

# Ученый в области маслоделия

*К 115-летию со дня рождения*



**Казанский  
Михаил  
Михайлович**

**1904-1962**

## Биография

- **Михаил Михайлович Казанский** родился 5 августа 1904 года в селении Выбити бывшего Старорусского уезда (ныне Солецкого района) Новгородской губернии в семье агронома.
- В 1911 году в Вологодской губернии, в поселке Фоминское, начал свою деятельность первый в России молочно-хозяйственный институт. Отец Михаила Михайловича, Михаил Евгеньевич Казанский, был избран по конкурсу на должность управляющего учебным хозяйством. В дальнейшем он работал заведующим опытной станцией кормодобывания и научным сотрудником ее.
- В 1914 году Миша Казанский поступил в Вологодскую гимназию. Учился хорошо. Особую любовь и пристрастие имел к математике, физике, химии и естествоведению. Отлично окончив среднюю школу, Михаил Казанский в 1921 году в возрасте семнадцати лет поступил на молочное отделение Вологодского молочно-хозяйственного института.
- По окончании института в 1924 году работает в Уральской области, в городе Кургане, в молочно-испытательной лаборатории, сначала лаборантом-химиком, а затем заведующим химическим отделением и заместителем заведующего лабораторией.



Вологодский молочно-хозяйственный институт

## *Исследовательская работа*

- Исследования М.М. Казанского того периода направлены на решение насущных требований практики и касаются вопросов выходов и контроля химического состава и качества молока.
- В 1926 году М.М. Казанский отлично защищает написанную им дипломную работу на тему: «Созревание мягких французских сыров», и ему присваивается квалификация «агроном-специалист по молочному хозяйству».



## Ученые ВГМХА

- Учитывая одаренность М.М. Казанского и любовь к исследовательской работе, руководство института предложило ему остаться в аспирантуре при кафедре технологии молока и молочных продуктов, которую он закончил в 1929 году.
- Исследования, проведенные М.М. Казанским за годы прохождения аспирантуры, направлены на решение теоретических вопросов, на научное обоснование технологических процессов при производстве масла.
- Наряду с этим им выполняются исследования, имеющие непосредственное практическое применение. Его кандидатская диссертация была посвящена исследованию структуры сливочного масла.



*«Самое главное богатство в нашей жизни – результаты наших достижений» Т.Г. Хаксли*



## *Ученые ВГМХА*

---

- Теоретические исследования первого периода научной деятельности выдвинули М.М. Казанского в число видных ученых в области маслоделия. Высшая Аттестационная Комиссия утверждает его в ученой степени кандидата технических наук.
- После окончания аспирантуры в 1935 году начинается педагогическая деятельность М.М. Казанского. На кафедре технологии молока и молочных продуктов Вологодского молочного института он проработал 23 года в должности ассистента, доцента, профессора, заведующего кафедрой.
- Читал лекции по различным разделам курса технологии и биохимии молока и молочных продуктов. М.М. Казанский был талантливым педагогом и лектором, прекрасным методистом, воспитавшим большой отряд специалистов для молочной промышленности.
- ***«Чтобы быть хорошим преподавателем, нужно любить то, что преподаёшь и любить тех, кому преподаёшь».***

*В.О. Ключевский*

## *Ученые ВГМХА*

---

- Казанский М.М. внес большой вклад в разработку технологии масла, теоретических основ маслообразования. Начиная с 1926 г., список его научных трудов, включает более 60 сочинений, посвященных исследованию масла.
- М.М. Казанский является автором двух учебников по технологии молока и молочных продуктов для студентов, высших учебных заведений и учебных пособий для инженерно-технических работников молочной промышленности. Одна из работ этого периода «Проблема непрерывности в производстве масла» была доложена на X Международном Конгрессе по молочному делу в г. Милане (Италия) в 1937 году.
- Фундаментальные исследования проведены М.М. Казанским по научной разработке технологии консервированного масла. Технология плавленого (или гомогенизированного) масла разработана М.М. Казанским.

- Это масло сыграло большую роль в годы Великой Отечественной войны для снабжения Военно-морского флота, особенно подводного флота, и контингентов войск Советской Армии. Это были единственные стойкие консервы сливочного масла. За разработку этого масла М.М. Казанский отмечен высокой правительственной наградой - орденом Трудового Красного Знамени.
- Итогом его научных исследований этого периода была успешно защищенная в 1942 году на ученом Совете Омского СХИ имени С.М. Кирова докторская диссертация на тему: «Факторы повышения прочности масла».



## Список работ М.М. Казанского

---

- Казанский М.М. Исследование жировых шариков в процессах, предшествующих сбиванию масла /М.М. Казанский // Вологодский молочно-хозяйственный институт : труды.- Бюллетени № 78-80.- Вологда: Северный печатник, 1929.- С. 57-79.
- Казанский М.М. Влияние кормления силосом из клеверной отавы на качество сливочного масла /М.М. Казанский, А.А. Ломунов // Вологодский молочно-хозяйственный институт : Труды.- Бюллетень № 81.- Вологда: Северный печатник, 1929.- С.105-118.
- Казанский М.М. К изучению структуры масла: труды /М.М. Казанский; ВНИИПРОМ. Наркомснаба СССР. - М.; Л.: Снабтехиздат.- 1932. 47 с.
- Казанский М.М. Стандартизация посолки масла: труды /М.М. Казанский, Е.Н. Измайлова; ВНИИ молочной промышленности. - М. : Снабтехиздат. - 1932. – 36 с.
- Сирик В.И. За высокое качество сырья маслодельных заводов. Вып. 1. - 1934. - 66 с.
- Сирик В.И. Непрерывный метод производства масла /В.И. Сирик, М.М. Казанский. - 1936. - 91 с.

## *Ученые ВГМХА*

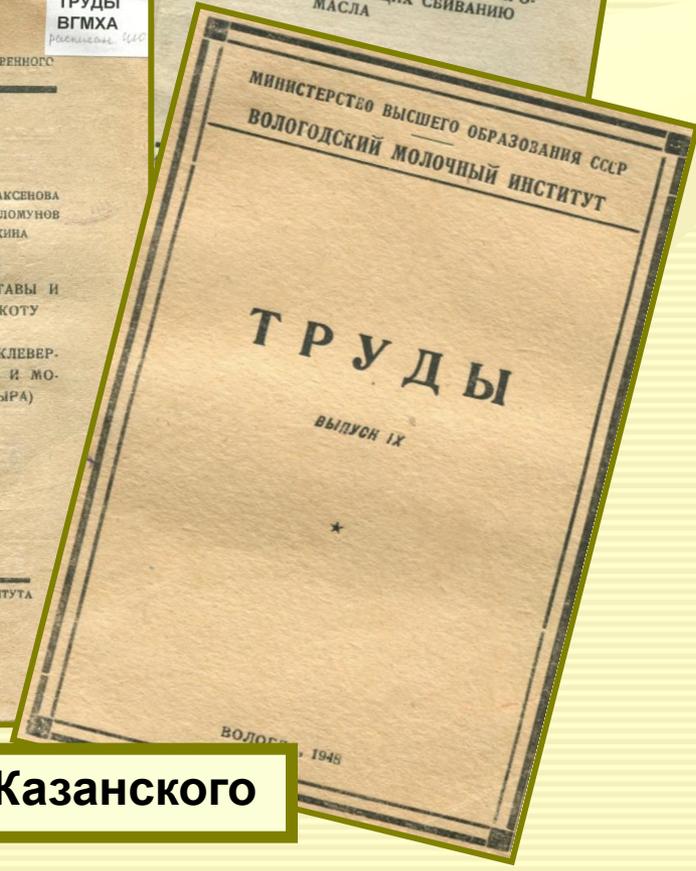
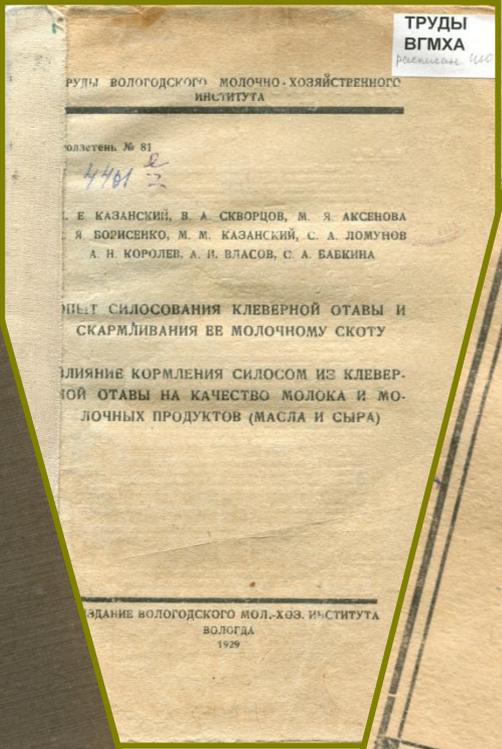
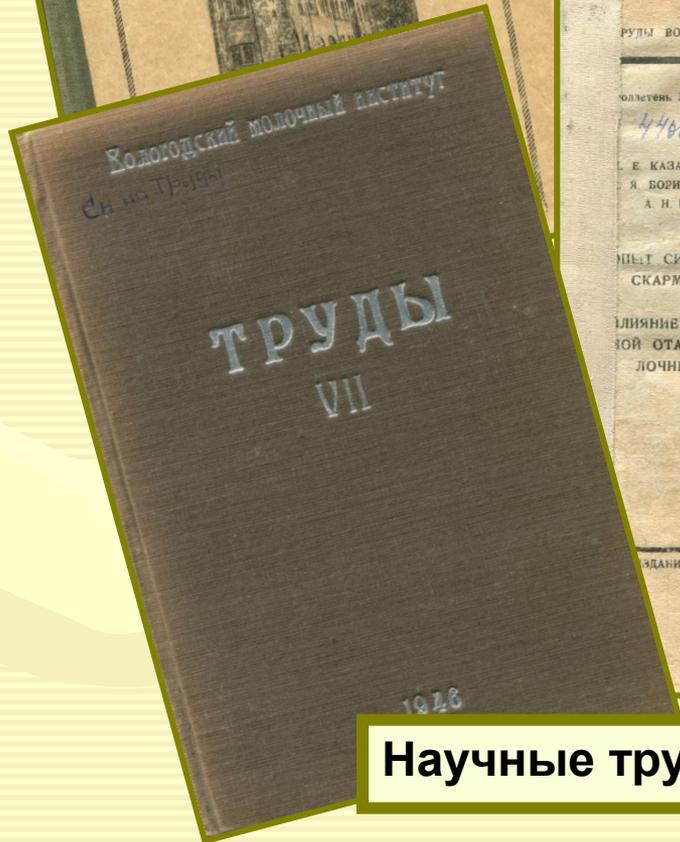
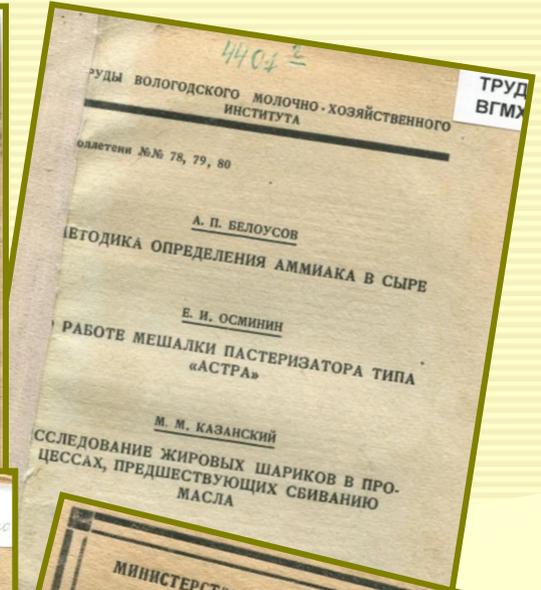
---

- Паращук С.В. Технология молока и молочных продуктов /С.В. Паращук, М.М. Казанский. - М. : Пищепромиздат. - 1949. - 620 с.
- Казанский М.М. Усовершенствование метода получения плавленого масла и проверка его стойкости /М.М. Казанский, Г.В. Твердохлеб, А.М. Мироненко // Вологодский молочный институт. - Вологда, 1955.- Вып. 13.- С.157-182.
- Казанский М.М. Технология молока и молочных продуктов/М.М. Казанский, Г.В. Твердохлеб. - М. : Пищепромиздат. - 1955.- 523 с.  
Казанский М.М. Получение стойкого плавленого масла /М.М. Казанский // Вологодский молочный институт. - Вологда, 1957.- Вып. 39.- С. 445-454.
- Казанский М.М. Совершенствование производства сливочного масла /М.М. Казанский // Доклады всесоюзной научно-технической конференции по молочному делу. - М., 1958.- С. 56-59.

## *Ученые ВГМХА*

---

- Казанский М.М. Технология молока и молочных продуктов / М.М. Казанский [и др.]. – М. : Пищепромиздат. - 1960. – 440 с.
- Казанский М.М. Вопросы образования структуры и консистенции сливочного масла в свете физико-химических изменений молочного жира /М.М. Казанский // Сборник докладов Всесоюзной конференции по молочному делу, посвященной 100-летию со дня рождения профессора А.А. Калантара.- Ереван: Изд-во МСХ Арм. ССР, 1960.- С.176-183 и др.



Научные труды М.М. Казанского

## *Ученые ВГМХА*

---

- Научная разработка актуальных вопросов отечественного маслоделия была постоянной заботой М.М. Казанского как ученого. Крупный теоретик в области маслоделия, он был тесно связан с практическими работниками молочной промышленности.
- Помимо выступлений на производственных конференциях, он часто бывал на заводах молочной промышленности, давал консультации по разным вопросам технологии производства молочных продуктов, внедрению научных достижений в производство.
- Являясь постоянным участником совещаний по координации научных исследований при Госплане РСФСР, профессор Казанский с достоинством представлял отечественную науку о маслоделии на международных конференциях по молочному делу.
- С 1934 года М.М. Казанский был деканом технологического факультета, с 1937 года по 1948 год - заместителем директора института по научной и учебной работе.
- С мая 1948 года по ноябрь 1951 года - директором Молочного института. В 1952 году М.М. Казанский по семейным обстоятельствам вынужден был покинуть Молочное и переехать на работу в Латвийскую академию.

## *Ученые ВГМХА*

---

- В 1956 году Михаил Михайлович был избран по конкурсу на должность заведующим кафедрой технологии молока и молочных продуктов Ленинградского технологического института холодильной промышленности. Здесь успешно продолжал педагогическую и научную деятельность.
- Под руководством М.М. Казанского были выполнены и защищены три докторские, и свыше двадцати кандидатских диссертаций.
- Он был полон энергии и творческих замыслов, но преждевременная смерть 15 января 1962 года, не позволила им осуществиться.
- ***«Талант – это не только прирождённая способность человека к той или другой деятельности, это, прежде всего, труд, труд и ещё раз труд, умноженный на терпение».***

***А.С. Яковлев***

# Виртуальная выставка

## Составлена по материалам:

- книги «Имена вологжан в науке и технике.- Архангельск :Сев.Зап. Кн. изд-во.- 1968.- С. 226-228»;
- газеты «Академгородок».

Подготовлена отделом информационно-образовательных ресурсов библиотеки Вологодской ГМХА. 2019 г.