

В.М.Вергелесов – физико-химик маслоделия

К 90-летию со дня рождения

Владимир Михайлович Вергелесов родился 25 ноября 1925 г. в г. Ярославле в семье служащих, там же пошел в школу. В 1936 г., в возрасте 11 лет, с матерью переехал на жительство в г. Петропавловск Северо-Казахстанской области, где продолжил учебу в школе. В 1942 г. поступил курсантом в Селищевскую военную школу авиамехаников (Туркменская ССР), которую закончил в 1944 г., и стал в ней работать инструктором практического обучения, а с 1946 г. авиационным механиком. Во время службы в армии экстерном сдал на аттестат зрелости и заочно за два курса Туркменского сельхозинститута (г. Ашхабад).

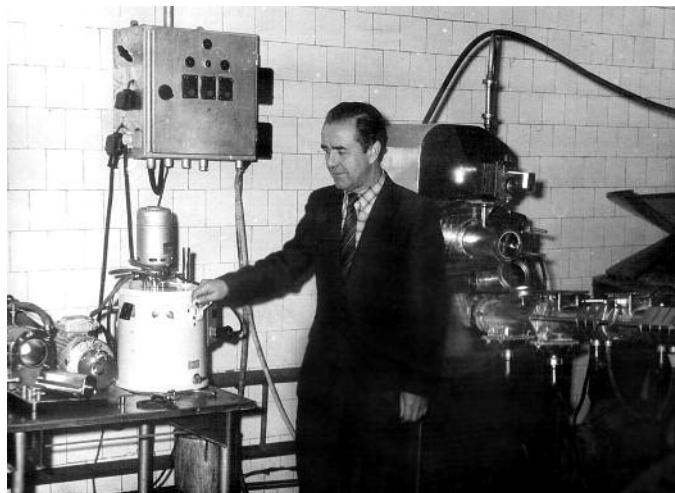
В сентябре 1951 г. В.М.Вергелесов поступил на химический факультет Московского государственного университета им. М.В.Ломоносова, который окончил в 1956 г. На работу распределен в ЦНИИ маслоделия и сыроделия (г. Углич) младшим научным сотрудником физико-химической лаборатории, руководил которой в то время классик отечественного маслоделия канд. техн. наук А.П.Белоусов. Этот счастливый для Владимира Михайловича случай собственно и определил всю его последующую жизнь и творческие интересы.

А.П.Белоусов, в то время заместитель директора по научной работе ЦНИИМС, курировал исследования по маслодельной тематике, которые были основополагающими для института, так как буквально решали судьбу отечественного «мелешинского» метода производства сливочного масла (ныне метода преобразования высокожирных сливок) и отечественного маслоделия в целом. При этом разрабатывалась технология, создавалось новое технологическое оборудование, заново строилась организация производства и определялась эффективность метода.

Физико-химическая лаборатория института занималась изучением кристаллизации триглицеридов молочного жира в процессе преобразования высокожирных сливок в масло и формирования его физической структуры. Собственно эти вопросы предопределяли реологические характеристики масла, вырабатываемого новым методом, его консистенцию и термостойкость, которые наряду со вкусом и запахом являются главными показателями органолептической оценки и качества в целом.

С появлением в физико-химической лаборатории Владимира Михайловича эти работы обрели «второе дыхание». Значительно расширилось качество используемых в работе современных эффективных методов исследования, заимствованных им из других областей, появился новый инструментарий, улучшилась организация исследований и увеличился их объем.

Работы были сконцентрированы на изучении вопросов кристаллизации и полиморфизма глицеридов молочного жира, определявших в то время научные интересы А.П.Белоусова. Именно результаты теоретических исследований А.П.Белоусова совместно с В.М.Вергелесовым этого периода (1956–1961 гг.) по изучению явления полиморфизма глицеридов молочного жира и его роли в процессах маслообразования, формирования



структуры и консистенции сливочного масла составили основу сформулированной ими фундаментальной «Теории раздельно-групповой кристаллизации триглицеридов молочного жира» в производстве сливочного масла [1, 2]. В ней авторы существенно дополнили и развили теорию Х.Мульдера «Об образовании твердой фазы в охлажденном молочном жире — посредством смешанной кристаллизации глицеридов» [4]. Дополнительно В.М.Вергелесов предложил свою интерпретацию теории вторичного структурообразования в сливочном масле в таре.

После 1962 г. творческое содружество ученых продолжалось в УкрНИИмясомолпроме (г. Киев). О работе Владимира Михайловича в этом институте мы не располагаем достаточной информацией. Однако если судить по совместным с А.П.Белоусовым публикациям, которых сравнительно немного, то можно сказать, что деятельность сводилась к дополнительному анализу и интерпретации угличских экспериментов. Это, по-видимому, и стало причиной перехода В.М.Вергелесова в 1971 г. на педагогическую работу в Киевский технологический институт пищевой промышленности, где он работал на кафедре технологии молока, которой заведовала известный теоретик и практик профессор Галина Васильевна Твердохлеб. Владимир Михайлович вел курс лекций и практических занятий «по структурной механике пищевых продуктов».

При кафедре функционировала организованная Г.В.Твердохлеб научная школа по проблематике «Изучение фазовых изменений в молочном жире и их роль в формировании структуры и консистенции сливочного масла». В этой школе также параллельно проводились исследования по вопросам кристаллизации глицеридов молочного жира, включая явления смешанной и фракционной кристаллизации и полиморфизма, их роли в процессах подготовки сливок к сбиванию и маслообразованию, используемых при разных методах производства сливочного масла. С учетом совпадения творческих интересов В.М.Вергелесов продуктивно сотрудничал с Г.В.Твердохлеб. Их совместная дея-

тельность оказалась плодотворной и результативной [3]. В 1973 г. при патронаже Галины Васильевны Владимир Михайлович успешно защитил кандидатскую диссертацию на тему «Изучение основных закономерностей кристаллизации молочного жира и их влияние на формирование структуры сливочного масла» при Ереванском зооветинституте.

Работая в КТИППе, Владимир Михайлович успешно совмещал педагогическую деятельность с научными исследованиями, активно участвовал в выполняемых аспирантами диссертационных работах. При этом в нем проявился большой талант экспериментатора, творчески мыслящего, инициативного, способного вникать в суть проблемы и находить оригинальные целесообразные решения. К сожалению, в связи с уходом профессора Г.В.Твердохлеб из КТИППа, отъездом ее из Киева и изменением специализации кафедры курс занятий по «структурной механике пищевых продуктов», ориентированный на маслоделие, был упразднен. В 1984 г. по причине отсутствия творческих интересов В.М.Вергелесов из КТИППа уволился.

С этих пор начинается активное и плодотворное сотрудничество В.М.Вергелесова с научной школой маслоделия ВНИИМС, которое продолжалось до конца его жизни с обоюдным интересом. Он привлекал аспирантов высоким профессионализмом знаний в области физико-химии маслоделия. По его инициативе и при непосредственном участии во ВНИИМСе был освоен комплекс современных методов исследования и приобретена специализированная приборная техника, позволяющая изучать вопросы фазовых превращений в молочном жире, кристаллизацию триглицеридов в процессе маслообразования и формирования структуры.

При этом Владимир Михайлович быстро адаптировался к любой работе, легко находил общий язык с руководителями тем, аспирантами. Вместе они искали и, как правило, находили в каждой работе свои особенности, «изюминки», работы получались оригинальными и доказательными. В случае, если требуемая методика для исследований не была освоена во ВНИИМСе, Владимир Михайлович обязательно находил возможность выполнения запланированных исследований в институтах Москвы, Ленинграда, Киева, Минска и других городах. У него везде были друзья-соратники, а исследования выполнялись, как правило, на условиях совместной публикации — по полученным результатам.

Более того, Владимир Михайлович не только обеспечивал возможность выполнения физико-химических исследований,

являющихся основой маслоделия, но и наравне с другими исполнителями их планировал и проводил углубленный теоретический анализ.

При этом следует заметить, что Владимир Михайлович работал, что называется, на общественных началах: он не был сотрудником ВНИИМСа, но работал, полностью отдаваясь науке. Оплатой его участия были совместные публикации.

Наградой за его бескорыстность было всеобщее уважение, которым Владимир Михайлович пользовался у всех, кто его знал и особенно контактировал по работе, за его приветливость, доброжелательность и профессионализм.

В заключение следует признать, что оригинальность, хорошая теоретическая проработка и практическая полезность кандидатских диссертаций аспирантов ВНИИМСа по маслодельной тематике во многом заслуга и Владимира Михайловича Вергелесова.

Сегодня мы, его бывшие друзья и коллеги по работе, добрым словом вспоминаем Владимира Михайловича Вергелесова и высоко чтим память о нем как ученом-физико-химике маслоделия и открытым и душевным человеке.

В.М.Вергелесов был награжден медалями «За Победу над Германией» как участник Великой Отечественной войны и «30 лет Советской Армии и Флота». Умер и похоронен В.М.Вергелесов в Киеве в 1994 г.

Коллеги по работе во ВНИИМС **Ф. А. Вышемирский**,
д-р техн. наук, профессор,
Е. В. Топникова, канд. техн. наук,
Г. П. Терешин, канд. техн. наук

Список литературы

1. Белусов А.М., Вергелесов В.М. Теория отвердевания молочного жира // Молочная промышленность. 1963. № 2. С. 5–9.
2. Белоусов А.П. Физико-химические процессы в производстве масла сбиванием сливок: монография. – М.: Легкая промышленность, 1987. С. 67–98.
3. Твердохлеб Г.В., Вергелесов В.М. Основные закономерности кристаллизации молочного жира // В кн. 18-го Международного конгресса по молочному делу. – М.: Пищевая промышленность, 1972. С. 136–137.
4. Frede E., Precht A. Mixed crystallization of triglycerides in milk-fat. – XIX-th Int. Dairy Congress // New Dehli. 1974. V. 1. P. 231.

ВНИМАНИЕ! ПОДПИСКА В РЕДАКЦИИ

Тематика журнала – производство, оборудование, упаковка, хранение, реализация сыра и масла.

Авторы – ведущие специалисты и ученые в области сыроделия и маслоделия, руководители и специалисты маслосыродельных предприятий, представители законодательных органов и отраслевых союзов, консалтинговых и маркетинговых организаций.

Стоимость одного номера журнала – 450 руб. (без учета почтовых расходов)

Периодичность – 6 номеров в год.



Тел. : 8(499)264-03-44;
264-87-63
E-mail: info@moloprom.ru