

хлебопродукты

1/2022 ЯНВАРЬ  khleboproducty



Ингредиенты для
питания и здоровья человека

Ферменты. Витамины. Антиоксиданты. Нутрицевтики.





хлебопродукты

1/2022
ЯНВАРЬ **khlebo**producty

**Ежемесячный
научно-технический
и производственный
журнал**

Ордена «Знак Почёта»
Основан в марте 1927 г.



Свидетельство о регистрации СМИ
ПИ № ФС77-70207 от 21.06.2017 г.

**Генеральный директор
ООО «Издательство «Хлебопродукты»**

О.В. Яковлева

Главный редактор

М.Г. Маркова

Заместитель главного редактора

Л.А. Послухаева

Редакционная коллегия:

М.Г. Балыхин

А.Ф. Бедарев

В.А. Бутковский

А.И. Гуревич

А.Л. Злочевский

О.А. Ильина

С.Я. Корячкина

А.В. Лялин

И.В. Матвеева

Е.П. Мелешкина

И.А. Никитин

Е.И. Пономарева

Т.В. Савенкова

Ведущие редакторы:

Н.В. Куркина

Г.Б. Чёпорова

Отдел рекламы

Тел.: (495) 959-66-49

Вёрстка А.А. Микитюка

Компьютерный набор

Т.А. Константиновой

Адрес редакции:

115093, Москва,

1-й Щипковский пер., 20

Тел./факс: (495) 959-66-49 (редакция)

(495) 959-66-74 (бухгалтерия)

E-mail: khleb@khlebprod.ru

buh@khlebprod.ru (бухгалтерия)

Интернет: www.khlebpod.ru

**За достоверность информации
в рекламных материалах и объявлениях
ответственность несёт рекламодатель**

Подписано в печать 24.12.2021 г.

© ООО «Издательство «Хлебопродукты», 2022

СОДЕРЖАНИЕ

CONTENTS

ЭКОНОМИКА • РЫНОК ECONOMICS • MARKET

- 4 Обзор рынка зерновых Международного совета по зерну
Overview of the grain market of International Grain Council
- 6 С.С. Потапов. Цифровизация производства – непереносимое условие
повышения финансовой устойчивости мукомолья
S.S. Potapov. Digitalization of production is an indispensable
condition for increasing the financial stability of the flour mill
- 10 О.А. Ильина, В.С. Иунихина. XV Съезд Российского Союза пекарей.
XVI Бизнес-конференция «Хлебопекарное производство в России –
2021»
O.A. Ilyina, V.S. Iunikhina. XV Congress of the Russian Union of
bakers. XVI Business Conference «Bakery production in Russia
– 2021»
- 14 Всероссийский смотр качества хлеба и хлебобулочных изделий
«Инновации и традиции – 2021»
All-Russian review of the quality of bread and bakery products
«Innovations and traditions – 2021»
- 17 Конкурс «Лучший инновационный продукт 2021 года»
Contest «The best innovative product of 2021»
- 18 Российский Союз пекарей
XV Отчётно-выборный съезд Российского Союза пекарей
The Russian Union of bakers
XV Reporting and Election congress of the Russian Union of
bakers
- 20 Российский Союз мукомольных и крупяных предприятий
Информационный обзор
The Russian Union of flour and cereals enterprises
Information review
- 22 Российский Зерновой Союз
Съезд Российского Зернового Союза
The Russian Grain Union
Congress of the Russian Grain Union
- 24 Три значимых мероприятия РОСПиК в один день
Three significant events of ROSPIK in one day
- 26 Н.М. Личко, М.Ш. Бегеулов. К 110-летию со дня рождения
Л.А. Трисвятского
N.M. Lichko, M.Sh. Begeulov. To the 110-th anniversary of the
birth of L.A. Trisvyatsky

ОБОРУДОВАНИЕ • ИНГРЕДИЕНТЫ EQUIPMENT • INGREDIENTS

- 28 П.А. Семёнов. Новая продукция ЗАО «Элеватормеломонтаж» для предприятий по хранению и переработке зерновых
P.A. Semenov. New products of Elevatormelmontazh for grain storage and processing enterprises

- 31 И.А. Копылова и др. Витаминизация муки, мучных изделий и растительного масла (Грейн Ингредиент, DSM)
I.A. Kopylova et al. Fortification of flour, flour products and vegetable oil (Grain Ingredient, DSM)

НАУКА • ТЕХНОЛОГИЯ SCIENCE • TECHNOLOGY

- 36 А.Р. Абушаева и др. Влияние муки из зерна светлозёрной ржи и продуктов переработки овощей на формирование аромата изделий
A.R. Abushaeva et al. The influence of flour from grain of light-grain rye and vegetable processing products on the formation of the aroma of products

- 44 Н.М. Дерканосова и др. Влияние концентрата пищевых волокон из яблок на хлебопекарные свойства мучных смесей
N.M. Derkanosova et al. Influence of the concentrated apple alimentary fiber on the baking properties of flour mixtures

- 48 Г.С. Акопян и др. Сравнительная оценка качества и потребительских свойств хлебобулочных изделий
G.S. Akopyan et al. Comparative assessment of quality and consumer properties of bakery products

- 53 Л.П. Вогман. Экспериментально-аналитические исследования процессов тления при самовозгорании растительного сырья
L.P. Vogman. Experimental and analytical studies of the processes of decay during spontaneous combustion of vegetable raw materials

ИНФОРМАЦИЯ • СОВЕТЫ INFORMATION • ADVICE

- 58 Т. Комиссарова. Человек, а не потребитель ... Акцент маркетинга 2021
T. Komissarova. A person, not a consumer... Marketing emphasis 2021

- 63 Национальные пироги. Пастафрولا
National pies. Pastafrola

- 63 Словарь маркетолога
Dictionary by the marketing specialist

- 64 Г. Чёпорова. Хозяйюшка. Пицца по-домашнему
G. Cheporova. Kind hostess. Homemade pizza



К 110-ЛЕТИЮ СО ДНЯ РОЖДЕНИЯ Л.А. ТРИСВЯТСКОГО, ВЫДАЮЩЕГОСЯ УЧЁНОГО, ЗАСЛУЖЕННОГО ДЕЯТЕЛЯ НАУКИ РСФСР, ДОКТОРА ТЕХНИЧЕСКИХ НАУК, ПРОФЕССОРА



Лев Алексеевич Трисвятский родился 12.01.1912 г. в г. Тюмени Тобольской губернии. В 1928 г. его как способного выпускника назначили преподавателем товароведения продовольственных товаров в средней школе № 3 с кооперативным уклоном в Тобольске.

В 30-е годы XX в. Лев Алексеевич продолжил работать преподавателем в Томском мукомольно-элеваторном техникуме, совмещая работу с обучением на химическом факультете Томского мукомольно-элеваторного института. Став ассистентом кафедры химии зерна и муки выше упомянутого института, Л.А. Трисвятский проводил активную научно-исследовательскую работу и в 1938 г. в Томском государственном университете защитил диссертацию на соискание учёной степени кандидата химических наук по теме «Факторы созревания пшеничной муки».

В 1939 г. институт был переведён в Москву, а в 1941 г. был реорганизован в Технологический институт пищевой промышленности (ныне МГУПП). На Льва Алексеевича возложили обязанности заведующего учебной частью. В 1942 г. он организовал и возглавил кафедру хранения зерна, а в 1944 г. был назначен директором института.

В 1945 г. Л.А. Трисвятский успешно защитил докторскую диссертацию и был утверждён ВАК в звании профессора на кафедре хранения зерна и продуктов его переработки. В ноябре 1946 г. Лев

Алексеевич был назначен начальником Главного Управления вузов пищевой промышленности, а в 1949 г. – директором Высшей заготовительной школы Министерства заготовок СССР и одновременно заведующим кафедрой товароведения, хранения и элеваторно-складского хозяйства.

В 1951 г. Л.А. Трисвятский был избран заведующим кафедрой хранения и технологии сельскохозяйственных продуктов Московской сельскохозяйственной академии им. К.А. Тимирязева, которой руководил 37 лет до 1988 г. С 1960 по 1963 гг. помимо руководства кафедрой Лев Алексеевич возглавлял организованный в академии заочный факультет.

31 октября 1963 г. Л.А. Трисвятский был назначен директором Всесоюзного научно-исследовательского института зерна и продуктов его переработки (ныне ВНИИЗ), которым руководил 19 лет до 1982 г., совмещая с работой на кафедре в Московской сельскохозяйственной академии им. К.А. Тимирязева.

Под его руководством ВНИИЗ стал одним из наиболее крупных исследовательских центров по проблемам хранения и переработки зерна. Научные исследования в нём велись по 25 крупным направлениям: от биохимии и микробиологии зерна до экономической кибернетики. Лев Алексеевич укрепил сотрудничество ВНИИЗа с научными организациями США, Италии, Франции, Германии, Чехии,

Болгарии, Польши, Румынии, Венгрии, Австралии и др.

Сухой перечень дат и событий не может осветить всё многообразие творческой деятельности Льва Алексеевича Трисвятского. За ним скрывается титанический труд по подготовке научных и инженерных кадров, совершенствованию заготовок, послеуборочной обработке и хранению зерна и продуктов его переработки. Обладая исключительной работоспособностью, Лев Алексеевич внёс огромный вклад в создание учебной и научной литературы по хранению зерна. В 1941 г. вышла его книга «Микробиология зерна и муки», а в 1944 г. – учебник «Хранение зерна» для студентов вузов по специальности «Хранение и технология переработки зерна». Этот учебник был издан в Великобритании, Китае, Австралии, Польше и Чехословакии. В России этот учебник переиздавался 5 раз. Последнее издание этого учебника вышло в свет в 1991 г.

Л.А. Трисвятский является одним из авторов учебника «Технология переработки продукции растениеводства», изданного в 2000 г.

В соавторстве с сотрудниками кафедры написан и опубликован учебник «Хранение и технология

сельскохозяйственных продуктов» для студентов сельскохозяйственных вузов (4 издания) и учебник «Товароведение зерна и продуктов его переработки» для студентов техникумов (3 издания). Лев Алексеевич опубликовал более 300 печатных работ.

Л.А. Трисвятский по праву занимает достойное место в одном ряду с такими корифеями науки о зерне, как: Я.Я. Никитинский, Ф.В. Церевитинов, Н.П. Козьмина, Д.В. Шумский, В.А. Кретович и др. Под руководством Льва Алексеевича аспиранты и докторанты защитили 34 диссертации.

Большое место в его работе занимала и международная деятельность. В 60-е годы XX в. возглавляемый Л.А. Трисвятским коллектив кафедры хранения и технологии сельскохозяйственных продуктов ТСХА принимал большое участие в работе по линии Международной организации по продовольствию и сельскому хозяйству – ФАО ООН, проводя курсы повышения квалификации специалистов по хранению и борьбе с потерями зерна и продуктов его переработки.

В период с 1964 по 1984 г. Л.А. Трисвятский в течение 20 лет был членом Международного общества по науке и технологии зерна (ISS), а с 1969 по 1971 г. – его президентом. В 1992 г. он был избран почётным президентом ISS. Под руководством Льва Алексеевича и при его непосредственном участии получило существенное развитие одно из основных

направлений деятельности общества – разработка международных стандартов на методы определения качества зерна и зерновых продуктов. Лев Алексеевич был участником пяти Международных конгрессов по хлебу, где выступал с докладами на пленарных заседаниях по проблеме хранения зерна и продуктов его переработки и борьбы с их потерями.

За многолетнюю научную, преподавательскую и трудовую деятельность Л.А. Трисвятский награждён орденами Ленина, Октябрьской Революции, Отечественной войны II степени, Трудового Красного Знамени, Дружбы народов. В 1978 г. на 6-м Всемирном конгрессе по зерну и хлебу в Канаде Л.А. Трисвятский был награжден золотой медалью им. К.Ч. Бейли – крупнейшего американского биохимика, основателя курса биохимии зерна в Западном полушарии. Эта медаль впервые была вручена советскому учёному. В 1982 г. на 7-м Всемирном конгрессе по зерну и хлебу профессор Л.А. Трисвятский был награжден золотой медалью Чехословацкой академии сельскохозяйственных наук. В 60–80 годы XX в. Л.А. Трисвятский, выезжая в научные командировки, посетил практически все страны Европы, побывал в Канаде, США и в Австралии.

Лев Алексеевич Трисвятский проработал в Московской сельскохозяйственной академии имени К.А. Тимирязева 44 года. С 1996 г. Лев Алексеевич находился

на заслуженном отдыхе, но поддерживал тесный контакт с сотрудниками кафедры.

Ученики и сотрудники кафедры, многие годы работавшие с ним, прошли хорошую жизненную школу, учились у него педагогике, культуре общения с людьми, методологии научных исследований, за что и по сей день остаются искренне признательными Льву Алексеевичу.

Л.А. Трисвятский ушёл из жизни 19.02.2003 г. Светлая память о выдающемся учёном и педагоге, эрудированном человеке с феноменальной памятью, хорошо знавшим отечественную и зарубежную литературу, театр, кино, прекрасном собеседнике, талантливом рассказчике живёт в сердцах его учеников и сотрудников кафедры.

В феврале 2004 г. на здании 37-го учебного корпуса «Московской сельскохозяйственной академии имени К.А. Тимирязева» была установлена мемориальная доска, на которой выбиты следующие слова: «Здесь с 1951 по 1997 годы работал выдающийся учёный и педагог в области хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, доктор технических наук, профессор Лев Алексеевич Трисвятский».

Н.М. Личко,

канд. с.-х. наук, профессор

М.Ш. Бегеулов,

канд. с.-х. наук, доцент

ФГБОУ ВО «РГАУ-МСХА

им. К.А. Тимирязева»

