

УДК 631.576.331.2.004.4(092)

К 100-летию СО ДНЯ РОЖДЕНИЯ  
ПРОФЕССОРА Л.А. ТРИСВЯТСКОГО

(Доклад на декабрьской конференции  
РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, 2011 г.)

**Заслуженный деятель науки РСФСР, доктор технических наук, кавалер орденов Ленина, Октябрьской революции, Великой Отечественной войны II степени, Трудового Красного Знамени и Дружбы народов, лауреат международной золотой медали имени Ч. Бейли и золотой медали Чехословацкой Академии сельскохозяйственных наук, член исполкома и президент международного сообщества химии зерна, почетный член ассоциации французских мукомолов профессор Л.А. Трисвятский заведовал кафедрой хранения и технологии сельскохозяйственных продуктов с 1951 по 1988 г. Внес огромный вклад в достижение нашей страной высокого международного статуса в системе исследований по хранению и технологии переработки зерна.**



Лев Алексеевич Трисвятский родился 12 января 1912 г. по новому стилю в г. Тюмени Тобольской губернии. Его отец работал юристом, мать — фельдшером. Когда Леве было 5,5 лет отец его умер. Семья переехала в город Томск. Мать растила и воспитывала сына одна. Леве хотелось помочь матери. После школы он шел в переплетную мастерскую, где работал учеником переплетчика. Лева, будучи очень любознательным мальчиком, тянулся к книгам, учился легко. Усидчивость, интерес к знаниям, хорошая память позволили ему блестяще окончить в 1928 г. среднюю школу № 3 с кооперативным уклоном в г. Томске. Как способнейшего ученика его оставили преподавателем товароведения продовольственных товаров в той же школе. С этого года начался трудовой путь Льва Алексеевича. Собирая материалы для школьного музея по товароведению, он

посещал мельницы, элеваторы, хлебозаводы, кожевенные заводы, суконную фабрику и другие перерабатывающие предприятия в городах Новосибирск, Барнаул, Бийск.

В 1930 г. Лев Алексеевич переходит на должность преподавателя товароведения зерна во вновь открытый Томский мукомольно-элеваторный техникум. С этого времени начинается его специализация в области товароведения зерна и продуктов его переработки.

В 1931 г. в г. Томск из Москвы частично переводится Московский институт технологии зерна и муки, на базе которого в 1932 г. открывается Томский мукомольно-элеваторный институт и создается мощный учебно-научный комби-

нат союзхлеба, включающий в себя институт, техникум, рабфак и ФЗУ. Оставаясь преподавателем техникума, Лев Алексеевич поступает на 2-й курс химического факультета института. Однако студентом он был всего 3 месяца. Его, имеющего опыт преподавательской работы, назначают начальником учебно-оперативного отдела комбината, предоставив право учиться экстерном. Евгений Дмитриевич Казаков, друг и сокурсник Льва Алексеевича, так вспоминал о том времени: «Институт находился в глубоком дефиците с преподавательскими кадрами. Попросту говоря, работать было некому. Нас обоих, окончивших второй курс, перевели в экстернат и, как имеющих опыт преподавания, назначили заместителями деканов факультетов. Работая по 10-12 ч в сутки, мы институт закончили через 2,5 года (в 1934 г.), стали инженерами-химиками мукомольно-крупяной и элеваторной промышленности. И пошли в гору: стали деканами факультетов. Это была адская работа. На нас двоих легла организация учебной работы всего института. Мы составляли учебные планы, их отправляли в Москву на утверждение. Составляли расписание учебных занятий, и только на каждую неделю. Приходилось без конца искать, подбирать и договариваться с преподавателями. Писали для Москвы годовые отчеты (статистика, анализ). Готовили годовые доклады директору. Сами читали лекции. Вся наша жизнь состояла из двух частей: работа и сон, не всегда достаточный. Были большие материальные трудности. Не хватало лабораторных приборов и установок, часто выключалось электрическое освещение, в вечернее время порой занимались с керосиновыми лампами».

Льва Алексеевича зачисляют ассистентом кафедры химии зерна и муки с самостоятельным чтением лекций. В 1937 г. в учебные планы вводят курс «Хранение зерна». В программе курса, изложенной на 11 страницах, в качестве учебного пособия указывалось одно руководство — инструкция по хранению зерна, изложенная на 7 страницах. По существу, никаких учебных пособий и учебников по курсу не было. Лев Алексеевич пишет конспекты лекций. Его можно считать одним из основателей вузовского курса по хранению зерна.

Педагогическую деятельность Лев Алексеевич совмещал с научно-исследовательской работой. В 1938 г. 20 марта в возрасте 26 лет он защитил в Томском государственном университете диссертацию на ученую степень кандидата химических наук. Тема диссертации: «Факторы созревания пшеничной муки». В работе были изучены химические, микробиологические процессы, происходящие в муке при хранении и причины ее порчи. В этом же году Высшая Аттестационная комиссия утвердила его в звании доцента по кафедре химии зерна.

В 1939 г. Лев Алексеевич был переведен на работу в Москву вместе с институтом, который в 1941 г. был реорганизован в Технологический институт пищевой промышленности (ныне МГУПП). На Льва Алексеевича возложили обязанности заведующего учебной частью. В 1942 г. он организовал и возглавил кафедру хранения зерна, а с 1 июня 1944 г. стал директором института.

В тяжкие годы Великой Отечественной войны он упорно трудится над подготовкой кадров для пищевой промышленности и системы заготовок и готовит учебник по курсу «Хранение зерна», который вышел в свет в 1944 г.

В 1945 г. Лев Алексеевич Трисвятский успешно защитил диссертацию на степень доктора технических наук и был утвержден ВАК в звании профессора по кафедре хранения зерна и продуктов его переработки. В ноябре 1946 г. назначен начальником Главного Управления вузов пищевой промышленности, а в 1949 г. — директором Высшей заготовительной школы Министерства заго-

товок СССР и одновременно заведующим кафедрой товароведения, хранения и элеваторно-складского хозяйства.

В 1951 г. Л.А. Трисвятский избран по конкурсу на должность заведующего кафедрой хранения и технологии сельскохозяйственных продуктов Московской сельскохозяйственной академии имени К.А. Тимирязева, которой руководил до 1988 г., т.е. 37 лет. С 1960 по 1963 г. он осуществляет не только руководство кафедрой, но и возглавляет организованный в академии заочный факультет.

31 октября 1963 г. профессор Л.А. Трисвятский был освобожден от обязанностей декана заочного факультета и назначен директором Всесоюзного научно-исследовательского института зерна и продуктов его переработки, которым руководил 19 лет (до 1982 г.), совмещая с работой на кафедре в Тимирязевке. Институт, как вспоминает академик В.А. Резчиков, под его руководством стал одним из наиболее крупных центров по проблемам хранения и переработки зерна. Научные исследования велись по 25 крупным направлениям: от биохимии и микробиологии зерна до экономической кибернетики. Лев Алексеевич укреплял сотрудничество ВНИИЗ и кафедры с учеными вузов и академических НИИ. Были возобновлены и установлены новые творческие контакты с такими выдающимися учеными академических институтов, как А.И. Опарин и В.Л. Кретович (Институт биохимии), П.П. Вавилов и И.С. Шатилов (ВАСХНИЛ), А.А. Покровский (Институт питания), Е.Н. Мишустин (АН СССР), А.В. Лыков (Институт тепло- и массообмена) и др. В 1971 г. институт был награжден орденом Трудового Красного Знамени за успехи, достигнутые в разработке и внедрении научных исследований на хлебоприемных и мукомольно-крупяных предприятиях. В феврале 1979 г. ВНИИЗ отметил свое 50-летие. За достигнутые успехи в развитии научных исследований и внедрении их в народное хозяйство ВНИИЗ награжден Почетной грамотой Президиума Верховного Совета РСФСР.

Большое значение придавал Лев Алексеевич развитию сотрудничества ВНИИЗ с зарубежными учеными. Институт в тот период сотрудничал с научными организациями США, Италии, Франции, Германии, Чехии, Болгарии, Польши, Румынии, Венгрии, Австралии и других стран.

Сухой перечень дат и событий не может осветить все многообразие творческой деятельности Л.А. Трисвятского. За ним скрывается титанический труд по подготовке научных и инженерных кадров, совершенствованию заготовок, послеуборочной обработке, хранению зерна и продуктов его переработки. Обладая исключительной работоспособностью, Лев Алексеевич внес огромный вклад в создание учебной и научной литературы по хранению зерна. В 1941 г. вышла его книга «Микробиология зерна и муки», а в 1944 г. — учебник «Хранение зерна» для студентов высших учебных заведений по специальности «хранение и технология переработки зерна». В нем впервые на научной основе изложен весь сложный комплекс процессов, происходящих в зерновых массах при хранении, приведены режимы и способы хранения зерна в современных зернохранилищах, обеспечивающие сохранность и повышение качества зерна при хранении. Этот учебник издан в Великобритании, Китае, Австралии, Польше, Чехословакии. В России учебник выдержал 5 изданий (последнее издание — в 1986 г.).

При соавторстве с сотрудниками кафедры написаны и опубликованы 4 издания учебника «Хранение и технология сельскохозяйственных продуктов» для студентов с.-х. вузов, а для студентов техникумов системы заготовок — учебник «Товароведение зерна и продуктов его переработки» (3 издания). Общий объем печатных работ Льва Алексеевича — свыше 300 (450 авт. л.).

Л.А. Трисвятский по праву занимает достойное место в одном ряду с корифеями науки о зерне Я.Я. Никитинским, Ф.В. Церевитиным, Н.П. Козьминой, Д.В. Шумским, В.А. Кретовичем и др.

Руководимая Л.А. Трисвятским кафедра хранения и технологии сельскохозяйственных продуктов ТСХА стала методическим центром по повышению квалификации преподавателей, читающих курс хранения и переработки сельскохозяйственных продуктов, и научных сотрудников технологических лабораторий селекционных центров. Со слушателями ФПК проводились выездные занятия на Комбинат хлебопродуктов имени 60-летия СССР, хлебозавод № 22, ВДНХ, ВНИИЗ, НПО «Подмосковье», ВЦОКС и др., где они знакомились с самыми передовыми технологиями переработки зерна и с современными методами оценки качества зерна и приборами.

Под руководством Льва Алексеевича аспиранты и докторанты защитили 34 диссертации. Ученики Льва Алексеевича работали и работают во ВНИИЗ (Л.В. Алексеева, Л.С. Львова, И.А. Панкратьева, Г.А. Закладной, Н.Е. Александрова, С.А. Закладная, Л.И. Тихонова), в РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева (Е.А. Шаройко, Б.А. Карпов, Н.М. Личко), в экономической академии имени Плеханова (А.М. Агапкин), а также в других учреждениях РФ.

В шестидесятые годы коллектив кафедры принимал большое участие в работе по линии международной организации по продовольствию и сельскому хозяйству — ФАО ООН, проводя курсы повышения квалификации специалистов по хранению и борьбе с потерями зерна и продуктов его переработки. На курсы приезжали специалисты со всего мира.

Значительный период в научно-организационной деятельности Л.А. Трисвятского связан с Международным обществом по науке и технологии зерна (ИСС). Это общество было основано в 1955 г. по предложению нескольких стран — крупнейших производителей зерна, включая СССР. Основной проблемой организации является изучение биохимических и технологических основ качества зерна, установление связей между результатами научных и практических работ в областях производства и переработки зерна. Профессор Л.А. Трисвятский 20 лет в период с 1964 по 1984 г. был членом исполкома ИСС, с 1969 по 1971 г. — его президентом. В 1992 г. он был избран почетным президентом ИСС. Под его руководством и при его непосредственном участии получило существенное развитие одно из основных направлений в деятельности ИСС — разработка международных стандартов на методы определения качества зерна и зерновых продуктов.

Лев Алексеевич был участником 3, 4, 5, 6 и 7-го Международных конгрессов по зерну и хлебу, где выступал с докладами на пленарных заседаниях по проблеме хранения зерна и продуктов его переработки и борьбы с их потерями.

За многолетнюю научную, трудовую работу и за подготовку высококвалифицированных специалистов Л.А. Трисвятский награжден орденами Ленина, Октябрьской революции, Отечественной войны II степени, Трудового Красного Знамени, Дружбы народов. В 1978 г. на 6-м Всемирном конгрессе по зерну и хлебу в Канаде Л.А. Трисвятский был награжден Золотой медалью имени Клайда Ч. Бейли — крупнейшего американского биохимика, основателя курса биохимии зерна в западном полушарии. Эта медаль впервые была вручена советскому ученому. В 1982 г. на 7-м Всемирном конгрессе по зерну и хлебу профессор Л.А. Трисвятский награжден Золотой медалью Чехословацкой академии сельскохозяйственных наук.

В 60-80-е годы профессор Л.А. Трисвятский был с научными командировками почти во всех странах Европы, Канаде, США и даже в далекой Австралии. Всякий раз вернувшись из научной командировки, он делился своими впечатлениями со студентами о стране, в которой побывал, рассказывал о том, как решаются там проблемы борьбы с потерями с.-х. продуктов в процессе хранения, сопровождая свою беседу цветными слайдами. Все, кто знал Льва Алексеевича, отмечают его феноменальную память, помнят его как талантливого рассказчика забавных историй и курьезов, прекрасного собеседника, умеющего выслушать, понять и поддержать.

Лев Алексеевич Трисвятский проработал в академии 44 года; с 1951 по 1988 г. в должности заведующего кафедрой, с 1988 по 1995 г. — в должности профессора. С 1996 г. он находился на заслуженном отдыхе, но поддерживал тесный контакт с кафедрой, принимал участие в написании учебников. Л.А. Трисвятский является одним из авторов учебника «Технология переработки продукции растениеводства», изданного в 2000 г.

Ученики и сотрудники кафедры, многие годы проработавшие с ним, прошли хорошую жизненную школу, учились у него педагогическому мастерству, культуре общения с людьми, методологии научных исследований, за что ему искренне признательны.

Лев Алексеевич Трисвятский ушел из жизни 19 февраля 2003 г. Светлая память о выдающемся ученом, эрудированном человеке с феноменальной памятью, хорошо знающем отечественную и зарубежную литературу, театр, кино, прекрасном собеседнике, талантливом рассказчике забавных историй, навсегда сохранится в сердцах его учеников и сотрудников кафедры.

Ученица Л.А. Трисвятского Н.М. Личко

## ОСНОВНЫЕ ТРУДЫ Л.А. ТРИСВЯТСКОГО

Роль микроорганизмов в самосогревании зерна. М.: Заготиздат, 1940. 39 с.

Микроорганизмы зерна и муки / Под ред. Е.Н. Мишустина, Н.П. Михайловского: Уч. пособ. для вузов. М.: Заготиздат, 1941. 176 с.

Хранение зерна. Учебник для высших учебных заведений пищевой промышленности; 1-е изд. М.: Заготиздат, 1944. 387 с.; 2-е изд., 1951; 3-е перер. и доп. изд. М.: Колос, 1966. 408 с.; 4-е изд., 1975. 400 с.; 5-е изд. М.: Агропромиздат, 1986. 351 с.

Основы хранения зерна, муки и крупы. М.: Заготиздат, 1950. 244 с.

Сорок лет науки о хранении зерна в СССР. М.: Хлебоиздат, 1958. 80 с.

Микробиология зерна и муки. В соавт. с Е.Н. Мишустиным. М.: Хлебоиздат, 1960.

Микробы и зерно. В соавт. с Е.Н. Мишустиным. М.: Изд-во АН СССР, 1963. 292 с.

Хранение и технология сельскохозяйственных продуктов / Под ред. Л.А. Трисвятского: Уч. пособ. для агрономических и экономических специальностей сельскохозяйственных вузов. В соавт. с Н.В. Сабуровым и Б.В. Лесик. М.: Колос, 1969. 440 с.

Хранение и технология сельскохозяйственных продуктов / Под ред. Л.А. Трисвятского. Учебник для агрономических и экономических специальностей. В соавт. с Б.В. Лесик и В.Н. Курдиной. 2-е изд. М.: Колос, 1975. 448 с.; 3-е изд., 1983. 383 с.; 4-е изд. М.: Агропромиздат, 1991. 415 с.

Товароведение зерна и продуктов его переработки. Учебник для техникумов. В соавт. с А.В. Мясниковой, Ю.С. Ралль, И.С. Шатиловым. 1-е и 2-е изд., 1971; 3-е изд., 1978; 4-е изд. В соавт. с И.С. Шатиловым. М.: Колос, 1992. 431 с.