Ученый и Гражданин

К 100-летию со дня рождения Николая Никитовича Липатова

ЭТАПЫ БОЛЬШОГО ПУТИ:

4 февраля 1923 г. родился в Москве;

1941–1945 гг. — в период Великой Отечественной войны служил в действующей армии, прошел путь от солдата до капитана;

1946–1951 гг. — студент Московского технологического института мясной и молочной промышленности, который окончил с отличием;

1951–1965 гг. — работал в том же институте (ассистент, старший преподаватель, доцент, заместитель декана, декан);

1955 г. — защита кандидатской диссертации;

1965 г. — блестящая защита докторской диссертации;

1965–1978 гг. — возглавлял Всесоюзный научно-исследовательский институт молочной промышленности;

1978–1994 гг. — перейдя на работу в Московский институт народного хозяйства (ныне Российская экономическая академия им. Г.В.Плеханова), заведовал кафедрой процессов и аппаратов пищевых производств;

1988 г. — избран академиком ВАСХНИЛ;

1992 г. — в ранге академика включен в состав Россельхозакадемии, где до 1994 г. активно работал в должности академика-секретаря Отделения хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

Блестящий организатор науки, за 13 лет руководства головным отраслевым НИИ Н.Н.Липатов создал продуманную и эффективную систему подготовки аспирантов, сумел сформировать коллектив единомышленников, нацеленный на решение самых актуальных задач молочной промышленности, наладил сотрудничество с ведущими учеными и руководителями других отраслевых НИИ и вузов.

Выдающийся организатор, он прежде всего был ученым, внесшим существенный вклад в развитие теории сепарирования и создание новых типов саморазгружающихся, комбинированных и многосекционных сепараторов, основоположником теории непрерывных методов производства творога на основе коагуляции белков молока в потоке.

Развитие Н.Н.Липатовым теории и практики сухих молочных продуктов позволило на основе крупномасштабного сотрудничества с различными исследовательскими, проектно-конструкторскими и машиностроительными организациями впервые в стране освоить выпуск высокопроизводительных автоматизированных комплексов для выпаривания и сушки молока. За работы в этой области ему было присвоено звание лауреата премии Совета Министров СССР.

Николай Никитович впервые поставил, проработал и решил наиболее узловые и перспективные направления развития научных исследований в молочной отрасли. В частности, по его инициативе во ВНИМИ были развернуты работы по исследованию процессов и созданию в молочной промышленности оборудования для электродиализа и ультрафильтрации, получению сухого быстрорастворимого молока, продуктов детского питания, ЗЦМ, казеината натрия и т.п.

С развитием космонавтики институту было поручено разработать ассортимент молочных продуктов спецназначения. На экспериментальном заводе ВНИМИ организовали цех по производству сублимированных консервов для включения в рационы питания экипажей на борту космических кораблей, разработали стерилизованные консервы. В их числе на базе изобретения Николая Никитовича создали стерилизованный высококалорийный сливочный продукт — «Каймак», который был включен в «буфетный набор» продуктов для космонавтов.

Развитие и научная основа указанных направлений были раскрыты Николаем Никитовичем Липатовым в фундаментальных монографиях, ставших настольными книгами для широкого круга ученых и специалистов. Его нацеленность как ученого на приоритетное изучение вопросов качества и безопасности молока, экологии продуктов питания, перспектив развития молочной промышленности в XXI веке также отражена в соответствующих монографиях, до сего дня не утративших своей актуальности. Это свидетельствует о чрезвычайно высокой прозорливости его как ученого, способного с высокой объективностью оценивать вопросы развития молочного дела на много лет вперед.

Н.Н.Липатов обладал совершенно уникальными способностями быть в гуще научных страстей, собирать вокруг себя талантливых исследователей и особенно молодежь, быть объективным арбитром в диспутах и спорах. Поражала его способность «заражать» новыми идеями и подходами к реализации исследований, умением прислушиваться к мнению других, а также жестко и открыто отстаивать принципы, которыми поступаться нельзя. Его талант, эрудиция, глубокие знания заслужили уважение ученых как в нашей стране, так и за рубежом. Неслучайно многие годы он был членом исполнительного комитета Международной молочной федерации, председателем пищевой секции Комитета Совета Министров СССР по Ленинским и Государственным премиям, членом пленума и председателем экспертного совета ВАК и т.д.

Его отличали невероятное трудолюбие, открытость, доброжелательность, проницательность, громадная эрудиция в различных сферах науки, искусства и литературы. Николай Никитович был и навсегда остался для тех, кто с ним работал, примером целеустремленности, профессионализма, нравственности, принципиальности, коммуникабельности.

Н.Н.Липатовым опубликовано свыше 500 научных работ, в том числе около 40 монографий по различным проблемам научного обеспечения АПК. Они постоянно пользуются заслуженной популярностью у читателей — некоторые неоднократно переиздавались, 12 опубликованы за рубежом.

Николаем Никитовичем подготовлено 40 кандидатов и 7 докторов наук, и этим не исчерпывается его вклад в формирование научного потенциала отечественной молочной отрасли.

Николай Никитович Липатов — яркое и уникальное явление в области науки и практики отечественной молочной промышленности во второй половине XX века. С его именем связаны преобразование ВНИМИ в общепризнанный и ведущий центр научного обеспечения молочной отрасли, качественный и количественный рост научного потенциала института, вывод уровня научных исследований его ученых на передовые линии научно-технического прогресса.

Академик РАН Андрей Георгиевич Храмцов о своем учителе и друге

Величие и память об ушедшем сохраняется в наших сердцах его делами. Мои воспоминания, как «очень близкого к нему человека» были многократно опубликованы. В этих публикациях боль от его неожиданного ухода, некоторые наказы НАМ живущим («не предавать друзей») и конкретика участия в решении проблем молочного дела Союза Советских Социалистических Республик (была такая ЕГО страна, которую он защищал в Великую Отечественную Войну 1941–1945 гг. «молоденьким московским парнишкой») и России-матушки после развала СССР до конца жизни (1994). Приведу только три проблемы, решенные и поставленные Николаем Никитовичем:

- разработка и масштабирование (уже более 50 лет) производства мелкокристаллической лактозы (молочного сахара) для обеспечения качества молочных консервов и мороженого — аналогов в мире пока нет;
- использование высококачественного «сахара жизни» — ЛАКТОЗЫ (молочного сахара) для адаптированного к составу женского молока продукта — детского питания бренда «Малыш» и «Малютка» с заменой сахарозы;
- формирование проблемы детского питания, которая сохраняет актуальность и сегодня.

Прикоснетесь к сотням публикаций Николая Никитовича на многих языках мира, начиная с вклада в сепарирование молока, его сушку и восстановление, производство творога, экологию и прогноз отрасли на текущий XXI век — получите истинное удовольствие от профессионального уровня для решения практических вопросов по «изумительной ПИЩЕ, приготовленной природой».

К 100-летию со дня его рождения мне бы хотелось показать непроходящую значимость этого замечательного человека, выдающегося ученого и великолепного учителя по его собственным воспоминаниям в неопубликованной рукописи «Капля молока, часть III «Вне родных границ».

В предисловии под названием «Впечатления и стремления» изложено мнение человека и профессионала, посетившего с 1967 года 20 стран для участия в молочных форумах, в том числе с 1970-го года в качестве члена Исполнительного Комитета ММФ. Приведена информация по молочной отрасли в Австралии, Австрии, Англии, Бельгии, ГДР, Индии, Ирландии, Испании, Канаде, Нидерландах, Сингапуре, ФРГ, Франции, Швеции, Японии (многие страны неоднократно). По каждой подробная информация по сути молочного дела в мире, ремарки личного характера.

В статье об Испании небольшое, но значимое место занимает экскурс об использовании овечьего молока для производства сыров. Указано, что «если не по каплям, то небольшими дозами» собирают овечье, а не коровье молоко. Радиус сбора 300 км и более. Из собранного молока производится один вид сыра — «Корвел» в виде головок весом около 3 кг трех видов по сроку созревания — один месяц, один и два года (в 10–15 раз дороже месячного) и пользуется в Испании необычайным спросом. Автор отметил, что в СССР много говорят об овечьем молоке, но мало его получают (ручная дойка) и совершенно не производят товарных сыров (только на пастбищах). При этом он назвал «чушью» выдуманные причины, что дойка овец снижает количество и качество шерсти. На коллегии Минмясомолпрома СССР при отчете и дегустации сыра «Корвел» (подарок членам советской делегации, 1973 год) идея и вкус сыров получили единодушную поддержку профессионалов-руководителей отрасли. Правда, как с горечью подчеркнул автор, «без последствий». При этом он указал, что грузинский сыр гуду и азербайджанский мотал из овечьего молока — это прелесть.

Во время служебной поездки в 1980-х годах в Болгарию я ознакомился на молочном заводе с производством сыра качкавал из овечьего молока. Весь сыр поставлялся на экспорт и, как нам сказали, это была заметная часть золотовалютных поступлений для страны. Помню, что этот довод «сподвигнул» уважаемого коллегу по Россельхозакадемии, академика В. А. Мороза начать работать над темой по дойке овец.

Хотелось бы надеяться, что наши предложения о присвоении ВНИМИ имени академика Н.Н.Липатова, учреждении медали РАН его имени и издание всех трудов (как он когда-то сделал с трудами Густава Антоновича Кука), стали реальностью.