

Видатний винороб, практик і вчений

До 100-річчя з дня народження



Хто з випускників інституту не пам'ятає навчально-дослідницьку лабораторію, заповітний підвальчик, що на Петра Великого, 1/3? Саме тут, у невимушеній обстановці, освяченій професіональним братством, відбувалося таїнство, про яке сам Олександр Олександрович казав: „Свічка свічку запалює, світла свічка не втрачає“.

Коли кафедра у 1968 році перейшла до складу Одеського технологічного інституту харчової промисловості ім.М.В.Ломоносова, знову довелося облаштовуватися, створюючи умови для дослідницької і навчальної роботи. „Дім вина“ — так за часів професора Преображенського називали корпус кафедри технології виноробства в інститутському комплексі по вул.Свердлова (нині — Канатній), 112.

Приділяючи пильну увагу навчальній, методичній та виховній діяльності, О.О.Преображенський розгорнув широкомасштабну науково-дослідну роботу, використовуючи науковий потенціал усього інституту. За його ініціативою у 1960 році при кафедрі був організований науково-дослідний сектор (НДС), який тісно співпрацював з кафедрою технологічного обладнання харчових виробництв та ін.

НДС став також базою для студентських дослідницьких робіт. Студенти брали безпосередню участь у наукових дослід-

женнях, які з часом впроваджувались у виробництво. Багато студентських робіт були відзначені грамотами, преміями, медалями на міських, республіканських та всесоюзних конференціях.

Протягом багатьох років кафедра всіляко сприяла впровадженню ідей професора О.О.Преображенського, народжених ще під час його праці у виноробному господарстві „Масандра“ і розпочатих в інституті „Магарач“. Це — праці з теоретичного обґрунтування нової технології мадери, портвейну, дослідження з напівсолодких, мускатних, токайських вин і хересу. Завершення цих досліджень, а також розробки конструкцій установок і впровадження їх у промисловість були виконані в Одеському технологічному інституті.

У 1962 році при кафедрі відкрили аспірантуру, де під керівництвом О.О.Преображенського 11 аспірантів захистили кандидатські дисертації, серед них — Л.М.Бобкова, К.Ф.Бодян, Л.Г.Головченко, С.В.Касько, Г.І.Козуб, Б.М.Корнеллі, В.М.Латишев, Д.О.Мойсеєнко, Г.Ф.Немчина.

Розробка окремих аспектів таких проблем, як переробка винограду для отримання шампанських виноматеріалів, безперервний спосіб бродіння виноградного суслу, хересування, розробка сучасних технологій та обладнання для мадери, хересу, портвейну, мускат-

них, столових сухих та напівсолодких вин — відображені в дисертаційних роботах кафедри технології винороб-

ства та інших кафедр інституту. Так, Л.М.Бобкова і С.В.Касько займалися столовими білими винами. Лариса Михайлівна досліджувала вплив фізико-хімічних показників суслу на якість цих вин, а Сергій Васильович вдосконалював технологічні прийоми переробки винограду. Л.Г.Головченко вдосконалювала технологію столових напівсолодких вин. Г.І.Козуб досліджував процеси хересування виноматеріалів у поточних установках різноманітних конструкцій. Д.О.Мойсеєнко займався вивченням виготовлення вин типу портвейн білий та розробкою раціональних апаратурно-технологічних схем потокового виробництва.

У цей період в інституті ім.Ломоносова захистили дисертації нині добре знамі винороби: Т.О.Начева — зі способів збагачення коньячних спиртів і коньяків висококиплячими компонентами; В.Л.Ривкін — з впровадження потокової технології виноградних вин; М.О.Ковтун — з дослідження процесу вилучення суслу з виноградної м'язги та вдосконалення устаткування для його здійснення; А.А.Єрофеева — з дослідження про-

цесів мадеризації та розробки нових методів приготування вина типу мадера; А.І.Іванютіна — з розробки потокової технології приготування білих та червоних кріплених вин, які потребують контакту з м'язгою; В.Д.Ємельянов — з удосконалення гребеневідділювального пристрою виноробних валкових дробарок — гребеневідділювачів; О.О.Буртов — з дослідження й розробки технології концентрованого виноградного суслу методом виморожування під час виробництва вин.

Сам О.О.Преображенський у 1970 році в Московському технологічному інституті харчової промисловості захистив докторську дисертацію з питань технології виготовлення міцних і десертних вин, де було узагальнено досвід його багаторічної праці.

Велика заслуга Олександра Олександровича не лише в тому, що він, будучи справжнім генератором ідей, зумів організувати науково-дослідну роботу, але й, налагодивши тісний зв'язок кафедри з виноробними підприємствами, сприяв щонайшвидшому впровадженню наукових досягнень у виробництво. Актуальністю тем він вик-

ликав зацікавленість у багатьох виноградно-виноробних господарствах.

Значну частину винаходів, розроблених в інституті, впроваджено у виробництво. Бродіння суслу в потоці було запроваджено більш як на сотні установок у Кримській, Херсонській та Одеській областях, суслівідділення у стіках типу „Крим“ — використовується на 400 установках у Криму, мадеризація — більш як на 20 установках на винзаводах України та країн колишнього СРСР, визрівання мускату — на 5 установках у Криму, портвейнізація в термостатованих установках на винзаводах Одеси, Джанкоя, Масандри.

Поступово кафедра стає справжнім науковим центром розв'язання найважливіших теоретичних і практичних проблем виноробства. Зміцнюються й розширюються зв'язки з промисловими підприємствами України, Молдови та інших країн. На базі кафедри проводяться семінари, конференції, в тому числі міжвузівські. Йде активний обмін досвідом викладацької роботи з Московським технологічним харчовим інститутом, Краснодарським та Ки-

шинівським політехнічними інститутами, Грузинським сільськогосподарським інститутом, Пловдивським технологічним інститутом (Болгарія) та іншими вузами.

До викладацького складу кафедри у той час входили кандидат технічних наук В.О.Русаков — майбутній наступник О.О.Преображенського, В.В.Базилевський, В.І.Целінська, Л.М.Бобкова, Л.Г.Головченко.

Велика заслуга професора О.О.Преображенського у розвитку кафедри технології виноробства Одеської академії харчових технологій. Він керував роботою і брав безпосередню участь у підготовці близько 1200 фахівців — виноробів, які працюють нині в Україні та за її межами.

Олександр Олександрович створив школу своїх послідовників провідних вчених та виробничників, справжніх фізиків і ліриків своєї справи, котрі, як і їх вчитель, передають молодій зміні естафету знань, любові й відданості обраній професії. У цьому чи не найголовніша його заслуга.

В.О.Русаков,
професор, завідувач
кафедри технології вино-

Н.П.Білявська,
головний бібліограф
бібліотеки,
Одеська держав-
на академія харчових
технологій

