изменении нагрузки и рабочих размеров сит рассева – **54**

Исследование возможности создания высокопроизводительного скоростного малогабаритного вальцового станка – **27**

Исследование возможности увеличения общего выхода муки при сортовых помолах пшеницы – **138**

Исследование и разработка устройств для автоматизации процесса измельчения на крупобразующих системах мельниц – **62**

Исследование качества сухих зерновых завтраков – **158**

Исследование основных технологических режимов вибрационного сепарирования трудносыпучих компонентов комбикормов – **116**

Исследование технологической эффективности вальцовых станков размольных систем с различными диаметрами вальцов – **23**

Исследование технологической эффективности вальцовых станков размольных систем при различных кинематических и геометрических параметрах – **1**

Исследование технологической эффективности некоторых методов кондиционирования пшеницы – **81**

Исследование технологической эффективности отделения зародыша кукурузы – **33**

Исследование эффективности вальцовых станков шлифовочных систем в технологических процессах мельниц – **24**

Исследование эффективности методов составления помольных партий зерна пшеницы на мельницах – **39**

Исследование эффективности различных методов подготовки зерна к помолу – **71**

Исследование эффективности шлифовочного процесса – **94**

История и перспективы развития мукомольно-крупяной промышленности – **145**

К вопросу снижения веса и уменьшения габаритов вальцовых станков – **29**

К вопросу упорядочения терминологии по хранению и переработке зерна – **36**

Кафедре технологии переработки зерна – 100 лет – **151**

Качественный состав муки на различных этапах производства – **55**

Классификатор – **183**

Комплексное исследование биофизических свойств зерна тритикале – **107**

Комплексные методы гидротермической обработки пшеницы – **76**

Кузница кадров – **30**

Линия производства пшеничных хлопьев – **143**

Малогабаритный высокопроизводительный вальцовый станок марки ВМП – **26**

Математические зависимости процесса вибропневматического сепарирования промежуточных продуктов переработки зерна – **133**

Математическое описание и оптимизация процесса смешивания на электросмесителе – **101**

Методические указания к выполнению лабораторных работ по курсу «Научные основы технологии зерновых продуктов» для бакалавров 6.091700(701) – **13**

Методические указания к выполнению лабораторных работ по технологии мукомольного производства для бакалавров по специальности 6.091700(701) – **12**

Методичні вказівки для виконання лабораторних робіт з курсу «Наукові основи технології зернових продуктів» для бакалаврів спец. 6.091700(701) – **14**

Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Наукові основи технології зернових продуктів» для студ. проф. напряму 6.051701 (701) ден. і заоч. форм навчання – **16**

Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Технологія мукомельного виробництва» для студ. проф. напряму 6.051701(701) ден. і заоч. форм навчання – **15**

Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з технології мукомельного виробництва для бакалаврів за спеціальністю 6.091700 «Технологія зберігання і переробки зерна» – **11**

Методичні вказівки та контрольні роботи до курсу «Наукові основи технології зернових продуктів» для студ. проф. напряму 6.051701 (701) ден. та заоч. форм навчання – **17**

Навіть на перший день проростання зерна клейковина не відмивається – **167**

Навіть після доби проростання самостійно переробляти збіжжя в борошно не можна – **168**

Наукові основи і технологія переробки зерна – **8**

О влиянии степени повреждения крахмальных зерен муки на её хлебопекарные свойства – **85**

О зависимости между зольностью муки и средневзвешенной зольностью продуктов извлечения – **63**

О применении абразивно-шлифованных вальцов для вымола конечных продуктов – **56**

Об удельных нагрузках на вальцовые станки – **44**

Об эффективности различных методов подготовки зерна к помолу – **64**

Обойний помел зерна пшениці – **149**

Обоснование параметра оптимизации процесса крупобразования – **82**

Одесскому технологическому институту им. М. В. Ломоносова – 40 лет – **31**

Определение дисперсности продуктов размола зерна в потоке – **37**

Определение статических характеристик этапа крупобразования – **95**

Определение статической и динамической характеристик объекта «вальцовый станок – вибросепаратор» – **72**

Определение условий вибросепарирования продуктов измельчения зерна экспериментально-статистическим методом – **65**

Оптимизация процесса вибрационного сепарирования труднотрусымых компонентов комбикормов – **111**

Оптимизация режимов горячего кондиционирования тритикале – **114**

Оптимизация режимов систем процесса крупобразования – **96**

Оптимизация режимов систем размольного процесса – **100**

Оптимизация технологического процесса переработки зерна пшеницы в сортовую муку – **97**

Основные направления развития технологии переработки зерна – **137**

Особенности программированного обучения по дисциплине «Технология переработки зерна» – **34**

Отходы крупозаводов – важный резерв увеличения производства кормов – **79**

Параметры колебаний в различных зонах рабочего органа вибрационного сепаратора – **127**

Переработка зерна кукурузы в крупу мелкую с отбором зародыша – **139**

Перспективи розвитку технології переробки зерна – **141**

Повышение пищевой ценности муки при увеличении ее выхода – **120**

Повышение уровня продовольственного использования зерна при сортовых помолах пшеницы – **140**

Поговоримо про аргументи на користь темного хліба – **171**

Подбор компонентов для формирования смеси при производстве сухих завтраков – **159, 160**

Подготовка научных кадров – **86**

Поети стверджують, що зернина – це життя у сповитку – **172**

Получение высокобелковой фракции муки из побочных продуктов переработки зерна пшеницы и тритикале – **118**

Получение высокобелковой фракции муки последовательным измельчением и пневмосепарированием – **117**

Предварительное сепарирование продуктов измельчения зерна – **129**

Прибор для определения упругости клейковины – **176**

Приспособление для шлифования труб пневматики – **18**

Приспособление для шлифовки внутренних поверхностей труб пневматического транспорта – **25**

Проектирование зерноперерабатывающих предприятий с основами САПР – **7**

Производство муки с повышенным содержанием оболочечных частиц – **119**

Производство сортовой муки из зерна тритикале при различных методах водотепловой обработки – **113**

Пропариватель для зерна – **182**

Пути автоматизации мукомольных мельниц – **35**

Работы кафедры технологии переработки зерна ОТИПП им. М. В. Ломоносова по совершенствованию технологии мукомольного производства – **98**

Разработка и исследование расходомера для зерна и продуктов его размола – **66**

Разработка метода получения муки с повышенным содержанием белка – **134**

Разработка технологии производства высокобелковой муки – **130**

Разработка технологии производства сортовой муки повышенного выхода – **144**

Распределение афлатоксинов в продуктах помола пшеницы, зараженной афлатоксигенным штаммом *Aspergillus flavus* – **121**

Расходомер для сыпучих материалов – **174**

Режимы водотепловой обработки зерна риса – **161**

Розширення асортименту зернових продуктів – головний напрямок розвитку – **150**

Смешивание пищевых и кормовых сыпучих продуктов – **105**

Совершенствование технологических процессов сортового помола пшеницы – **3**

Современные представления о модели прочности зерновых культур – **146**

Сортирование промежуточных продуктов переработки зерна вибропневматическим способом – **131**

Составление помольных партий зерна на мельницах с применением ЭЦВМ – **77**
 Способ изготовления соляных брикетов для животных – **177**
 Способ производства рисовой крупы – **181**
 Способ разделения порошкообразных материалов и устройство для его осуществления – **185**
 Сравнительный анализ методик пробной выпечки хлеба из композиционных смесей – **155**
 Сравнительный анализ разработанных устройств для выделения из муки высокобелковой фракции – **128**
 Старейшая в институте [кафедра технологии переработки зерна] – **135**
 Степень повреждения крахмальных зёрен муки в процессе технологии ее производства – **87**
 100-летний юбилей кафедры технологии переработки зерна – **152**
 Сторічний ювілей кафедри технології переробки зерна. Синтез молодісті і досвіду – **153**
 Структура и эффективность технологических процессов производства муки – **4**
 Таблицы по составлению помольных партий пшеницы – **57**
 Технологическая эффективность отделения зародыша кукурузы – **58**
 Технологическая эффективность четырехкомпонентных зерновых смесей пшеницы – **78**
 Технологические испытания экспериментального образца центробежного вальцового станка на размольных системах первого качества – **148**
 Технологические основы автоматизации мукомольного производства – **2**
 Технологические свойства двухкомпонентных зерновых смесей – **45**
 Технологические свойства и возможные эффективные смеси пшеницы – **46**
 Технология и автоматизация мельниц – **38**
 Технология мукомольно-крупяного и комбикормового производства – **10**
 Технология мукомольного и крупяного производства – **6**
 Технології мукомельного і круп'яного виробництва – **9**
 Управление выходом и качеством муки на мукомольном заводе – **154**

Устройство для вибропневматического сепарирования зернопродуктов – **186**
 Устройство для измельчения кускового сырья – **108**
 Устройство для измельчения – **178, 179, 180**
 Устройство для разделения потока сыпучего материала на две части в заданном соотношении – **175**
 Физические и мукомольные свойства некоторых сортов пшеницы – **47**
 Харчова цінність хлібопродуктів – **136**
 Хлебопекарные свойства муки в зависимости от метода подготовки зерна к помолу – **48**
 Шестипроходный вальцовый станок – **28**
 Эффективность интенсификации режимов измельчения зерна в процессе крупобразования – **99**
 Эффективность крупобразования при использовании радиально-бичевых машин – **91**
 Эффективность различных методов подготовки зерна пшеницы к помолу – **67**
 Эффективные режимы гидротермической обработки тритикале – **109**
 Я. Н. Куприн и современная наука о зерне – **156**
 Technologic a automatizace – **40**
 The Presence aflatoxins in milling products of what contaminated by *Aspergillus flavus* – **142**

АЛФАВІТНИЙ ПОКАЖЧИК СПІВАВТОРІВ

Адаманис В. Л. – 176
Багишвили М. Г. – 178, 184
Бакурідзе (Бакурідзе) Т. А. – 104, 115, 117, 118, 128, 130, 134, 141, 143, 183, 185
Банит З. Г. – 27
Батт А. В. – 102, 106, 111, 112, 116, 122, 125–127, 129, 131–133, 139, 186, 187, 188
Вайнберг А. А. – 27, 198
Вильдерман С. – 199
Гальперин Г. Д. – 19, 20, 26–28
Гамхошвили Р. М. – 178
Геллер В. З. – 5
Гаро В. Е. – 10, 70, 80, 83, 93, 188
Гладушняк А. К. – 5
Голетиани Г. С. – 101, 105, 108, 178–180, 184
Гришин М. А. – 5
Грушевой С. Б. – 198
Давиденко Т. М. – 162, 163, 167, 168
Деордиева В. З. – 169, 173
Дзядзио А. М. – 192, 195–197
Дудкин М. С. – 69, 73, 79
Ермакова Т. В. – 124
Жигунов Д. А. (Д. О.) – 15–17, 155
Жиленко Н. И. – 144
Жуковский Э. И. – 5
Звягинцева Л. Т. – 79
Золотарев С. М. – 193, 194, 196, 197
Зурабишвили Г. Г. – 179, 180, 184
Игнатъева А. Ф. – 185
Каминский А. Я. – 37, 44, 60, 62, 63, 65, 66, 72, 82, 88, 94, 96, 100, 174, 175
Каминский В. Д. – 181, 182
Карнацшенко Л. И. – 5

Касьянов Б. В. – 7, 191
Клименко В. Н. – 138
Ковнацкий И. – 195
Конрад С. И. – 5
Котляр Л. И. – 26–28, 32, 192, 194, 195, 197, 199
Кочетова А. А. (А. О.) – 42, 48, 64, 67, 68, 71
Кравченко И. – 195
Крошко О. С. – 155
Кудашев С. Н. – 183
Кузин В. Я. – 198
Кузьмина О. В. – 181, 182
Кутит С. М. (Kutit S. M.) – 121, 142
Ланин В. В. – 28
Левин И. Ш. – 28
Левин С. М. – 195
Лосаберидзе С. К. – 105
Литвинов А. М. – 199
Максимчук Б. М. – 199
Малецкий Ю. М. – 177
Медведева Е. И. – 70, 80, 83
Моргун В. А. (В. О.) – 4, 8, 11–17, 43, 51, 53–55, 61, 84, 85, 87, 100, 117, 119, 123, 141, 146–148, 150, 152, 153, 155, 170, 183, 185, 188, 190
Мухин А. А. – 112
Нарсия В. Ш. – 108, 178–180, 184
Нетребский А. А. (Нетребський О. А.) – 146–149
Нохотович А. Я. – 36, 192, 194
Олейников А. – 198
Остапчук Н. В. – 5
Павленков А. А. – 112
Панченко А. В. – 1, 20, 27
Паргалашвили Ю. Р. – 184
Пейсахович А. И. – 27
Песчаный Е. Ф. – 104
Петруня Б. Н. – 74, 76, 81, 100
Платонов П. Н. (Platonov P. N.) – 35, 37, 38, 40, 174
Погирной Н. Е. – 7, 39, 41, 45–47, 57, 77, 78, 110, 188, 190, 191, 197

Подвигин Г. Н. – 95
 Постоевко Т. В. – 124
 Прасько А. Ф. – 84, 85, 87
 Птушкин А. – 199
 Резанцев И. Р. – 177
 Саволикова В. В. – 59
 Садовский Г. Н. – 44, 49, 52, 56, 63, 75, 90, 188, 189
 Саралидзе Б. Г. – 178
 Сенин Л. Д. – 181
 Сергеева В. А. – 69, 73
 Симония С. В. – 184
 Складенко А. П. – 50, 58
 Солотовка В. П. – 177
 Сорочан А. А. – 35
 Соц С. М. – 157, 161, 165
 Субочев Ю. – 79
 Талпэ С. И. – 131–133, 186, 187
 Таций В. И. – 89, 91, 92, 99
 Фесенко Е. А. (О. О.) – 12–14
 Флауменбаум Б. Л. – 5
 Хома В. С. – 149
 Цорфас С. – 195
 Чайка И. К. – 33, 50, 58, 69, 73, 79, 177
 Чакар А. П. – 7, 191
 Чумаченко Ю. Д. – 107, 109, 110, 113, 114, 119
 Шварц Т. Ю. – 158–160, 166
 Шутенко Е. И. – 90, 97, 138, 140, 144
 Эль-Шатановый Г. А. – 120, 123
 Эмма С. – 195

СПИСОК АБРЕВІАТУР

ВНИИ соляной пром-сти – Всесоюзный научно-исследовательский институт соляной промышленности

Груз. фил. ВНИИ комбикорм. пром-сти – Грузинский филиал Всесоюзного научно-исследовательского института комбикормовой промышленности

ДАК «Хліб України» – Державна акціонерна компанія «Хліб України»

ОГАПТ – Одесская государственная академия пищевых технологий

ОДАХТ – Одеська державна академія харчових технологій

ОНАПТ – Одесская национальная академия пищевых технологий

ОНАХТ – Одеська національна академія харчових технологій

ОТИ – Одесский технологический институт

ОТИПП – Одесский технологический институт пищевой промышленности

УМК ВО – Учебно-методический кабинет по высшему образованию

ЦБТИ – Центральное бюро технической информации

ЦИНТИ Госкомзага – Центральный институт научной и технической информации Государственного комитета заготовок

ЦИНТИ ГКНТ ГССР – Центральный институт научной и технической информации Государственного комитета по науке и технике Грузинской ССР

ЦНИИТЭИ легпищепром – Центральный научно-исследовательский институт информации и технико-экономических исследований Министерства машиностроения для легкой и пищевой промышленности и бытовых приборов

ЦНИИТЭИ Минзага – Центральный научно-исследовательский институт информации и технико-экономических исследований Министерства заготовок

ЦНИИТЭИ хлебопродуктов – Центральный научно-исследовательский институт информации и технико-экономических исследований Министерства хлебопродуктов

ЗМІСТ

Передмова	4
Історія кафедри «Технологія переробки зерна»	5
Основні дати життя і діяльності І. Т. Мерка	16
Біографічний нарис	19
Об ученом, педагоге, наставнике и Человеке	26
Путь в науку	31
Хронологічний показник друкованих праць	33
<i>Монографії, підручники, навчальні посібники,</i> <i>автореферати дисертацій</i>	33
<i>Навчально-методичні видання</i>	34
<i>Публікації у наукових збірниках, матеріалах конференцій,</i> <i>періодичних та продовжуваних виданнях</i>	35
<i>Авторські свідоцтва на винаходи</i>	58
Редагування	60
Рецензування	61
Наукове керівництво	63
Здобувачі, які консультуватися у професора І. Т. Мерка при підготовці ними докторських дисертацій	69
Література про життя та діяльність І. Т. Мерка	70
Алфавітний показник друкованих праць	73
Алфавітний показник співавторів	82
Список аббревіатур	85

Наукове видання

МЄРКО

Іван Тимофійович

Біобібліографічний збірник

Серія «Видатні вчені ОНАХТ»

Укладачі:
Жигунов Дмитро Олександрович
Мазепа Тетяна Євгенівна
За редакцією І. І. Зінченко
Обробка фотографій, дизайн Є. О. Аллен

Підписано до друку _____ р. Формат 60 × 84 / 16.

Папір офсетний. Гарнітура Times. Цифровий друк.

Ум. друк. арк. 5,16. Наклад 300. Замовлення № 3103-328.

Віддруковано з готового оригінал-макета.

Видавництво та друк: ОЛДІ-ПЛЮС
вул. Паровозна, 46а, м. Херсон, 73034
Свідоцтво ДК № 6532 від 13.12.2018 р.

Тел.: +38 (0552) 399-580, +38 (098) 559-45-45,
+38 (095) 559-45-45, +38 (093) 559-45-45
Для листування: а/с 20, м. Херсон, Україна, 73021
E-mail: office@oldiplus.ua