

Георгій ЄРЕСЬКО: «Наступного року нашому інституту виповниться п'ятдесят»



У попередньому номері «МП» ми започаткували рубрику «Історія галузі», де розповіли про зародження молочарської справи на теренах Галичини й про її найуспішніший економічний проект – Крайовий Союз молочарський («Маслосоюз»), який уже на початку минулого століття експортував свою продукцію до багатьох країн Європи. Цього разу ми вирішили розповісти, чи швидше пригадати, як розвивалася вітчизняна галузева наука, запросивши до розмови академіка УААН, професора, доктора технічних наук Георгія Олексійовича ЄРЕСЬКА, директора Технологічного інституту молока та м'яса. Георгій Олексійович обіймає цю посаду уже тридцять два роки, то ж йому є чим поділитися з читачами «МП».

– Ви працюєте у ТИММі майже від самого початку. Чи пригадуєте, як його було створено?

– Інститут було створено у листопаді 1959 року, а я приїхав до Києва у 1964 році, відразу ж після закінчення Ленінградської аспірантури, разом з Сергієм Сергійовичем Гуляєвим–Зайцевим. Тоді цей заклад мав іншу назву – Український науково-дослідний інститут м'ясної і молочної промисловості й підпорядковувався Держпрому республіки. За два роки його перепідпорядкували союзному міністерству, бо в ті часи усією наукою на пряму керували з Москви. При міністерстві було технічне управління, яке й займалося усіма справами науково-дослідних інститутів. Таких галузевих установ тоді було всього п'ять – М'ясний і Молочний інститути в Москві, Інститут масла і сиру в Угличі, ще був Інститут холодильної техніки в Москві та наш – наймолодший, бо інші були створені у тридцятих роках. Пригадую, якраз тоді наш інститут переїхав до нового приміщення (де він є і зараз – вул. М.Раскової, 4-а. Авт.) Новосілля відсвяткували у серпні, а ми з Сергієм Сергійовичем приїхали у листопаді... Рівно за рік нам виповниться п'ятдесят, хоча ця дата є трохи умовною, бо маємо відомості про існування Української молочної лабораторії – УМіЛ, яку можна вважати попередницею нашого інституту. Вона була у Харкові. Ми намагалися знайти її коріння навіть через архіви, але так нічого і не знайшли.

Багато чого було втрачено під час війни, загубились архіви... Деякі інститути додають собі ще роки лабораторій – для поважності, а наш відлік починається лише з офіційного заснування Інституту. Скромно вважаємо, що нам зараз сорок дев'ять років...

Інститут було організовано так, що в нас були свої дослідні лабораторії, конструкторські відділи і своя машинобудівна база – технологічний завод у Гнідині під Києвом. Це був цілий комплекс, де багато питань можна було вирішувати від початку й до кінця. Коли ми почали працювати, набирати розмаху, то склали серйозну конкуренцію іншим галузевим інститутам. Тоді слово «конкуренція» уголос не вимовляли, але вона реально існувала. Ми обігнали Інститут в Угличі зі створення обладнання, бо у них конструкторський відділ був слабший. До 80-х років минулого століття ми набрали розмаху, обігнали московські інститути, стали отримувати «червоні прапори» за перемогу у соцзмаганні...

– Ваші перші враження від Києва?

– Чудові, хоча приїхав я в ненайкращу пору – у листопаді... Відразу став працювати на посаді провідного конструктора. А 18 грудня знову повернувся до Ленінграда, щоб захистити дисертацію. Через кілька днів повернувся і отримав ордер на квартиру. Хочу сказати, що працівники Інсти-

туту щороку отримували по десять квартир, і спеціалісти, які потрапляли сюди за скеруванням, швидко одержували житло. Це також приємні спогади...

– Які тоді були пріоритетні напрямки науково-дослідної роботи?

– Ми розвивались майже за всіма напрямками переробки м'яса і молока. Щодо молока – це масло, сир, цільномолочна продукція: кефір, йогурт, простокваша, ряженка – весь асортимент. У нас була лабораторія мікробіології, де виготовляли бактеріальні препарати для молочної промисловості. Також займалися переробкою м'яса, тваринними кормами. Була лабораторія амінокислот на основі м'ясної сировини, лабораторія механізації по м'ясу, така ж лабораторія механізації щодо молока. Виготовляли також продукти дитячого харчування, а от до чого руки не дійшли – так це до технологій переробки сухого молока. З виробництва масла ми обігнали Углич, сиру, скажімо так, не відставали... До 1980-го року в Інституті працювало 476 осіб. Дуже добре пам'ятаю цю цифру. А ліміт у Києві становив 512, тобто ми могли ще розширюватися...

При Інституті діяло два заводи: механічний – тут, на території, з чисельністю близько двохсот працівників, і технологічний у Гнідині. Там працювало 170 осіб. Додамо ще лабораторію виробництва бактеріальних препаратів і виходить три дослідні виробництва. Усе, що ми розробляли у кабінетах, могли на цих дослідних виробництвах випробовувати. Хочу сказати, що питання грошей тоді не стояло взагалі. Нам давали кошти на будь-яке вітчизняне обладнання, й з імпортом проблем не було, але його ми отримували через Міністерство, бо існувала певна процедура. Про зарплату й мови немає: якби керівник затримав її двічі хоча б на один день, то уже не працював би. Перший раз отримав би догану по партійній лінії... Ми також одержували необхідну кількість коштів на ремонт, на інші поточні витрати, до того ж Інститут мав досить велику фінансову самостійність. Була лімітована лише чисельність працівників, фонд зарплати і відрядні витрати. Більше майже нічого не лімітувалось. Директор не мав складати план і погоджувати з вищими організаціями на рік наперед, що Інституту потрібно буде придбати. Ці питання вирішувалися Інститутом самостійно. Це зараз я не можу нічого на свій розсуд купити, мушу складати кошторис на рік наперед. А як можна передбачити, що нам буде потрібно в кінці наступного року? Скільки реактивів, скільки коштуватиме електроенергія, вода, телефон? Зараз ми входимо до складу аграрної академії. І слава Богу, що хоч регулярно отримуємо зарплату, але впродовж цих сімнадцяти років ми не одержуємо коштів на капіталовкладення, давно не маємо коштів на комунальні витрати, мусимо заробляти і самі це оплачувати, що загалом неправильно. Як тільки науковий працівник починає займатися заробітчанством, бізнесом – усе, для науки він втрачений. Наука потребує терплячості, наполегливості, багаторічної праці, щоб отримати добрий результат...

– І ви його мали. Тоді на вашому обладнанні вироблялось 750 тонн «союзного» масла, майже половина.



Фото зроблене у день вручення державної премії за розробку технології продуктів дитячого харчування. Г.О. Єресько стоїть у центрі.

Якщо брати у світових масштабах, то це 15 відсотків. Як вам вдалося досягти такого успіху?

– Я вже згадував, що приїхав до Києва разом із Сергієм Сергійовичем Гуляєвим–Зацевим з Ленінграда, де ми разом навчались в аспірантурі. Я потрапив до лабораторії механізації, а він – маслоробства, оскільки його кандидатська дисертація стосувалася масла, а я займався теплообміном: досліджував пастеризацію вершків шляхом контактів їх з паром. Моїм керівником був видатний вчений Густав Антонович Кук, який написав перші в Союзі книги про процесні апарати в молочної промисловості й пастеризацію молока. Він був дуже цікавою, освіченою людиною, чудово розмовляв англійською, німецькою, італійською мовами. По батьковій лінії у нього шведське коріння... Ми часто обговорювали з ним проблеми науки, в тому числі й маслоробства. Він наголошував, що сам процес отримання масла з механічної точки зору треба переглянути. Це мене і Сергія Сергійовича наштовхнуло на нові ідеї. Коли ми приїхали до Києва, стали над ними працювати. Почалося усе з того, що я намалював маленьку установку, де привід був від швейної машинки. Ми самі до штатива прикріпили кронштейник, електродвигун, зробили пристрій для вимірювання обертових моментів, розрахували роботу, яку робочий орган передає вершкам чи молочному жиру. З цього усе й почалося...



Г.О. Єресько (зліва) та С.С. Гуляєв-Зацев випробовують установку по виробництву масла. 1992 рік.



Під час зборів з нагоди виконання тематичного плану. 1985 рік.
Г.О.Єресько – на першому плані.

Наш відділ механізації займався маслоробним обладнанням, керівником відділу був О.А. Виноградов. Я вже працював з ним у лабораторії в Угличі. Коли в Києві створили інститут, він також приїхав сюди. Ми знали одне одного, так само разом працювали над цим пристроєм. Потім пішли установки складніші, ще складніші, і в 1975 році ми виготовили лінію на 1000 кілограмів масла за годину. У 1978 році Московський завод молочного обладнання став випускати цю лінію. З конвеєра зійшло їх кілька сотень, а ми в себе на заводі паралельно освоювали двотонні апарати – на дві тисячі кілограмів масла за годину. Московський завод виготовляв «тисячні» або «тонні» апарати, а ми – двотонні, за заявками. І ті, й інші, до слова, виготовляємо ще й зараз. Їх відправляємо, здебільшого, на експорт до Росії. Україна їх використовує менше. У галузі маслоробної техніки, технології це одне з наших найбільших досягнень.

– Чому так багато заводів працювало на ваших установках?

– Тому що це були хороші установки. Ми конкурували щодо них з Угличем й обігнали їх. Не відкрию Америки, якщо скажу, що тодішнє союзне міністерство більше підтримувало інститут в Угличі. Щоб вивести їх на перше місце, міністерство влаштувало порівняльні випробування наших апаратів. Звичайно, на заводі в Угличі, при їхньому інституті. Пригадую, від нас поїхала туди велика делегація. Я був головним конструктором цього обладнання, а Сер-



Під час стажування в Данії. м. Архде.
Г.О.Єресько – крайній справа.

гій Сергійович – технологом. Там, в інституті, й проводились випробування. Комісія була спільною. Коли виготовили зразки масла, то відразу побачили, що углицьке не може конкурувати з нашим. З того часу вже більше не було розмов у кого краще обладнання. Московський завод молочного обладнання перестав випускати углицькі апарати, а запустив наші. Виробництво масла методом сепарування тоді повністю перейшло на наші апарати.

– Над чим ще працював ваш інститут?

– У свій час в нас було розроблено технологію продуктів дитячого харчування, за що ми отримали Державну премію. Ми «змоделивали» заміник жіночого молока. Воно відрізняється від коров'ячого по співвідношенню сироваточних і казеїнових фракцій. Якщо у коров'ячому молоці це співвідношення один до чотирьох, то в жіночому – один до одного. Ми відділяли сироваткові білки від молока, потім робили співвідношення сироваткової і казеїнової фракцій таке, як у жіночому молоці. Ця технологія того часу була найновішою в Союзі. На кількох заводах в Україні організували виробництво, й саме за цю технологію ми отримали Державну премію.

Ще одне наше досягнення в технології – кисломолочний продукт «Геролакт» для старшого покоління. Ми розробили його разом з Інститутом мікробіології АН та Інститутом геронтології. Чим він корисний? Знижує вміст холестерину в крові. «Геролактом» зацікавились в Данії, і в 1992 році купили у нас ліцензію. Ми продали її за 1 млн датських крон (треба розділити на шість щоб вийшов долар). Крім цієї плати, у нас ще були роялті – проценти від прибутку. Їх отримували всі три інститути. Й ця домовленість існувала до минулого року. Продукт «протримався» на ринку 15 років. А припинилася співпраця тому, що ця датська компанія об'єдналася із шведською, й вони налагодили своє виробництво бактеріальних культур, які купували у нас. Минулого року приїжджали, усім подякували, привезли сувеніри... Хочу сказати, що це дуже порядна фірма. Вони регулярно платили нам роялті, причому щороку давали довідку незалежного аудиту. Ми знали де налагоджено нове виробництво, де його закрили з тих чи інших причин. Не було випадків якогось обману.

Щодо м'яса, то ми розробили доволі хорошу технологію ароматизаторів м'ясних продуктів на основі ефірних масел. Відібрали аромати, які відповідають традиційним спеціям – лавровий лист, перець чорний, перець червоний, і на основі ефірних масел зробили композицію. У нас тут є невеличке виробництво. Продаємо цей продукт – натуральні ароматизатори – заводам. Це також непогана робота. Ще розробили технологію сиров'ялених ковбас – виготовили стартову культуру для їх виробництва. В Союзі тоді не було такої стартової культури для м'ясних виробів, її купували за кордоном. Також виконували роботи стосовно бактеріальних препаратів для молочної промисловості – для кефіру, ряженки, сметани. У «кисломолочці» ми вперше виготовили бактеріальний концентрат для кефіру на основі кефірних грибків. Це було у 1986 році. Ми й зараз виготовляємо бактеріальні препарати і продаємо українським та російським виробникам.

Одне слово, ми мали хорошу базу, могли випробувати всі наші розробки. У часи керівництва М. Горбачова ми помітили, що ситуація стала погіршуватися. Чисель-

ність працівників було скорочено, хоча формально до цього нас ніхто й не спонукав, але іншого виходу не було. А коли відбулася зміна суспільної формації – перехід від соціалізму до капіталізму, тут ще різкіше пішло... Скажу так: минулий рік ми пройшли із середньостатичною чисельністю 109 осіб. Є різниця – 476 працівників і 109?... Але якби ми так не «скоротились», то просто б не вижили. Допомогло нам і те, що вчасно перейшли в підпорядкування нашої аграрної академії. Це було у 1991 році, коли ще існував Радянський Союз. Це був далекоглядний крок, бо ті інститути, які цього не зробили, розформувались або ледь животіють. Із «живих» залишився лише Інститут спирту. Інститут цукру майже втрачено: у них забрали приміщення, пропала унікальна бібліотека. Це стоюється і кондитерського інституту та інших.

– Ще у ті далекі часи, коли мало хто їздив за кордон, Ви були на стажуванні у Данії. Які спогади залишилися?

– Це було у 1968 році. До цього я лише раз побував у Болгарії. Між СРСР і Данією була угода про технічне співробітництво – найперше в галузі фізики. Вчені з обох країн їздили одні до одних на тривале стажування. У 1970-х роках додалась ще співпраця аграріїв. Наприкінці 1967 року мені запропонували це стажування. Підготовка і відбір кандидатів тривали довго, і, врешті, наступного року я таки поїхав. Роль зіграло, мабуть, те, що у мене вже була дисертація й публікації в іноземних виданнях. Мені випало восьмимісячне стажування в молочному інституті. Звичайно, мене довго готували до цієї поїздки, розказували, як треба там поводитись... Я потрапив до лабораторії, мав певний напрямок роботи. Робочою мовою була німецька. Добре, що для датських колег це також була іноземна, вони розмовляли зрозуміло, короткими реченнями, то ж ми швидко знайшли спільну мову. Пригадую, як мій куратор Піттерсон приніс прилади для визначення кристалізації молочного жиру, показував, як з ними поводитись. Був дуже здивований, що я швидко освоїв цю апаратуру. В Україні про неї ми уже знали, працювали над подібною темою. Відразу ж зауважу, що ті досліди, які я провів у цій лабораторії, становили майже сорок відсотків моєї докторської дисертації. Уже тоді, порівнюючи наукові рівні інститутів, мав визнати, що наш був на вищому рівні. Я проводив досліди, про які вони ще й не думали. Мені там було доволі легко. Мабуть, ще й тому, що в мене був технічний профіль за фахом, а працюючи, я паралельно освоїв технологічний. Там я побачив, що наша українська галузева наука нічим не поступається датській. Про це свідчив і той факт, що вони купили у нас ліцензію на кисломолочний продукт... А суть полягала у тому, що наша наука тоді була тісно пов'язана з практикою. Ми не входили до складу академії, а були галузевим науково-дослідним інститутом. Кожна наша робота повинна була мати практичний результат. Звичайно, не всі впроваджувались, та це й не потрібно було. Ми, науковці, генерували ідеї, а промисловість вибирала... У Данії вразило інше: те, що я бачив поза стінами лабораторії – скрізь ідеальний порядок, високий рівень життя, інші, ніж у нас, стосунки між людьми. Іноді ці стосунки здавалися дивними. От, наприклад, їдуть кілька друзів на футбол до Копенгагена однією машиною і потім віддають колезі гроші за бензин. Мені тоді й на

думку не спадало, що і в нас таке буде. Або кажуть: «Сьогодні – вечерея в ресторані». Мені не хотілося йти, запитав: «А можна не піти?». «Ні, не можна. Це на Вашу честь». У кінці кожен розраховується сам за себе... Дивувало також, що не завжди можна було потрапити на підприємство, у цех. У кращому випадку на виробництво дозволяли споглядати через скло. З різних причин – з огляду на гігієну, на комерційну таємницю. Дивувало також те, що не частували продукцією. У нас на той час будь-які відвідини гостей починалися зі щедрої дегустації... Маємо подібне тепер у себе. Власники не завжди пускають на підприємства науковців, студентів-практикантів. Це проблема для навчальних і науково-дослідних закладів. У промисловості тепер кожен сам по собі...

– Які Ваші мрії? Що Ви ще не встигли зробити?

– Я б все-таки хотів, щоб наука у нас продовжувала розвиватися. Якщо вона буде розвиватися, будуть досягнення. А для цього потрібні державна концепція й підхід. Зараз за чисельністю у нас є ніби й досить науковців, але не в чисельності суть. Нам не потрібно баласту. Люди, які присвятили себе науці, мають ефективно парацювати. А це вимагає належного забезпечення. Йдеться не лише про зарплату, а про придбання приладів, найновішого обладнання, доступу до літератури. Хотів би, щоб наш інститут розвивався. А роботи ще – не початий край. Найперше щодо якості продукції. Нещодавно ми проводили пастеризацію молока для сироваріння при 130–140 градусах. Раніше вважали, що межа десь близько сімдесяти градусів. Виявилось, що таку ультрависоку температуру можна давати на три секунди, й тоді виходить дуже чистий продукт за мікробіологічними показниками. І ще – на 6–8 відсотків збільшується вихід продукту з одиниці сировини. Зараз на Заході інтенсивно розвивають технології з фракціонування молока – виділення окремих фракцій для спеціальних продуктів – лікувальних, дитячих, геріатричних тощо. У цьому напрямку також варто працювати, а в цілому – з підвищення якості. Ще я дуже хотів би, аби до нашого інституту й до аспірантури вступало більше чоловіків, бо зараз «тримаємося» переважно на жінках.

– Бажаю, щоб ці мрії здійснилися! Щиро дякую за цікаву розмову.

Надія ПАСТЕРНАК



Сучасне приміщення Технологічного інституту молока і м'яса.
м. Київ, вул. М. Раскової, 4-а.