

# К 95-ЛЕТИЮ ВНИМИ

ИНФОРМАЦИОННАЯ СТАТЬЯ

Дирекция

Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности, г. Москва

## ИСТОРИЯ ВНИМИ

Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности (ВНИМИ) стал первым в стране учреждением, призванным осуществлять научное обеспечение по всем направлениям переработки молока. Он был организован приказом Народного комиссариата внутренней и внешней торговли СССР в декабре 1929 г.

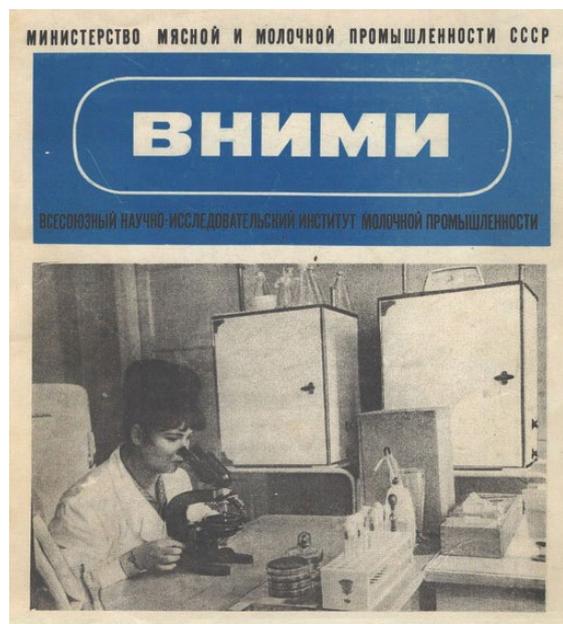
В становление института неоценимый вклад внесли работавшие в нем или являвшиеся консультантами профессора: Г. С. Инихов (зам. директора по научной работе), А. Н. Королев, Г. А. Кук, С. В. Парашук, А. Ф. Войткевич, С. С. Перов, П. И. Болдырев. В числе сотрудников института были видные впоследствии ученые Д. А. Граников, С. Ф. Кивенко, М. М. Казанский, М. Г. Гибшман, В. М. Богданов, Н. В. Зененко, Л. А. Орлова, А. П. Белоусов.

В 1931–1933 гг. были организованы шесть отделений ВНИМИ: Ленинградское, Всеукраинское, Западно-Сибирское (Новосибирск), Северное (Вологда), Грузинское, Армянское.

В 1936–1941 гг. институт был переведен в пригород Ленинграда (г. Пушкино), в 1941 г. эвакуирован в Курган, в 1943 возвращен в Москву.



Всесоюзный научно-исследовательский институт молочной промышленности (ВНИМИ), 1965 г.



Лаборатория микробиологии,  
Александра Николаевна Погребная, 1970 г.

Соединить все территориально разобщенные подразделения, включая производственно-экспериментальный завод в жилом здании на Люсиновской улице, стало возможным лишь в 1969 г. Постепенно сфера деятельности института расширялась, усиливался научный потенциал, росло количество филиалов и отделений. Углубление исследований, укрепление практических связей с промышленностью привели к тому, что на базе подразделений института образовались Всероссийский научно-исследовательский институт маслodelьной и сыродельной промышленности, Белорусский научно-исследовательский конструкторско-технологический институт мясной и молочной промышленности, Научно-исследовательский институт детского питания.

Можно отметить специалистов, чьи организаторские способности способствовали становлению и укреплению института. Наряду с первым директором Л. А. Вишеровым весомый вклад внесли директора послевоенного периода – кандидаты технических наук Н. В. Зененко, В. И. Сирик, Н. Я. Лукьянов, Я. И. Костин. И, конечно, необходимо подчеркнуть выдающуюся роль в развитии института акаде-

мика Россельхозакадемии Н. Н. Липатова, длительное время руководившего ВНИМИ. С его именем связано не только создание технологий и оборудования, в тот период отвечавших мировому уровню, но и формирование мощной школы исследователей.

Большой вклад в развитие науки о молоке внесли:

- П. Ф. Дьяченко – автор фундаментальных работ по белкам молока, в частности их сычужному свертыванию;
- В. М. Богданов, М. Г. Гибшман, Н. С. Королева – разработчики микробиологических основ молочного производства, санитарной микробиологии молока и молочных продуктов, принципов селекции молочнокислых бактерий, использования заквасок и бакконцентратов;
- М. Г. Демуров, Л. А. Милютин, В. И. Бутин, В. И. Селезнев, Е. А. Богданова, Г. И. Богданова – производство цельномолочных продуктов;
- И. А. Вайнберг, Л. П. Брусилковский, Ю. В. Тоншев, А. С. Потапов – создание инструментальных методов контроля и многочисленных приборов для анализа состава и качества молока, а также систем автоматизации и управления технологическими процессами;
- В. И. Сирик, Н. Я. Лукьянов, А. И. Желтаков – маслодельная промышленность. Под их руководством и при непосредственном участии к началу 1950-х годов были созданы технология и поточная линия производства сливочного масла способом сепарирования (метод В. А. Мелешина);
- Н. Н. Липатов, С. Ф. Кивенко, Р. Б. Давидов, С. Н. Штальберг, И. А. Радаева, В. В. Страхов – научные основы молочноконсервной промышленности;
- П. Ф. Дьяченко, А. А. Соколов, Н. А. Гроно-стайская – создание и освоение производства молочно-белковых концентратов;
- Н. В. Зененко, Л. А. Орлова, Л. М. Феоктистов, З. А. Калинина – экономическое обеспечение молочной промышленности.

Цикл работ был осуществлен под научным, методическим руководством и при непосредственном участии Н. Н. Липатова. Коллективом в составе Н. С. Королевой, Г. В. Фриденберга, Г. И. Есиной, Ж. И. Кузиной, Е. А. Богдановой выполнены работы в области создания механизированных линий производства творога. В. А. Марьин, Е. А. Фетисов, А. П. Чагаровский занимались вопросами мембранных методов обработки молочного сырья. И. В. Лысковцев, Б. Г. Зуев, В. М. Волков, А. Т. Борисов – теорией и практикой сепарирования, созданием очистителей и саморазгружающихся сепараторов. В. Д. Харитоновым, Г. Б. Дворецким, Ю. И. Филатовым, А. И. Бурькиным, Я. С. Киселевым,



Всесоюзный научно-исследовательский институт молочной промышленности (ВНИМИ), 1989 г.

Ф. Ф. Букиным, Ф. А. Андреевым, Л. В. Петровой было разработано основное и вспомогательное оборудование для выпаривания и сушки молока, а также изучены процессы деструкции и самовозгорания сухого молока. За работы в области создания вибрационного сушильного и вспомогательного оборудования по совместным программам с организациями Министерства среднего машиностроения Н. Н. Липатов и В. Д. Харитонов были удостоены премии Совета Министров СССР.

Институт целенаправленно следовал проводимой технической политике в отрасли и обеспечивал ее развитие. На основе разработок ВНИМИ были внедрены в поточное производство технологии сливочного масла методом преобразования высокожирных сливок, широкой гаммы кисломолочных продуктов, в том числе лечебно-профилактического и специального назначения, молочно-белковых концентратов, различных видов молочных консервов, продуктов детского питания, заменителей цельного и обезжиренного молока, заквасок и бактериальных концентратов. Базируясь на разработках института, под руководством академика В. Д. Харитонова, отечественные машиностроители и приборостроители осваивали производство оборудования для молочной промышленности, приборов для анализа состава и качества молока.

## ВНИМИ СЕГОДНЯ

Сейчас во ВНИМИ работают известные в нашей стране и за рубежом доктора наук – академики РАН, лауреаты премий Правительства РФ А. Г. Галстян и А. Н. Петров; заслуженный деятель науки РФ В. Ф. Семенихина; заслуженный работник пищевой индустрии РФ З. С. Зобкова; почетный работник науки и высоких технологий РФ О. Б. Федотова; известные ученые Г. А. Донская, Ж. И. Кузина, Е. Ю. Агаркова; молодые доктора наук В. Г. Семипятный, А. Е. Рябова, А. Г. Кручинин.

ВНИМИ – головная организация по проведению научно-исследовательских работ и стандартизации в области цельномолочной и молочноконсервной промышленности. Ее учеными осуществляются фундаментальные и приоритетно-прикладные исследования.

Научная и методическая деятельность института в последние годы осуществляется в рамках следующих базовых направлений:

- развитие биотехнологий молочной продукции – совершенствование процессов микробного синтеза и создание нового поколения кисломолочных продуктов; совершенствование процессов направленного биокатализа для глубокой и безотходной переработки молочного сырья и создание на этой основе ингредиентов с целевой функциональностью;
- развитие научных основ создания продукции сложного сырьевого состава на молочной основе с использованием и совершенствованием приемов пищевой комбинаторики, цифровых идентификационных профилей пищевых систем и разработки на этой основе нового поколения продукции профилактического, специального и функционального назначения;
- разработка и совершенствование методологии оценки качества, безопасности и идентификации молочной продукции функциональной направленности, в том числе, с использованием генетических маркеров и разработки на этой основе усовершенствованной методической базы.

Развиваются работы в части глубокой переработки молока, по созданию новых технологий упаковочных материалов, в том числе биodeградируемых, а также моюще-дезинфицирующих средств. Решаются задачи в области микробиологии, технохимического контроля, санитарии и экологии. Наиболее актуальными являются углубленное изучение состава и свойств молока и его компонентов, комплексное использование молочного сырья, повышение качества и кон-



Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности (ВНИМИ), 2024 г.

курентоспособности молочных продуктов, а также решение проблем идентификации с использованием высокоточных, в том числе генетических методов.

Одним из ключевых направлений работы института является разработка гармонизированных с международными нормативами стандартов на молочную продукцию и методы их контроля. Во ВНИМИ функционирует Технический комитет по стандартизации №470/МТК532 «Молоко и продукты переработки молока».

Значительную работу институт осуществляет в области подготовки высококвалифицированных специалистов через аспирантуру, а также в повышении квалификации сотрудников молочной промышленности в рамках дополнительного профессионального образования на базе Научно-образовательного центра «Инновационные технологии», лицензированных по специальности 4.3.3 «Пищевые системы».

С 2023 г. ВНИМИ является учредителем журнала «Food Metaengineering» («Пищевая Метаинженерия») – научное издание, в котором отражаются результаты новейших исследований в области наук о пище, организации пищевой экспертизы, обеспечении пищевой безопасности. ■

