

Для него наука – Её Величество



Исполняется 80 лет Валерию Викторовичу Молочникову – ведущему ученому в области комплексной переработки молока и создания продуктов здорового питания, члену-корреспонденту РАН, доктору биологических наук, профессору кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции Ставропольского государственного аграрного университета.

нология переработки молока «Био-Тон». Эта новаторская разработка полного использования составных частей молочного сырья не имеет аналогов в мире. Она позволяет получать продукты с заданными составом и свойствами. А созданные

продукты принципиально неверно, – вспоминает Валерий Викторович. – По современной технологии порядка 30 % сырья в виде получившейся при производстве сыворотки выбрасывается или подвергается дополнительной обработке. Однако

в сыворотке сконцентрировано всё самое полезное.

В 1979 г. после назначения В. В. Молочникова директором Северо-Кавказского филиала НПО «Углич», который как раз специализировался на её исследовании, ученый ещё более углубился в эту проблему. В результате проведенных исследований было установлено, что при добавлении в молоко полисахарида выделяется казеин-кальций-фосфатный комплекс в жидком виде, и его можно отделить в виде жидкости. Уникальные свойства казеинового комплекса дают возможность использовать его и в натуральном, и в сухом виде при производстве творога, творожных изделий. Кроме концентрата натурального казеина, который будет использоваться как основное сырьё, получается ещё и сывороточно-полисахаридная фракция, абсолютно обезжиренная, но при этом в ней оста-



Подмосковье, среди друзей, в день рождения, 2004 г.

на ее основе препараты обладают широкими лечебно-профилактическими свойствами. Действие препаратов и продуктов, полученных по технологии «Био-Тон», было проверено в лабораториях и клиниках ведущих медицинских центров и научных учреждений страны, в том числе в Институте авиационной и космической медицины.

Разработке технологии, описанной в монографии «Теория и практика безотходной переработки молока в замкнутом технологическом цикле», В. В. Молочников посвятил много лет. В числе соавторов книги рек-



Греция, 2005 г.



С сестрой Еленой в Петергофе, 2005 г.

В. В. Молочников родился 8 июля 1936 года в Москве. Жизненный путь Валерия Викторовича доказывает, что всё в его жизни predetermined и ничего не происходило случайно... Стать ученым было дано судьбой.

Выбрав в 1959 году, по окончании Московского технологического института мясной и молочной промышленности, свой путь в науке, Валерий Викторович Молочников следует ему всю жизнь. В свое время он стал одним из самых молодых докторов биологических наук в Советском Союзе, получив эту ученую степень в 38 лет. В 47 лет Валерий Викторович стал профессором, а спустя пять лет был избран членом-корреспондентом ВАСХНИЛ, правопреемницей, которой впоследствии стала Российская академия сельскохозяйственных наук, в настоящее время РАН.

Заслуженный деятель науки и техники Российской Федерации, автор более 350 научных трудов, опубликованных в России и за рубежом, Валерий Викторович имеет свыше 60 авторских свидетельств и патентов на изобретения. Многие его ученики трудятся в нашей стране и за рубежом. Как настоящий ученый, Валерий Викторович считает: «Нет ничего важнее Её – Науки!»

Валерий Викторович вспоминает, как во время обучения в аспирантуре в Боровске, аспиранты жили и трудились прямо в здании института. Он установил себе такой режим: приходил в лабораторию в 4 часа дня, пока коллеги еще не разошлись по домам, готовил приборы и оборудование, а уходил уже в 8 утра следующего дня, до того, как сослуживцы вернутся на рабочее место, потому что не хотел терять время, отведенное на сон, на общение с ними. В месяц у него было всего 1-2 выходных дня. Именно эта атмосфера была по-настоящему творческой, побуждающей к исследованиям.

В молочной промышленности Валерий Викторович работал с 1966 г. Он прошел все ступени становления профессионала от младшего научного сотрудника до крупного ученого, от сменного мастера на Омском молкобинате до директора Северо-Кавказского филиала ВНИИ маслодельной и сыродельной промышленности НПО «Углич» (в 1979-1985 гг.) и директора ВНИИ комплексного использования молочного сырья (в 1985-2002 гг.).

Под его руководством и при непосредственном участии была создана безотходная тех-

тор СтГАУ, член-корреспондент РАН, доктор сельскохозяйственных наук, доктор экономических наук, профессор, заслуженный деятель науки РФ Владимир Иванович Трухачев; доктор технических наук Татьяна Александровна Орлова; доктор технических наук, профессор Римас Раманаускас (Литва) и кандидат медицинских наук, врач высшей категории Владислав Валерьевич Морено.

– Еще в 1982 г. на Всемирном конгрессе Международной молочной ассоциации я высказал мысль, что делить молоко на основные и побочные про-

дукты биологически активная часть молока: сывороточные белки, минеральные вещества, ферменты, аминокислоты, витамины. Сывороточно-полисахаридная фракция, получаемая при использовании полисахаридов, не содержит примесей, характерных для традиционной сыворотки. Она имеет низкую кислотность, приятный вкус, что позволяет распределять ее по другой продукции, не исключая из технологического цикла.

Но только производственной выгодой достоинства полученной таким путем сыворотки не ограничиваются! При сов-



Черногория, 2005 г.

местных исследованиях, проведенных вместе с ведущими медиками страны, стало ясно, что она обладает лечебными и профилактическими свойствами, а также может выступать в роли радиопротектора.

Безусловно, употребление продуктов, содержащих сывороточно-полисахаридную фракцию, будет полезно для всех, кто любит молочную продукцию и нуждается в профилактике и оздоровлении. Согласно медико-биологической оценке сывороточно-полисахаридная фракция и продукты на ее основе повышают устойчивость организма к неблагоприятным воздействиям окружающей среды, а также позволяют смягчить влияние физических и эмоциональных перегрузок на человека.

Монография «Теория и практика безотходной переработки молока в замкнутом технологическом цикле» – это своего рода итог научной и творческой жизни известного ученого. Представленная технология переработки молока позволяет получить на 30 % больше продукции с высокими качественными характеристиками и лечебно-профилактическими свойствами. В. В. Молочников особо подчеркивает, что этот труд, возможно, никогда бы и не вышел, если бы не получил поддержку ректора Ставропольского государственного аграрного университета Владимира Ивановича Трухачева.

Научная деятельность В. В. Молочникова имеет огромное значение для развития молочной отрасли страны. Она тесно связана с практической реализацией безотходной переработки сырья и должна получить свое развитие в социальной программе оздоровления населения.

**Уважаемый
Валерий Викторович!**

Мы, Ваши коллеги, друзья, ученики, сердечно поздравляем Вас и желаем отличного здоровья, дальнейших успехов, счастья, тепла в душе и в доме! Всего самого доброго!

Коллектив Ставропольского государственного аграрного университета