

Имена в памяти академии

Посвящается 90-летию со дня рождения профессора
Котовой Ольде Геннадьевне



(17.03.1923 – 05.01.2003)

« В любой профессии любовь к ней
является одним из условий успеха, но это
особенно справедливо для научно-
исследовательской работы»

Жолио-Кюри И.



- **Ольда Геннадьевна Котова родилась 17 марта 1923 года в г. Тотьма Вологодской области.**
- **После окончания школы она поступила в Московский химико-технологический институт им. Д.И. Менделеева, а в годы Великой Отечественной войны перевелась в Вологодский молочно-хозяйственный институт (ВАСХИ).**
- **В 1945 году окончила технологический факультет ВСХИ и работала на одном из заводов Кубани.**
- **В 1948 году поступила в очную аспирантуру на кафедру технологии молока и молочных продуктов Вологодского молочного института (ВМИ) к профессору М.М. Казанскому.**
- **В январе 1953 года успешно ее закончила и в апреле 1953 года защитила диссертацию на соискании ученой степени кандидата технических наук.**
- **В 1955 году Котовой О.Г. присвоено ученое звание доцента по кафедре технологии молока и молочных продуктов (с сентября 1954 года работала доцентом на данной кафедре).**
- **С октября 1964 года по июль 1965 года работала деканом заочного факультета.**
- **С октября 1985 года временно исполняла обязанности заведующего кафедрой технологии молока.**
- **30.01.87 г. избрана по конкурсу и зачислена приказом ректора на должность заведующей кафедрой технологии молока и молочных продуктов.**
- **В мае 1989 года Котовой О.Г. присвоено ученое звание профессора кафедры технологии молока и молочных продуктов.**



Вся трудовая деятельность Ольды Геннадьевны была связана с ВМИ-ВГМХА. Более 40 лет занималась научно-исследовательской работой в области маслоделия и технологии казеина для бактериальных препаратов. Впервые за разработку технологии казеина получила бронзовую медалью ВДНХА (1964). Материалы по разработке технологии казеина были использованы для составления НТД на казеин пищевой кислотный.

Делом всей ее жизни стало исследование вопросов получения и улучшения качества Вологодского масла. Ею изучались и качество молока для выработки масла (эта работа проводилась совместно с мужем, ст. преп. ВМИ Кабановым Н.Я.), и особенности технологии производства масла разными способами. На многочисленных

производственных совещаниях Ольга Геннадьевна доводила результаты исследований до работников маслодельной промышленности, которые ее уважали и любили.

Котова О.Г. была настоящим энтузиастом и пропагандистом Вологодского масла, участвовало в работе комиссии по аттестации этого масла на заводах области для присвоения продукту Знака наименования Места Происхождения Товара.





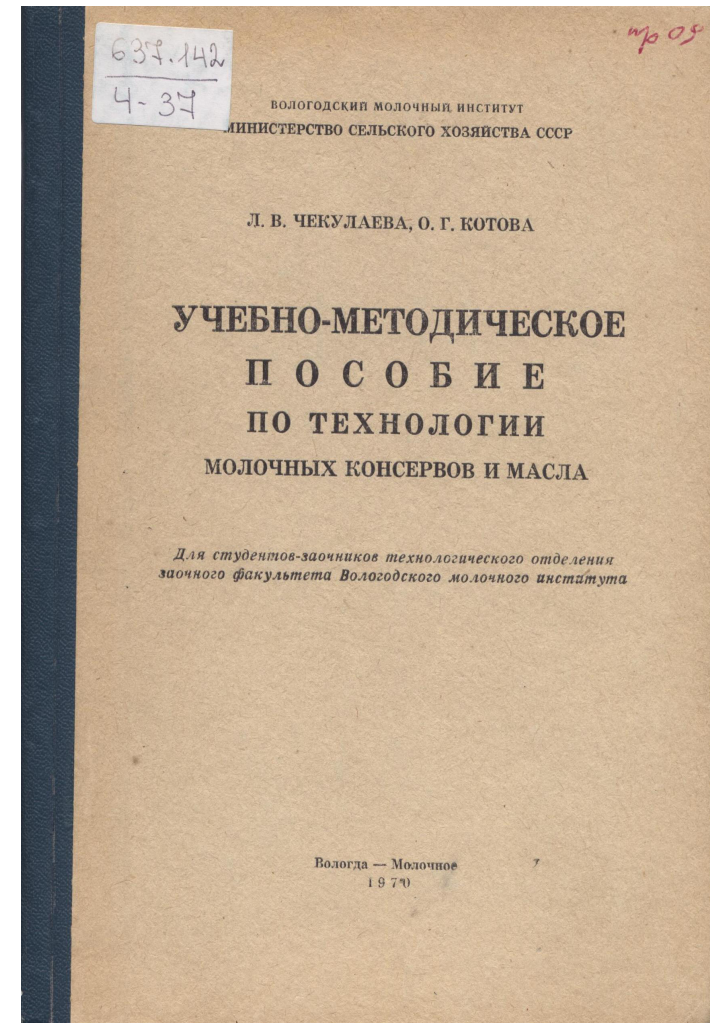
Котова О.Г. за исследованием жирно-кислотного состава молочного жира

**Опубликовано 141 научных и научно-методических работ
Котовой О.Г., в том числе 140 после защиты диссертации, в том числе:**

- **Внесение некоторых добавок в сливочное масло с целью его сохранения. Автореферат диссертации на соискание ученой степени кандидата технических наук. – М., 1952.**
- **«Стойкость кислотного масла, изготовленного различными методами, при хранении в заводском маслохранилище» //Труды ВМИ. Выпуск 13. – Вологда, 1955.**
- **«Влияние антиокислителей их продолжительность индукционного периода молочного жира».** //Извести ВУЗ. Пищевая технология, №5 – 1958.
- **«Испытание некоторых антиокислителей на молочном жире».** //Труды ВМИ. Выпуск 42. – Вологодское книжное издательство, 1959.
- **«К вопросу организации производства пищевого кислотного казеина» (в соавторстве).** //Ассоциированные профилактические препараты против раневых инфекций. (Материалы по обмену опытом научно-производственной работы ИЭМ им. Н.Ф. Гамалеи АМН СССР). Вып. 1. – М., 1959.
- **«Антиокислители для молочного жира».** //Молочная промышленность, №10 – 1959.
- **«Интересная книга».** //Молочная промышленность, №10 – 1960.

- **Изучение свежести и чистоты в зоне деятельности завода «Молочное» на протяжении года», «Пищевой кислотный казеин и изыскание отечественного казеина для бактериологических целей на этой основе» (в соавторстве). //Сборник докладов всесоюзной конференции по молочному делу, посвященный 100-летию со дня рождения профессора Ав. А Калантара. – Ереван: Издательство министерства сельского хозяйства Арм. ССР, 1960.**
- **«Технический прогресс и проектирование новых предприятий». // Молочная промышленность, №10 – 1961.**
- **«Применение дрожжей для повышения стойкости масла» //XV Международный конгресс по молочному делу. - М.:ПИЩЕПРОМИЗДАТ, 1961.**
- **«Казеин как важнейший фактор получения стандартных высокоактивных препаратов», «Разработка технологии производства казеина для бактериологических работ» (в соавторстве). //Научная конференция, посвященная 50-летию института 1911 – 1961. Тезисы докладов. – Вологда, 1961.**
- **«Изменение перекисных чисел в процессе хранения масла поточной выработки», «Особенности технологии казеина для бактериальных препаратов» (в соавторстве). //Труды ВМИ. Выпуск 48. – Вологодское книжное издательство, 1963.**
- **«К вопросу о стойкости Вологодского масла, выработанного на поточных линиях», «Молочнокислые бактерии как тест-объект полноценного казеина для бактериальных препаратов» (в соавторстве). //Доклады научной конференции по вопросам технологии и микробиологии молока и молочных продуктов. – Вологодское книжное издательство,1964.**

- «Электрофоретическая характеристика и уровень окислительно-восстановительного потенциала-тест для определения полноценности казеина при изготовлении питательных сред. (в соавторстве). //Биохимия микробов и иммунохимия. (Материалы к конференции 18-20 апреля 1966г.). – Горький, 1966.
- «Вопросы повышения стойкости масла при хранении». // Труды ВМИ. Технологический факультет. Выпуск 49. – Вологда: Северо-западное книжное издательство, 1966.
- «Использование сорбиновой кислоты для предупреждения порчи сливочного масла». //Труды ВМИ. Технологический факультет. Выпуск 50. – Вологда, 1967.
- «Окислительно-восстановительный потенциал казеина – объективный показатель его качества» (в соавторстве), «Определение окисленности молочного жира по реакции с 2-тиобарбитуровой кислотой». //Материалы научной конференции по итогам научно-исследовательской работы за 1966-1967гг. – Вологда, 1967.
- Справочник по молочному делу (в соавторстве). – М.: Колос, 1968.-427с.
- Чекулаева Л.В., Котова О.Г. Учебно-методическое пособие по технологии молочных консервов и масла. – Вологда-Молочное, 1970. – 200с.



Пособие предназначено для студентов заочников технологического отделения Вологодского молочного института и других родственных ВУЗов, где имеется заочное обучение, основным профилирующим курсом является технология молока и молочных продуктов.

- «Изучение состава молока коров, разводимых в Вологодской области» (в соавторстве). //Тезисы докладов научно-технической конференции, посвященной 100-летию ярославского промышленного сыростроения (октябрь 1970). – Ярославль, 1970.
- «Состав и технологические свойства молока в направлении производства вологодского масла у коров разных пород» (в соавторстве). //Совершенствование технологии производства молока на промышленной основе в условиях северо-западной зоны РСФСР. Труды выпуск УИ. – Вологда, 1972.
- «Качественный состав и технологические свойства молока айрширских коров» (в соавторстве). //Разведение и использование айрширского скота в РСФСР. Выпуск II. – Ленинград, 1972.
- Исследования влияния добавок витаминов на качество и стойкость сливочного масла» (в соавторстве). //Совершенствование технологии производства молочных продуктов. Труды технологического факультета. Выпуск 64. – Вологда, 1972.
- Котова О.Г. Учебное пособие для технологии масла. – Ленинград-Вологда, 1973. – 53с.



- **«Качество и стойкость масла, выработанного из молока коров различных пород» (в соавторстве). //Совершенствование технологических процессов в молочной промышленности. Материалы республиканской научно-технической конференции: «Интенсификация и автоматизация процессов производства в молочной промышленности». Том 1. Часть 1. – Ленинград, 1973.**
- **«Ионол как антиокислитель молочного жира» (в соавторстве). //Совершенствование технологии производства молочных продуктов. Том 187. – Ленинград-Вологда, 1974.**
- **«Технологические требования к производству молока, предназначенного для изготовления вологодского масла». //Технология производства молока на промышленной основе (Материалы научно-производственной конференции). Архангельск: Северо-западное книжное издательство, 1977.**
- **«Влияние введения антиокислителей на свойства молочного жира» (в соавторстве). //XIX Международный конгресс по молочному делу. М.: Пищевая промышленность, 1978.**
- **«Возможные пути повышения качества и стойкости масла». //жур. Маслодельная и сыродельная промышленность. Экспресс-информация. Выпуск 12. – М.: ЦНИИТЭИмясомолпром, 1979.**

- «Определение карбонильных соединений в молочном жире» (в соавторстве), «Определение цвета масла» (в соавторстве). // Совершенствование технологии производства молочных продуктов. Том 369. – Ленинград-Вологда, 1979.

- Котова О.Г. Повышение качества сливочного масла. – М.: Пищевая промышленность, 1979.-126с.

В книге рассмотрено влияние на качество готового продукта сырья, режимов тепловой обработки сливок и способов производства сливочного масла.

На основании обобщения собственных исследований, исследований других ученых и опыта работы передовых предприятий маслодельной промышленности приведены рекомендации по повышению качества сливочного масла.

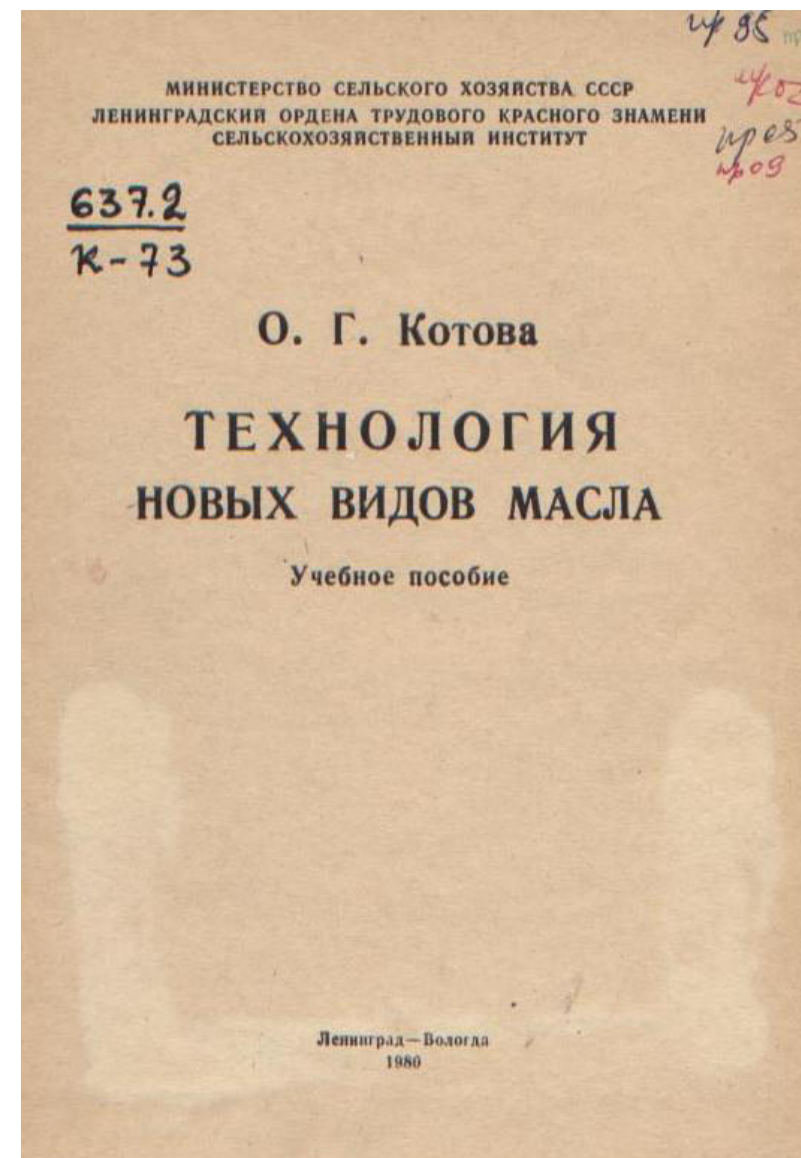
Даны сведения о влиянии на качество сливочного масла антиокислителей и биологически активных веществ.

Описана технология, новых видов масла (сливочное с белком, бутербродное, с направленным жирно-кислотным составом).

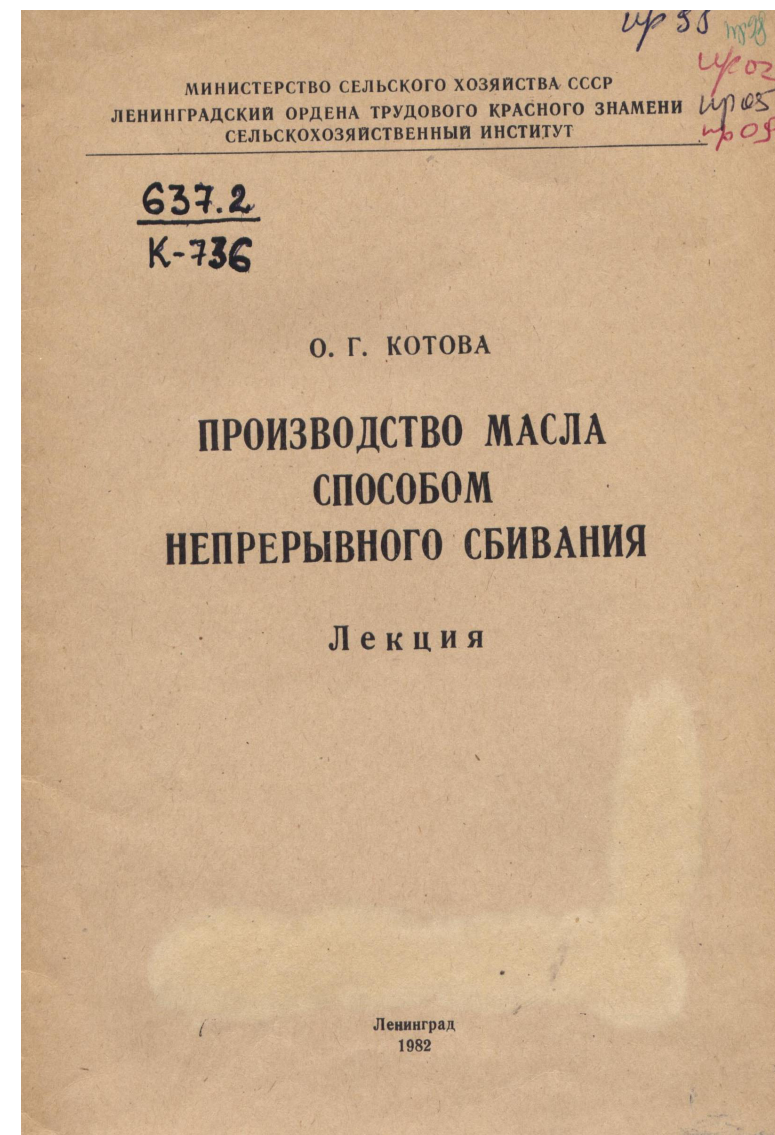
- «О стойкости крестьянского масла» (в соавторстве) // жур. Маслодельная и сыродельная промышленность. Экспресс-информация. Выпуск 9. – М.: ЦНИИТЭИмясомолпром, 1980.



- **Котова О.Г. Технология новых видов масла. Учебное пособие. – Ленинград-Вологда, 1980. – 34с.**
- **«Влияние породы коров на технологические свойства молока» (в соавторстве). //XXI Международный молочный конгресс. Краткие сообщения. Том 1, книга 1. – М.: ЦНИИТЭИмясомолпром, 1982.**
- **«Состав и технологические свойства молока полновозрастных коров, разводимых в Северо-Западной зоне РСФСР» (в соавторстве), « Влияние рационов кормления на качество масла» (в соавторстве). //Повышение качества молочных продуктов путем совершенствования технологии и методов оценки продукции. Сборник научных трудов. – Ленинград, 1987**



- Котова О.Г. Производство масла способом непрерывного сбивания. Лекция. – Ленинград, 1989. -34с.
- «Эффективность использования лактирующими коровами кормового гидролизного сахара с добавлением мочевины и ацетата натрия» (в соавторстве). //Интенсификация производства продуктов животноводства. Материалы научно-производственной конференции профессорского-преподавательского состава и аспирантов, посвященной 60-летию зооинженерного факультета. – Вологда, 1990.
- «Масло *Здоровье* улучшенного качества и стойкое в хранении» (в соавторстве). //Проблемы увеличения производства продовольствия. – Вологда, 1992.
- «Обновление законности, использования наименования места происхождения товара вологодскими производителями масла» (в соавторстве), « Еще раз о качестве вологодского масла» (в соавторстве). // Эффективные технологии в молочном животноводстве и переработке молока. Сборник научных трудов. – Вологда-Молочное, 2002.
- ...



Лабораторно-практическое занятие. 1975 год.



Ольда Геннадьевна Котова была квалифицированным лектором. На высоком научно-методическом уровне читала курс лекций и проводила лабораторно-практические занятия по технологии масла для студентов технологического и средне-технологического факультетов и на факультете повышения квалификации специалистов сельского хозяйства и молочной промышленности. Большинство лекций носили проблемный характер, используя все новое, передовое, что имелось в литературе и на производстве, чему способствовала постоянная связь Котовой О. Г. с молочной промышленностью, участие ее в семинарах и разработках союзного значения. Лабораторно-практические занятия она проводила не только в экспериментальном цехе, но и на действующей линии УОЗ ВМИ по преобразованию высокожирных сливок.



Котова О.Г. со студентами технологического факультета

По приглашению Министерства высшего и среднего образования УССР читала курс лекций по технологии масла в Киевском технологическом институте пищевой промышленности.

Вела большую научно-методическую работу, является автором четырех пособий, соавтором «Справочника по молочному делу», автором плакатов «Улучшение качества масла». По заказу Минвуза СССР заключен договор №123 с ВО Агропромиздатом на издание учебного пособия «Вологодское маслоделие», с объемом 10 п.л., вышел в свет в 1990 г. Постоянно была участником межвузовских и внутривузовских конференциях по учебно-методической работе и проблемному обучению студентов.

Ольда Геннадьевна оказывала большую помощь производству по линии Министерства мясной и молочной промышленности СССР и РСФСР, АПК СССР и РСФСР. Неоднократно привлекалась для участия во Всесоюзных и республиканских семинарах-сработках, конкурсах-смотрегах качества масла как член жюри и докладчик. Принимала участие во внедрении непосредственно на заводах страны технологии новых видов масла. Принимала участие в разработке ГОСТа на заготавливаемое молоко и сливки заготавливаемые.

Более 40 лет занималась научно-исследовательской работой в области маслоделия и технологии казеина для бактериальных препаратов. Результаты собственных исследований использовала и внедряла во всех докладах и проводимых семинарах-сработках.

Ею впервые разработаны технологические требования и технология изготовления казеина для бактериальных препаратов совместно с институтом Эпидемиологии и микробиологии им. Н. Ф. Гамалея (Виноградов И.Н.) и Вологодской областной центральной молочной лабораторией (Третьяков Л.А.). Утвержден СТУ 10-02-142-62 на казеин для бактериальных препаратов и РСТ РСФСР 737/63 на казеин специальный для медицинских и бактериальных препаратов. За разработку технологии казеина была награждена бронзовой медалью ВДНХА СССР (1964г.)

В области маслоделия изучала влияние биохимических, технологических и зоотехнических факторов на повышение качества сливочного масла. На основании диссертационных исследований ТСИ разрешено введение в масло аскорбиновой кислоты (витамин С), установлено положительное влияние стрептококков-антагонистов и дрожжей на качество сливочного масла, доказана

целесообразность использования биоантиокислителей для повышения качества и стойкости молочного жира. Изучение технологических факторов позволило сделать заключение о высокой стойкости вологодского и крестьянского масла при отрицательных температурах хранения. В результате изучения влияния зоотехнических факторов на качество вологодского масла (порода, кормление) установлена возможность использования молока всех пород коров, районированных в Северо-Западном регионе для выработки вологодского масла.



Котова О.Г. участник Всесоюзной конференции

В монографии «Повышение качества сливочного масла». - М.: Пищевая промышленность, 1979. - 129с., обобщены результаты исследований по указанным направлениям. Книга положительно оценена работниками науки и производства. В одной из рецензий («Молочная промышленность», №10-1980год - стр. 42) сказано, что монография может стать настольной книгой для сотрудников научно-исследовательских институтов, работников предприятий молочной промышленности и студентов специализированных высших и средних учебных заведений.



ГЭЖ 1990 год Профессор Котова О. Г. (в центре).

По отзывам ММиМП СССР, ВНИИМСа, отдельных высших учебных заведений Котова О. Г. являлась одним из ведущих специалистов маслодельной промышленности СССР, ее работы известны и за рубежом.

В научно-технической литературе имеются ссылки на работы Котовой О.Г., приводятся в трудах других авторов, вносятся в библиографические указатели.

Котова О. Г. неоднократно рецензировала учебники, монографии, учебные пособия, научные статьи, оппонировала кандидатские диссертации.

Руководила научно-исследовательскими работами студентов, результаты исследований которых использовались в дипломных проектах, докладывались на научных конференциях как в ВМИ так и в других вузах страны, отмечены Почетными грамотами и дипломами на смотрах студенческих работ.

По заказам молочной промышленности обеспечивала выполнение дипломных проектов и дипломных работ, результаты которых внедрялись в производство.

Котова О.Г. являлась научным руководителем диссертационных работ соискателей, а также научным консультантом по диссертационным работам.

Ольда Геннадьевна была опытным воспитателем – много работала со студентами при проведении всех видов учебных занятий, проводила беседы, участвовала в воспитательной работе студентов в общежитии.

Активно участвовала в общественной жизни института: в течение ряда лет была секретарем и членом партбюро технологического факультета, неоднократно избиралась членом партбюро института. С 1970 года являлась ученым секретарем специализированного совета по присуждению ученых степеней, а также лектором областного общества «Знаний»



Ольда Геннадьевна (справа) ведет лабораторное занятие



Котова О. Г. (слева) со студентами, члены СНО, определяют кислотность сыра

За заслуги в работе Ольда Геннадьевна была отмечена многочисленными почетными грамотами и медалями. Награждена почетной грамотой Верховного Совета РСФСР, юбилейной медалью «За доблестный труд в ознаменовании 100-летия со дня рождения В. И. Ленина, медалью «Ветеран труда», занесена в Книгу почета трудовой славы института, Почетными грамотами ГК КПСС и Вологодского молочного института.

Постановлением бюро ГК КПСС и горисполкома (1975, 1976) была занесена на Доску Почета «Лучшие люди города», награждена нагрудным значком «За отличные успехи в работе» - за заслуги в области высшего образования СССР.



О. Г. Котова была настоящим энтузиастом и пропагандистом вологодского масла, совместно с Департаментом сельского хозяйства и продовольствия участвовала в работе по аттестации вологодского масла на УОМЗ (ВГМХА), Шекснинском маслозаводе, Вологодском молкомбинате, по защите марки этого уникального молочного продукта.

Ольда Геннадьевна была не только ведущим специалистом ВГМХА, но одним из известных ученых-педагогов России в области маслоделия.

Котова Ольда Геннадьевна пользовалась авторитетом среди студентов, преподавателей, работников молочной промышленности. Она была энергичным, неординарным человеком, любящим жизнь.

Имя О. Г. Котовой навсегда останется в памяти академии.

Выставку подготовила зав. сектором читального зала НТД Солодягна Н.С. по материалам и документам музея и библиотеки ВГМХА.