

V Международный симпозиум «Пищевые технологии»: новый уровень, новый состав, новые задачи



Александр Юрьевич Просеков, главный редактор, ректор, д-р техн. наук, д-р биол. наук, профессор, академик РАН, Заслуженный работник высшей школы РФ, Лауреат премии Правительства РФ в области науки и техники, Почетный работник высшего профессионального образования РФ, председатель Совета ректоров вузов Кемеровской области Кемеровский государственный университет, г. Кемерово

Развитие науки невозможно представить вне преемственности знаний, опыта и исследовательских традиций. Каждое новое открытие опирается на достижения предшественников, а научные школы становятся связующим звеном между поколениями ученых. Особенно ярко эта закономерность проявляется в области пищевых технологий, где фундаментальные исследования находят практическое воплощение в производстве, а идеи корифеев науки продолжают развиваться в трудах их учеников и последователей.

В истории пищевой науки немало примеров, когда профессиональный опыт одного поколения становился основой для новых исследований. Одним из таких примеров является деятельность Завена Христофоровича

Диланяна – ученого, педагога и специалиста, внесшего значительный вклад в развитие отечественной молочной науки. Завен Христофорович, выпускник Тбилисского политехнического и Вологодского молочного институтов, прошел путь от ассистента до заведующего кафедрой технологии молока Ереванского зооветеринарного института, которой руководил более полувека; он защитил докторскую диссертацию по технологии топленого масла, а в 1950-е гг. стал признанным лидером в международном молочном деле, войдя в состав Национального комитета СССР, а затем и в руководство Международной молочной федерации. Ключевым достижением профессора стало создание в 1958 г. на базе его кафедры проблемной лабора-



тории, которая благодаря активному международному сотрудничеству, в том числе с британским Национальным институтом молоковедения, стала ведущим в СССР центром по систематике бактерий, способствовав прорыву информационной блокады в этой области; под его руководством лаборатория и учебно-опытный завод разрабатывали инновационные технологии безотходной переработки молока, совершенствовали методы ускоренного созревания и улучшения качества твердых и рассольных сыров, изучали влияние магнитного поля на свойства молока и создавали эффективные моющие и дезинфицирующие составы, а также впервые установили уникальные «аминограммы» для разных сортов сыра, что позволило научно обосновать подбор штаммов для заквасок и внедрить технологию получения различных сортов из единой сырной массы. Помимо публикации более 400 научных работ, включая фундаментальные учебники и монографии, и разработки патентов СССР.

Среди учеников Завена Христофоровича Диланяна был исследователь, которому предстояло создать собственную научную школу и на протяжении многих лет определять развитие целого направления отечественной пищевой науки. Лев Александрович Остроумов сам обратился к Диланяну

с просьбой стать его учеником, выбрав в качестве научного руководителя уже признанного специалиста, имевшего значительный научный авторитет. Под руководством Диланяна Остроумов подготовил кандидатскую диссертацию, а годы совместной работы стали важной частью формирования его как исследователя. Научная школа Л. А. Остроумова сформировалась как продолжение исследовательской традиции его учителя. Сам Остроумов неоднократно подчеркивал, что Диланян воспитал в нем не только профессиональные компетенции, но и принципиальность, научную честность и ответственное отношение к ученикам, а портрет учителя постоянно находился в кабинете Остроумова.

Сегодня научное наследие Л. А. Остроумова продолжает жить не только в конкретных исследованиях и разработках, но и в самой научной среде, сформированной вокруг этих направлений. Научная школа продолжает функционировать в Кемеровском государственном



университете, сохраняя преемственность традиций. Продолжается обмен научными идеями, обсуждение актуальных проблем отрасли и поиск новых решений, объединяющих фундаментальные исследования и практические задачи пищевого производства. Одной из площадок для такого профессионального диалога станет V Международный симпозиум «Пищевые технологии», посвященный памяти доктора технических наук, профессора, заслуженного деятеля науки и техники РФ, основателя научной школы Льва Александровича Остроумова, который состоится 22–23 сентября 2026 г. на площадке Кемеровского государственного университета при участии Сибирского отделения Российской академии наук. В этом году симпозиум вновь объединит представителей научного сообщества, работающих в различных областях пищевых технологий.

В состав расширенного программного комитета вошли ведущие ученые университета, представители СО РАН и научных организаций различных регионов России.

Сопредседателем симпозиума выступит и. о. председателя СО РАН, академик РАН Дмитрий Маркович Маркович. Заместителем председателя – Максимова Наталья Витальевна, канд. геол.-минерал. наук, начальник управления организации научных исследований СО РАН.

Такое взаимодействие обеспечивает высокий уровень экспертизы и междисциплинарный охват. В течение двух дней участникам предстоит обсудить широкий круг вопросов – от фундаментальных основ биотехнологии и пищевой химии до инновационных технологий переработки растительного и животного сырья, современных достижений индустрии питания, низкотемпературных систем и технологий. Отдельные направления симпозиума посвящены проблемам экологической и производственной безопасности, менеджменту качества, промышленному дизайну, мехатронике и аддитивному инжинирингу.

В работе программного и организационного комитетов Симпозиума принимают участие ведущие специалисты КемГУ и Сибирского отделения Российской академии наук. Среди них: Горобей Ирина Михайловна, профессор РАН, д-р с.-х. наук, начальник отдела сельскохозяйственных наук Управления организации научных исследований СО РАН; Кашеваров Николай Иванович, академик РАН, профессор, д-р с.-х. наук, руководитель научного направления Сибирского НИИ кормов Сибирского федерального научного центра агробiotехнологий РАН; Пышная Инна Алексеевна, канд. хим. наук, заместитель начальника управления, начальник отдела химии и наук о материалах УОНИ СО РАН.

В рамках пленарного заседания прозвучат доклады представителей ведущих научных, образовательных и производственных организаций Сибири.

В дни работы симпозиума его участники продолжат традицию открытого научного обсуждения, заложенную Л. А. Остроумовым, а новые поколения исследователей получат возможность представить свои результаты и вступить в профессиональный диалог с признанными экспертами. Это взаимодействие станет основой для углубления фундаментальных и прикладных исследований и укрепления традиций отечественной пищевой науки. ■