

## Исследование – это всегда творчество



**Зоя Василенко,**

заведующая кафедрой технологии продукции общественного питания и мясопродуктов Могилевского государственного университета продовольствия, член-корреспондент, заслуженный деятель науки Республики Беларусь

**Н**а мой выбор в пользу науки повлияло занятие в студенческом научном кружке «Технолог» Московского института народного хозяйства им. Г.В. Плеханова, где я изучала влияние технологических факторов на студнеобразующую способность полисахаридов морских водорослей. Эта тема получила свое развитие в дипломной работе, а затем и в кандидатской диссертации.

Исследование – это всегда творчество, здесь зачастую результат неизвестен и непредсказуем. Но если удастся что-то впервые обнаружить, установить, то получаешь невероятное удовлетворение, радость, прилив энергии и желание двигаться дальше. Это поднимает тебя над обыденностью и суетностью.

Любая научно-исследовательская работа по-своему значима, но особенно важна та, которая находит применение на практике. Вся моя научная деятельность связана с решением задач, стоящих перед пищевой отраслью. Много работала в области технологий переработки растительного сырья для создания продукции с заданными свойствами. К своим успехам могу отнести развитие нового направления – производство и использование овощных, плодовых и других добавок растительного сырья для приготовления пи-

щевых продуктов повышенного качества. Поскольку меня всегда интересовал пектин, который связывает тяжелые металлы, радионуклиды, токсины, а затем выводит их из организма человека, считаю его незаслуженно забытым. С его помощью в нашей стране мы могли бы более эффективно противостоять разрушительному действию радионуклидов, попавших в наш организм после чернобыльской аварии. Больше всего этого вещества содержится в печеных яблоках, компоте, вареной свекле, моркови, капусте. Мы немало экспериментировали с пектином и даже разработали (правда, для Новосибирска) технологию его производства из выжимок черноплодной рябины. Она была внедрена в небольшом городке Куйбышеве. С сожалением могу сказать, что производство растительного продукта до сих пор не налажено ни в одной стране на постсоветском пространстве. Предприятия, где изготавливают пектин, успешно работают в США, Германии, Дании, Чехии, Италии, Испании и Франции. Там ценный продукт получают из выжимок цитрусовых и яблок. Это весьма прибыльно и перспективно. В Беларуси постоянно закладываются новые сады и ягодные плантации, чтобы производить больше сока. А вот выжимки будут, как и сейчас, оставаться неиспользованными, если не наладить их переработку.

За последние 5 лет совместно с предприятиями Беларуси, такими как «Камако Плюс», «Ивкон», «Могилевская фабрика мороженого», «Альтпроект», кондитерская фабрика «Красный пищевик» и другими, разработана линейка соусов, кондитерских, десертных, колбасных изделий, которые внедрены в производство. За более чем 40-летний период работы в должности заведующего кафедрой в Могилевском государственном университете продовольствия мной совместно с учениками создано более 200 технологий и рецептур продуктов питания, многие из которых защищены авторскими свидетельствами на изобретения.

В моем случае разделить науку и преподавание невозможно. Педагогическая работа – часть моей жизни, я бы даже сказала – часть меня. Мне всегда приятно иметь дело с молодыми, открывать им новые горизонты и отвечать на их вопросы. Вместе с тем они помогают расширять мой кругозор, быть в курсе новых идей и технологий. Благодаря молодым ученым понимаю, что успех в науке невозможен без преподавания и общения со студентами. С ними ты учишь и учишься одновременно, открываешь новые перспективные направления исследований.

С гендерным неравенством в науке мне не приходилось сталкиваться. Моя работа отмечена рядом наград, среди них особо значимые и почетные – звание «Заслуженный деятель науки Республики Беларусь», медаль «За трудовые заслуги», орден «Знак Почета».

Для меня как ученого и педагога очень важна свобода творчества. Но вместе с тем я никогда не забывала о том, что это сфера предельного риска и ответственности.

Мной опубликовано более 800 работ, написано 2 монографии, 7 книг, 14 учебных пособий, получено более 50 патентов и авторских свидетельств на изобретения, 8 из которых внедрены в производство. На предприятия республики передано более 60 технологий и рецептур изделий, в которых пектиновые вещества впервые использовались в составе растительной ткани, заменяя более дефицитное и дорогостоящее сырье. За последние 5 лет создано и передано в производство более 35 научных разработок, подтвержденных актами о внедрении с соответствующим экономическим эффектом.

Под моим руководством защищены 21 кандидатская, 1 докторская, 17 магистерских диссертаций. В настоящее время подготовлена еще одна докторская диссертация.

Мои первые ученики добились определенных высот и занимают руководящие должности в органах государственного управления.

В этом мое счастье и как исследователя, и как педагога. ■