НАУКОВА ШКОЛА
Ройтера Ісаака Менашевича



Доктор технічних наук, професор Ісаак Менашевич Ройтер, один з перших випускників (випуск 1935 року) Київського технологічного інституту харчової промисловості (нині – Національного університету харчових технологій), став одним з перших викладачів створеної у 1949 році кафедри технології хлібопекарського, макаронного і кондитерського виробництв.

На початку 60-х років минулого століття Ройтер І.М. започаткував науковий напрям із розробки перспективних технологій хлібобулочних, макаронних і кондитерських виробів. Результатом активних наукових досліджень стала підготовлена докторська дисертація «Дослідження технологічних процесів у хлібопеченні, заснованих на бродінні», яку він успішно захистив у 1963 році. В 1965-му І.М. Ройтер отримав науковий ступінь доктора технічних наук, а в 1966-му – наукове звання професора.

За час роботи на кафедрі І.М. Ройтер підготував 32 кандидати технічних наук, які працювали не лише в Києві, а й далеко за його межами – у містах Харкові, Донецьку, Алма-Аті, Москві, Ленінграді. Це були і науковці, і викладачі і працівники харчової промисловості.

Дисертації захищені під керівництвом І.М.Ройтера

Баширова Р. С. Улучшение бродильной активности микрофлоры жидких дрожжей, Моск. технол. ин-т. — М., 1960.

Берзина Н. И. Исследование технологического значения хлористого натрия в производстве пшеничного хлеба; Киев. технол. ин-т пищ. пром-сти. — К., 1963.

Скорикова А. И. Исследование технологических процессов при интенсивном замесе пшеничного теста на скоростной ротационной машине; Киев. технол. ин-т пищ. пром-сти. — К., 1967.

Маркианова Л. М. Влияние технологических факторов на содержание летучих карбонильных соединений в хлебе украинском новом и его качество, Киев. технол. ин-т пищ. пром-сти. — К., 1969.

Демчук А. П. Исследование факторов препятствующих возникновению картофельной болезни хлеба, Киев. технол. ин-т пищ. пром-сти. — К., 1968.

Прокопенко А. Д. Исследование способов приготовления эмульсий для сахарных сортов печенья, Киев. технол. ин-т пищ. пром-сти. — К., 1969.

Лях Е. В. Исследование и усовершенствование технологии пшеничного хлеба с сокращенным периодом брожения теста, Киев. технол. ин-т пищ. пром-сти. — К., 1971.

Каретникова Л. И. Исследование состава отечественного лавандового масла и влияние некоторых его компонентов на качество хлеба, ВНИИ синтетических и натуральных душистых веществ. — М., 1974.

Вирич Л. Я. Исследование бактериальных ферментных препаратов как улучшителей качества хлеба; Киев. технол. ин-т пищ. пром-сти. – К., 1970.

Дробот В.И. Исследование технологии переработки молочной сыворотки в хлебопечении; Киев. технол. ин-т пищ. пром-сти. – К., 1971.

Шевченко А. М. Исследование и отбор дрожжевых гибридов для производства хлебопекарных дрожжей; Киев. технол. ин-т пищ. пром-сти. – К., 1973.

Левон А. В. Исследование микрофлоры молочной сыворотки и разработка способов её хранения в хлебопечении; Киев. технол. ин-т пищ. пром-сти . – К., 1973.

Пермиловская З. В. Исследование изменений углеводов в производстве пшеничного хлеба; Киевский технологический институт пищевой промышленности . – К., 1973.

Волкова Г. А. Исследование технологии применения в хлебопекарном производстве жидкого дрожжевого концентрата вместо прессованных дрожжей; Киев. технол. ин-т пищ. пром-сти . – К., 1974.

Прохоренко И. Ф. Исследование влияния интенсивности замеса теста на качество хлеба при выработке его по Донецкой схеме; Киев. технол. ин-т пищ. пром-сти . – К., 1974.

Бурковская Н. А. Влияние технологических факторов на структурно-механические свойства полуфабрикатов и качество булочных изделий– К., 1975.

Юрчак В. Г. Исследование технологических и биохимических процессов при разных способах замеса пшеничного теста в хлебопекарном производстве, К., 1977.

Ельцова О. П. Исследование и разработка технологии мезофильных молочнокислых заквасок Lactobacillus fermenti с целью интенсификации производства пшеничного хлеба; Киев. технол. ин-т пищ. пром-сти . – К., 1979.

Притула В. И. Исследование технологии выработки пряников с целью сокращения производственного цикла и повышения качества изделий – К., 1979.

Неделина Л. Н. Разработка оптимальной технологии хлебных палочек для создания отечественной поточной линии их производства; Киев. технол. ин-т пищ. пром-сти. – К., 1981.

Устинов Ю. В. Разработка объективных способов определения качества и готовности пшеничных полуфабрикатов хлебопекарного производства для регулирования технологического процесса, Киев. технол. ин-т пищ. пром-сти. – К., 1981.

Вдовиченко А. С. Разработка ускоренного способа приготовления теста для сдобных сухарей; Киев. технол. ин-т пищ. пром-сти . – К., 1981.

Севрюкова Г. Ф. Разработка способов интенсификации технологии приготовления затяжного печенья и повышения его качества – К., 1983. – 240 с.

Кузнецова Л. И. Разработка технологии производства хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки на концентрированной закваске; Всесоюзный научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности, Ленинградское отделение; Киевский технологический институт пищевой промышленности. – К., 1983.

Його книжки і довідники стали основними джерелами інформації для студентів і спеціалістів хлібопекарської, кондитерської та макаронної галузей.

Бібліографія друкованих праць І.М. Ройтера включає понад 360 наукових праць серед них 35 авторських свідоцтв на винахід.

Зокрема, Ройтер І. М. підготував і видав (у співавторстві і особисто) довідники, лабораторний практикум, підручники і монографії:

1. **Ройтер И.М.** Краткий справочник технолога хлебопекарного производства / И.М. Ройтер, А.А. Михелев, К.А. Кирова. – Киев: Гостехиздат, 1958. – 504 с.
2. **Ройтер И.М.** Краткий справочник технолога хлебопекарного производства. – Изд. 2-е, испр. и доп. / И.М. Ройтер, А.А. Михелев, К.А. Кирова. – Киев: Гостехиздат, 1959. – 503 с.
3. **Ройтер И.М.** Лабораторний практикум по общей технологии пищевіх производств / Под ред А.И. Островского. - М.: Пищевая прмішленность, 1968. – 192 с.
4. **Ройтер И.М.** Новое в технологии приготовления теста на хлебозаводах/ И.М. Ройтер – Киев: Гостехиздат УССР, 1962. – 301 с.
5. **Ройтер И.М.** Новые методы контроля хлебопекарного производства / И.М. Ройтер, А.П. Демчук, В.И. Дробот. – Киев: Техника, 1977. – 192 с.
6. **Ройтер И.М.** Современная технология приготовления теста на хлебозаводах/ И.М.Ройтер.- Киев: Техника, 1968. – 367 с.
7. **Ройтер И.М.** Современная технология приготовления теста на хлебозаводах. – Изд. 2-е, перераб. / И.М.Ройтер.- Киев: Урожай, 1971. – 358 с.



8. **Ройтер И.М**. Справочник по хлебопекарному производству / В 2-х т.: Т.2. Сырье, технология и технохимический контроль производства/ И.М.Ройтер.- М.: Пищевая промышленность, 1972. – 504 с.



9. **Ройтер И.М**. Справочник по хлебопекарному производству / В 2-х т.: Т.2. Сырье и технология – Изд. 2-е, перераб. / И.М.Ройтер.- М.: Пищевая промышленность, 1977. – 367 с.

10. **Ройтер И.М.** Сырье хлебопекарного производства: справочное пособие / И.М. Ройтер – Киев: Техника, 1972. – 192 с.

11. **Ройтер И.М.** Сырье хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства: справочник / И.М. Ройтер, А.А. Макаренкова. – Киев: Урожай, 1988. – 206 с.

12. **Ройтер И.М**. Хлебопекарное производство: Технологический спрвочник – Изд. 3-е, перераб. и доп./ И.М. Ройтер. – Киев: Техника, 1963. – 490 с.



13. **Ройтер И.М**. Хлебопекарное производство: Технологический спрвочник – Изд. 4-е, перераб. и доп./ И.М. Ройтер. – Киев: Техника, 1963. – 531 с.