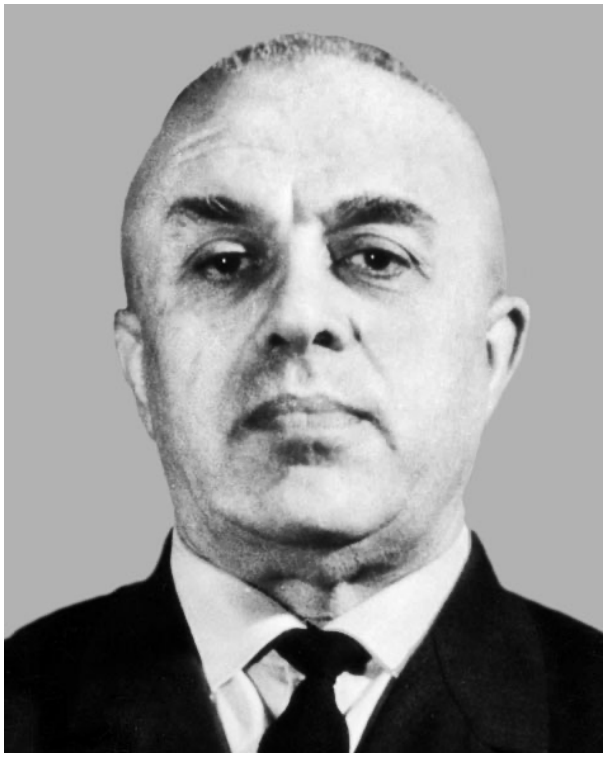
МІХЕЛЄВ АБРАМ АРОНОВИЧ



Наукова школа: нестаціонарні тепломасообмінні процеси в хлібопекарських і кондитерських печах.

Засновник: Міхелєв Абрам Аронович, доктор технічних наук, професор.

Напрями досліджень наукової школи: вивчення нестаціонарних тепломасообмінних процесів теплового оброблення харчових продуктів (випікання хліба, випікання-сушіння кондитерських виробів).

Досягнення (теоретичні, практичні): створена галузева науково-дослідна лабораторія хлібопекарських і кондитерських печей. У межах її діяльності розроблено понад 10 конструкцій промислових печей (серій ПХК, ХПУ, ПІК), що стали основою нової технічної бази хлібопекарської промисловості СРСР. Праці А. А. Міхелєва й співробітників кафедри були неодноразово представлені на Виставці досягнень народного господарства. Він також був членом технічної ради Міністерства хлібопродуктів УРСР, Держплану, керівником науково-технічного товариства інституту, членом обласного і республіканського НТО.

Публікаційна активність

Підручники і навчальні посібники:

Методика расчета теплообмена в хлебопекарных печах и пути их усовершенствования (1950).

Справочник механика хлебопекарного производства (1962, 1966).



Расчет и проектирование хлебопекарных печей (1964).

Расчет и проектирование печей хлебопекарного и кондитерского производств (1968, 1979).

Справочник по хлебопекарному производству. Т. 1. Оборудование и тепловое хазяйство (1972, 1977).



Печи хлебопекарного и кондитерского производства (1974).

Промышленные печи хлебопекарного и кондитерского производств» (1974, 1986).

Справочник по эксплуатации технологического оборудования хлебопекарных предприятий (1976).

Огляди:

Исследование кинетики процесса выпечки хлеба и соответствующее конструктивное оформление конвейерных печей (1943)

Методика, конструирование и расчет конвейерных хлебопекарных печей (1949).

Нагревательные трубы для хлебопекарных печей (1949).

Процессы в рабочих камерах хлебопекарных печей (1959).

Техника хлебопекарного производства в СССР и за рубежом (1960)

Основные технические данные и материалы испытаний хлебопекарных печей марки БИ (1966).

Современные хлебопекарные конвейерные печи (1967).

Новое в печной технике (1968)

Реконструкция печей ХВЛ на основе исследований процесса выпечки хлеба «Украинского нового» (1968).

Современные электрические печи для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий (1969).

Хлебопекарные тоннельные печи типа БН (1969)

Новые унифицированные тоннельные хлебопекарные печи ПХК конструкции КТИППа (1971).

Реконструкция печи ФТЛ-2 на основе исследований процесса выпечки городской булки (1971).

Современные тоннельные печи хлебопекарного производства (1971).

Теоретични основы на изпичането на хлябо съвременни конструкции хлебопекарни пещи в СССР (1971).

Новые исследования процесса выпечки хлебобулочных изделий (1972)

Выпечка хлеба в электромагнитном поле промышленной частоты (1973).

Опыт эксплуатации печей ПХК 16, ПХК 25 и ПХК 8 в хлебопекарной промышленности (1973).

Выпечка национальных сортов хлеба в СССР (1975).

Хлебопекарные и кондитерские печи малой мощности (1975)

Современные тоннельные печи в хлебопекарной промышленности (1976).

Захищено кандидатських дисертацій — 18:

1. **Руденко-Грицюк Орест Антонович**. Исследование процесса выпечки хлеба при интенсификации конвективного теплообмена в рабочей камере (1963 р.).

2. **Прокопенко Микола Федорович**. Исследование динамики процесса непрерывного замеса теста с целью повышения его интенсивности (1966 р.).

3. **Тофан Іван**. Исследование механизма процесса выпечки хлеба в увлажненной среде рабочей камеры тоннельной печи (1968 р.)

4. **Дорохович Антонела Миколаївна**. Исследование процесса выпечки мучных кондитерских изделий (пряников) инфракрасными лучами (1967 р.).

5. **Золотов Едуард Борисович**. Исследование процесса лопастного нагнетания хлебного теста в делительных машинах (1967 р.).

6. **Теличкун Володимир Іванович**. Исследование процесса выпечки хлеба при переменных режимах (1967 р.).

7. **Рекославський Віктор Валерійович**. Исследование кинетики теплообмена при выпечке подового хлеба (1969 р.).

8. **Володарський Олександр Вікторович**. Исследование тепловых и гигротермических процессов при выпечке хлеба в тоннельных печах (1969 р.).

9. **Сігал Марк Нісонович**. Топочные процессы в проблеме защиты воздуха (1971 р.).

10. **Острик Олексій Семенович**. Исследование процесса выпечки при различных способах электрического обогрева (1971 р.).

11. **Корчинський Анатолій Олександрович**. Исследование работы греющих каналов в хлебопекарных печах с рециркуляцией продуктов сгорания (1973 р.).

12. **Лісовенко Олексій Тимофійович**. Исследование процесса выпечки и обоснование рациональных тепловых режимов современных хлебопекарных печей (1973 р.).

13. **Дворцин Марк Михайлович**. Исследование внешнего тепломассообмена при выпечке подовых изделий в хлебопекарных печах(1973 р.).

14. **Сидоренко Світлана Іванівна**. Исследование процесса выпечки и его интенсификации при выработке подового хлеба (1974 р.).

15. **Зубков Олексій Федорович**. Исследование и совершенствование специализированных печей для выпечки национальных сортов хлеба (1977 р.).

16. **Шульгін Ігор Михайлович**. Исследование процесса выпечки с целью усовершенствования конструкции хлебопекарных печей и повышения эффективности их работы (1980 р.).

17. **Чеботарьов Віорел Харлампієвич**. Исследование процессов в рабочих камерах высокопроизводительных хлебопекарных печей с электрическим обогревом (1981 р.).

18. **Баришніков Олександр Миколайович**. Аналитическое и экспериментальное исследование статики и динамики тепловых процессов в условных зонах хлебопекарных тоннельных электропечей (1981 р.).

Докторські дисертації — 2:

1. **Лісовенко Олексій Тимофійович**. Исследование процесса выпечки и обоснование рациональных тепловых режимов современных хлебопекарных печей (1973 р.)

2. **Володарський Олександр Вікторович**. Повышение эффективности рабочих процессов в печах хлебопекарного производства (1982 р.)

Послідовники наукової школи

З 1981 року активні наукові дослідження процесів та обладнання хлібопекарських виробництв проводяться на новостворенній кафедрі машин і апаратів хлібопекарських, макаронних та кондитерських виробництв, де

завідувачем кафедри працював професор Олексій Лісовенко. Він розробив теоретичні основи процесу замішування тіста, продовжив теоретичні та експериментальні дослідження процесу випікання, запропонував високоінтенсивні вібраційні змішувачі та бродильні агрегати. На початку 90-х років тематика наукової школи була розширена дослідженням процесів, що відбуваються в тісті під час його оброблення, запропоновано і реалізовано ідею екструдування вибродженого тіста, що є прогресивним і ефективним способом створення потокового виробництва. Учні та послідовники А. А. Міхелєва працювали й працюють у Національному університеті харчових технологій. Це професори Олексій Лісовенко, Олександр Володарський, Антонела Дорохович, Володимир Теличкун, доценти Орест Руденко-Грицюк, Світлана Сидоренко, Леонора Лазоренко, Віктор Рекославський, Олександр Ковальов, Сергій Дудко, Юлія Теличкун, Олена Чепелюк, Олексій Губеня, Микола Десик, Віталій Рачок.

1. Життєвий шлях

Абрам Аронович Міхелєв народився 11 лютого 1908 року на станції Драбово Золотоніського повіту Полтавської губернії в родині робітника-мельника. Його батько працював на млинах Харкова й Полтави, а після революції 1917 року — в Одесі.

У 1923 році Абрам Міхелєв закінчив Полтавську трудову школу. У 1925 році вступив до Одеського інституту технології зерна і борошна, який закінчив у 1929 році за спеціальністю «інженер-механік».

У 1932 році він обійняв посаду головного інженера хлібозаводу № 2 імені Сталіна в Одесі, де працював до 1941 року.

Під час облоги Одеси (1941) виконував обов’язки директора та головного інженера хлібозаводу. За самовіддану працю, забезпечення міста та фронту хлібом Одеси був нагороджений медалями «За бойові заслуги», «За оборону Одеси», «За доблесну працю у Великій Вітчизняній війні 1941–1945 рр.», а також знаком «Відмінник харчової промисловості».

Із 1941 по 1944 рік працював у місті Алма-Ата на посаді головного інженера, а потім — директора хлібокомбінату.

У 1944 році за розпорядженням уряду був переведений до Києва, де став головним інженером Укрголовхлібу. У 1949 році за розроблення нових типів печей, які були впроваджені у виробництво, був відзначений премією Міністерства харчової промисловості СРСР.

Помер Абрам Аронович Міхелєв у 1979 році, залишивши по собі глибоку наукову й освітню спадщину, яка й досі відіграє важливу роль у розвитку харчових технологій в Україні та за її межами. Масштабність наукового мислення, інженерна інтуїція, глибока людяність і принциповість зробили Міхелєва однією з центральних постатей у вітчизняному хлібопекарському й кондитерському машинобудуванні XX століття.

2. Професійна діяльність

Професійна діяльність Абрама Ароновича Міхелєва охоплює низку сфер: виробництво, науку, педагогіку та організацію галузевих досліджень. Як інженер-механік він здійснив істотну модернізацію печей типу АЦХ, що дало змогу значно підвищити їхню продуктивність. Розробки Міхелєва були впроваджені на хлібозаводах Києва, Харкова, Москви, Ленінграда, Тули та Свердловська, що стало знаковим внеском у модернізацію радянської хлібопекарської промисловості 1930-х років. Під час роботи на хлібозаводі Міхелєв не припиняв викладацької та науково-дослідної роботи. Він читав курси з хлібопекарського обладнання, вів курсове та дипломне проєктування, розробляв нові підходи до проєктування печей і вивчав процеси тепломасообміну в камерах випікання. У 1943 році захистив кандидатську дисертацію, присвячену кінетиці процесу випікання хліба, в Московському харчовому інституті. Із 1949 року він починає працювати у Київському технологічному інституті харчової промисловості (нині НУХТ) — спочатку як старший викладач, а з 1954 року — як завідувач кафедри хлібопекарського, макаронного і кондитерського виробництв. Під його керівництвом протягом 23 років кафедра перетворилася на провідний науковий осередок дослідження процесів теплової обробки в харчовій галузі. Наукова школа, заснована професором Міхелєвим, займалася дослідженням нестаціонарних тепломасообмінних процесів, які проходять при тепловому обробленні харчових продуктів. Під його керівництвом створено принципово новий підхід дослідження тепломасообмінних процесів випікання хліба, випікання-сушіння кондитерських виробів, на підставі чого були розроблені принципово нові конструкції печей; визначені та науково обґрунтовані оптимальні режими термообробки хлібних та кондитерських виробів.

У 1960 році Міхелєв захистив докторську дисертацію на тему «Дослідження процесів у робочій камері хлібопекарських печей з метою їх удосконалення», а в 1961 році отримав звання професора. У 1965 році кафедра взяла участь у Виставці досягнень народного господарства, де продемонструвала передові розробки. У ті ж роки Міхелєв був запрошений до Чехословаччини як консультант з питань хлібопекарського виробництва. Він також був членом технічної ради Міністерства хлібопродуктів УРСР, Держплану, керівником науково-технічного товариства інституту, членом обласного і республіканського НТО.

У 1966 році з його ініціативи була створена галузева науково-дослідна лабораторія хлібопекарських і кондитерських печей. У межах її діяльності розроблено понад 10 конструкцій промислових печей (серій ПХК, ХПУ, ПІК), що стали основою нової технічної бази хлібопекарської промисловості СРСР.

Автор понад 190 наукових праць, включаючи фундаментальні підручники й довідники «Расчет и проектирование хлебопекарных печей», «Справочник

механика хлебопекарного производства», «Печи хлебопекарного и кондитерского производств», «Современные хлебопекарные конвейнерные печи», монографії «Исследование кинетики процесса выпечки и соответствующее оформление конвейерных печей». Ці видання стали базовими для інженерів галузі й створення навчальних матеріалів для підготовки фахівців харчової промисловості.

Абрам Аронович активно займався підготовкою наукових кадрів та підвищенням наукової кваліфікації співробітників: під його керівництвом захищено 18 кандидатських і 2 докторські дисертації. Наукова школа професора Міхелєва сформувала цілий напрям у вітчизняному машинобудуванні — дослідження нестаціонарних тепломасообмінних процесів у робочих камерах, моделювання режимів випікання, розробка нових типів печей. Його учні — серед яких О. Т. Лисовенко, А. В. Володарський, В. І. Теличкун, С. Д. Дудко — продовжили наукову традицію в Національному університеті харчових технологій.