

Первые профессора академии по технологии хранения и переработке плодов и овощей

Федор Васильевич Церевитинов

выдающийся русский и советский ученый, химик-органик, специалист по химии и технологии пищевых производств, основатель современной научной школы товароведения плодоовощной продукции. Родился 12 июля (5 августа по новому стилю) 1874 года в с. Передел ныне Калужской области. В 1899 году окончил химический факультет Императорское техническое училище (с 1917г – МВТУ), в котором работал до 1930 г. В 1908 году Ф.В. Церевитинов получил звание профессора В МВТУ он проработал вплоть до 1934 года. Одновременно с этим, Ф.В. Церевитинов в период с 1908 по 1947 год работал в Московском коммерческом институте (с 1924 г. – Московский институт народного хозяйства им. Г.В. Плеханова), где ему в 1918 году также было присвоено звание профессора. В период с 1921 по 1938 год ФВ Церевитинов работал в Московской сельскохозяйственной академии, с 1922 года возглавляя кафедру Химии и технологии плодов и овощей, которая была создана одновременно с Плодоовощным факультетом. Его глубокие и всесторонние знания в различных областях химии, технологии пищевых продуктов, в области органических веществ позволили ему осуществлять педагогическую деятельность на высоком уровне.

В этот же период Ф.В. Церевитинов является директором Плодоовощного эндохимического института НКЗ РСФСР, заведующим сектором ВНИИ консервной промышленности (1930-1936 годы), научным руководителем биохимической лаборатории ВНИИ холодильной промышленности (1935-1947), консультантом многих пищевых комбинатов и заводов. Этот этап знаменует собой создание и развитие ряда весьма плодотворных научных направлений, относящихся к химии и технологии пищевых продуктов, а также к публикации

монографий, учебников, учебно-методической литературы и научных статей.

Важной частью научной деятельности Ф.В. Церевитинова являются созданные им способы исследования и оценки качества продуктов питания, позволяющие познавать сущность изучаемых объектов. Ему принадлежит разработка магнийорганического метода определения подвижных атомов водорода в органических соединениях (метод Церевитинова-Чугаева).

Важное место в научном наследии Ф.В. Церевитинова занимают исследования в области химической технологии и товароведения. Одним из значительных направлений его научной деятельности стало исследование условий хранения и транспортирования плодов и овощей, а также биохимических процессов, происходящих в них при этом. Еще в 1913 году он предложил и разработал эффективный метод хранения овощей и фруктов в специальных газовых средах, который впоследствии послужил основой для создания современных технологий хранения плодоовощной продукции в контролируемой атмосфере. Им была установлена зависимость интенсивности дыхания плодов от изменения температуры хранения, газового состава среды и химического состава продукции, то есть он доказал значительные преимущества метода холодильного хранения плодов.

Ф.В. Церевитиновым проведено много оригинальных исследований пектиновых веществ. Разработанный им способ получения пектина из яблочных выжимок (метод Церевитинова Ф.В. – Гильде С.Л.) нашел широкое применение в промышленном производстве.

Ф.В. Церевитиновым было написано множество книг и монографий, среди которых можно выделить следующие:

Церевитинов Ф.В. Основы плодового и ягодного виноделия, М., 1906;

Товарная энциклопедия. Составлена под редакцией проф. Вл. Роб. Вильямса и проф. Ф.В.Церевитинова. М., 1927.

Церевитинов В.Ф. Химия свежих плодов и овощей. М. Сельхозгиз 1933г.

Последняя его работа претерпела несколько изданий и принесла автору известность не только в нашей стране, но и за рубежом. Эта монография является одним из первых капитальных трудов по товароведению плодов и овощей и одновременно прекрасным учебником для студентов, а также научно-практическим пособием для специалистов-плодоовощников.

Ф.В. Церевитинов оставил в науке большое наследие в виде научной школы химиков и товароведов продовольственных товаров, в том числе плодов и овощей, ставшей основой современного товароведения. Именно ему принадлежит знаменитая фраза «Плоды и овощи – это музыка и поэзия питания»

Научные и педагогические заслуги Ф.В. Церевитинова были по достоинству оценены государством. Ему присвоено звание заслуженного деятеля науки и техники РСФСР, он награжден орденами Ленина, Трудового красного знамени, медалями «За оборону Москвы», «За доблестный труд».

10 июня 1947 года не стало одного из выдающихся ученых. В 1949 году Совет министров СССР, учитывая выдающиеся многочисленные заслуги Ф.В. Церевитинова, принял постановление об увековечении его памяти посредством издания следующих его трудов:

Монографии «Химия и товароведение свежих плодов и овощей» (в двух томах);

Учебника «Товароведение пищевых продуктов» (в четырех томах);

«Руководства по исследованию пищевых продуктов».