

Титулований експерт – Баль-Прилипко Л.В.

Баль-Прилипко Лариса Вацлавівна – кандидат технічних наук, декан факультету харчових технологій та управління якістю продукції АПК Національного університету біоресурсів і природокористування України. Її ім'я широко відомо в колі спеціалістів не тільки вітчизняної галузі продуктів харчування, але і на слуху галузевих професіоналів за межами країни.

Л.В. Баль-Прилипко народилася 19.10.1957 р. в смт. Гришківці Бердичівського району Житомирської області. Навчалась в СШ №6 та СШ №17 міста Бердичева. Вчителі та друзі знають її як ініціативну, цілеспрямовану, відповідальну, старанну ученицю. Лариса Вацлавівна закінчила СШ №17 міста Бердичева в 1974 році із Золотою медаллю. Знаходила час і на захоплення музикою. Вона також закінчила Бердичівську музичну школу.

З 1974 по 1979 рр. Л.В. Баль-Прилипко навчалася в Київському інституті харчової промисловості. В 1979 році отримала диплом за спеціальністю «інженер-технолог». Більше 30-ти років займається науковою та викладацькою роботою.

Л.В.Баль-Прилипко є визнаним сформованим науковцем в переробних галузях сільськогосподарської продукції АПК України. В 1986 році їй було присвоєно вчений ступінь кандидата технічних наук спеціалізованою радою Московського технологічного інституту м'ясної та молочної промисловості [3,с.7].

Високопрофесійний технолог Л.В.Баль-Прилипко – визнаний вчений в галузі виробництва продуктів харчування. На її рахунку більше 300 наукових робіт: дві монографії, п'ять підручників з грифом МОН та Мін АПК, два навчальних посібники з грифом Мін АПК, більше 200 наукових статей, 45 методичних розробок, 3 авторських свідоцтва, 15 деклараційних патентів України на корисну модель і більше 100 розробок, які використовуються в 70 основних м'ясопереробних підприємств України, Молдови, Білорусі, Росії. Вона брала участь в розробці більше 20 нормативних документів на м'ясні вироби. Її ім'я знає не тільки на теренах країн колишнього СРСР, а й далеко за кордоном – у Франції, Німеччині, Фінляндії, США, Італії.

Створення і запровадження інноваційних технологій якісних і безпечних харчових продуктів – одне із пріоритетних напрямів її наукової і практичної діяльності. В якості ведучого спеціаліста переробних галузей АПК, директора з технологій Концерну «Bears Food Ingredients» з 1996 по 2008 роки брала безпосередню участь у створенні і впровадженні сучасних, інноваційних технологій якісних та безпечних харчових продуктів.

Протягом 2004-2005рр. входила до складу робочої групи по розробці Загальнодержавної Програми «Добробут через аграрний розвиток України».

Л.В.Баль-Прилипко – відомий спеціаліст в області переробних галузей сільськогосподарської продукції АПК України. З 2005 року по нинішній час являється технічним експертом TUV CERT в харчовій промисловості та навчанні, а з 2011 року – експертом системи менеджменту якості в областях TRIC 03A (м'ясна і молочна промисловість) і TRIC 37 (навчання).

З 2010 року входить до складу Національної асоціації виробників дитячого харчування Міністерства АПК і продовольства України[2,с.75].

Як вчений – практик Лариса Баль - Прилипко приймає активну участь у втіленні інноваційних розробок на виробництві. Пріоритетна тематика останніх років, у виконанні якої найактивнішу участь бере Л.В. Баль – Прилипко - розроблення біонанотехнологій для подовження терміну зберігання та безпеки харчових продуктів.

25січня 2013 року на засіданні спеціалізованої Вченої ради Д 26.004.06 відбувся захист дисертації Л.В. Баль – Прилипко на здобуття наукового ступеня доктора біотехнічних наук на тему: «Обґрунтування і розробка біотехнологій якісних та безпечних м'ясних

виробів». Дисертацію присвячено науковому обґрунтуванню та розробці біотехнологій якісних та безпечних м'ясних виробів. Запропоновано наукову концепцію та можливі напрями з її реалізації. Обґрунтовано можливість удосконалення технології якісних і безпечних м'ясних продуктів через реалізацію методології системного підходу направленою регулювання функціонально-технологічних властивостей основної та додаткової сировини, а також біотехнологічних підходів; встановлено вплив паратипових факторів (умов годівлі) на прижиттєве поліпшення технологічних властивостей м'ясної сировини: фізико-хімічних, функціонально-технологічних, органолептичних властивостей та біологічної цінності білка. Доведено можливість регулювання властивостей м'ясної сировини оптимізацією раціону годівлі за рахунок додавання до нього сучасних балансуєчих кормових добавок; вивчено кореляційну залежність складу і кількості мікроорганізмів у повітрі приміщень та на поверхні технологічного обладнання м'ясопереробних виробництв; розроблено та науково обґрунтовано концепцію сучасних біотехнологій м'ясних продуктів.

Науково обґрунтовано і підтверджено медико-біологічними дослідженнями вплив соєвих білкових концентратів на ріст і проліферацію пухлин у експериментальних тварин.

Запропоновано концепцію сучасних біотехнологій якісних та безпечних м'ясних продуктів з використанням комплексу перспективних методів для реалізації. В рамках сформульованої наукової концепції розроблений бактеріальний препарат із життєздатних клітин лактобактерій, денітрифікуючих стафілококів та дріжджів, який пригнічує ріст мікроорганізмів, що викликають псування та забезпечує якість і безпеку готових м'ясних виробів. Удосконалено органолептичну оцінку м'ясних виробів і прогнозування терміну їх придатності на основі аналізу стану профілограф і розрахунку показників якості.

В 2009 році Лариса Вацлавівна Баль-Прилипко була визнана «Жінкою III тисячоліття» в номінації «Рейтинг» Всеукраїнської премії. Більше всього

її надихає в житті мета, мрія, любов, сім'я, краса життя і її Творець. Вона не тільки науковець, а перш за все, любляча мама і для рідних сина і дочки, і для кожного із студентів факультету якості харчових технологій та управління якістю продукції АПК. Саме на її плечі лягає відповідальність за найцінніше, що залишають батьки в університеті – їх дітей, які ідуть до декана зі своїми радостями та турботами, за порадою і захистом. Кожному знайдеться тепле слово, розуміння, підтримка та порада.

Студентам і колегам Національного університету біоресурсів і природокористування України імponує її сучасне бачення, ініціативна енергія, вміння бути об'єктивною і справедливою. Високий рівень професійної підготовки, багатий досвід наукової роботи, самоудосконалення складає їй бездоганну репутацію галузевого експерта[3,с.6-7].

В середовищі професійних технологів галузі виробництва продуктів харчування титул експерта завоювати складно, утримати непросто, а заробити широке визнання – означає бути спеціалістом високої кваліфікації. Підтримувати рівень своєї професійної репутації на гідному рівні в цьому середовищі непросто. Л.В. Баль-Прилипко входить в число тих галузевих експертів, які невинно відточують свою професійну майстерність. Вона одержала немало підтверджень визнання своєї високої кваліфікації. В список

офіційних почесних нагород Л. В. Баль-Прилипко входять:

- Подяка Кабінету Міністрів України за вагомий особистий внесок у розвиток харчової промисловості, багаторічну сумлінну працю (№4313 від 12.09.2002р.)

- Подяка Кабінету Міністрів України за особистий внесок у розробку Загальнодержавної Програми «Добробут через аграрний розвиток України»(від 29.09.2005р.)

- Подяка Міністерства аграрної політики та продовольства України за розробку та впровадження серії харчових добавок до м'ясних та кулінарних виробів (15-19.06.2010р.)

- Грамота Міністерства аграрної політики та продовольства України за вагомий особистий внесок у розробку та впровадження інноваційних технологій якісних та безпечних м'ясних виробів (19-23.03.2012р.)

- Диплом Міністерства аграрної політики та продовольства України переможцю конкурсу в номінації «Лідер агропромислового комплексу України – 2012» за особистий внесок у наданні якісної освіти та забезпечення держави висококваліфікованими спеціалістами[1,с.71]

Лариса Баль-Прилипко є автором методичних посібників, підручників, монографій, за якими навчаються студенти:

- Баль-Прилипко Л.В. Інноваційні технології якісних та безпечних м'ясних виробів: монографія / Баль-Прилипко Л.В. – К.: Видавничий центр НУБіП України, 2012. – 207 с.

- Гуманітарні та ресурсні проблеми національної безпеки України: монографія / [Баль-Прилипко Л.В., Дубина М.І., Барановський В.Ф. та ін.]. – К.: «ВПК Експрес-Поліграф», 2012. -368 с.

- Технологія м'яса і м'ясних продуктів: підручник / [Л.В. Баль-Прилипко, М.М. Клименко, Л.Г. Віннікова та ін.]. –К.: Вища освіта, 2006. -640с.

- Баль-Прилипко Л.В. Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса: підручник / Л.В. Баль-Прилипко –К.:КВІЦ, 2010. -468с.

- Баль-Прилипко Л.В. Актуальні проблеми м'ясопереробної галузі: підручник / [Л.В. Баль-Прилипко] –К.:КВІЦ, 2011. -288с.

- Окисне псування харчових продуктів і методи контролю якісних показників тваринних жирів: навчальний посібник / [Л.В. Баль-Прилипко, С.Д. Мельничук, В.Й. Лоханська, Н.М. Слободянюк.] –К.: Компанія ТОВ „Аграр Медіа Груп”, 2012. -132 с.

- Вода. Значення у формуванні показників якості та безпеки сировини і продуктів харчування: навчальний посібник / [Л.В.Баль-Прилипко, С.Д. Мельничук, Д.Ю. Прасол, О.С. Віннов] –К.: Компанія ТОВ «Аграр Медіа Груп», 2012. -116с.

- Основи системи державного технічного регулювання : навчальний посібник [Л.В. Баль- Прилипко, С.Д. Мельничук, О.Я. Боровіков] – К.: Видавничий центр НУБіП України, 2012. -283 с.

Л.В.Баль-Прилипко приймала участь у наукових конференціях:

- Міжнародна наукова конференція «Прогрессивные ресурсосберегающие технологии и их экономическое обоснование в предприятиях питания. Экономические проблемы торговли» в м. Харкові (19 листопада 1998р.);

-Міжнародна конференція „Продукты XXI»в м. Москві (16-18 грудня 1998р.);

-VI Всесоюзна науково-технічна конференція «Электрофизические методы обработки пищевых продуктов и сельскохозяйственного сырья» в м. Москві (12-14 грудня 1989р.) ;

-III Всесоюзна науково-технічна конференція «Технические и практические аспекты применения методов инженерной физико-химической механики с целью совершенствования и интенсификации технологических процессов пищевых производств» в м. Москві (1-4 листопада 1989р.);

-Міжнародна науково-технічна конференція «Розробка та впровадження нових технологій і обладнання у харчову та переробні галузі АПК» в м. Києві (19-21 жовтня 1993р.);

-Всеукраїнська науково-технічна конференція «Розробка та впровадження прогресивних технологій та обладнання у харчову та переробну промисловість»в Києві (17-20 жовтня 1995р.);

-II з'їзд онкологів країн СНД «Онкология 2000» в Києві (2000р.);

-Київська міська науково-практична конференція «Промисловості міста - інноваційний шлях розвитку» (2002р.);

-Науково-практична конференція «Харчові добавки, інгредієнти, БАДи: їх властивості та використання у виробництві продуктів та напоїв» в м. Феодосії (30 червня 2003р.);

-Міжнародна науково-технічна конференція «Розроблення та виробництво продуктів функціонального харчування, інноваційні технології та конструювання обладнання для перероблення сільгоспсировини, культура харчування населення України» в Києві (21-23 жовтня 2003р.);

-Науково-практична конференція «Інноваційні технології, проблеми якості і безпеки сировини та готової продукції у м'ясній та молочній промисловості» в Києві (27-28 листопада 2007р.);

-Міжнародна науково-практична конференція «Застосування продуктів, напоїв та БАД у профілактично-оздоровчому харчуванні населення України в сучасних еколого-економічних умовах» в м. Партеніт (2-6 червня 2009р.);

-Міжнародна науково-практична конференція молодих вчених, аспірантів і студентів «Наукові здобутки молоді у вирішенні актуальних проблем переробки сировини, стандартизації та безпеки продовольства» в Києві (20-22 квітня 2010р.);

-Науково-практична конференція «Актуальні проблеми харчування та шляхи збереження здоров'я в сучасних екологічних умовах» в Алушті (14 червня 2010р.);

-II International Scientific Conference «Modern trends in scientific opinion» в Лондоні (2011р.)

-Міжнародна науково-практична конференція «Якість та безпека продукції АПК: сучасний стан, проблеми та перспективи» в Києві (22-23 березня 2011р.);

-II Міжнародна наукова конференція «Молодежная наука – пищевой промышленности» в м. Ставрополі (10 березня 2011р.);

-VIII th International Scientific and Practical Conference International Academy of Sciences and Higher Education (London,UK) together with the Ukrainian Academic Union (Kyiv, Ukraine) – International Academy of Science and Higher Education (2011);

-Міжнародна науково-технічна конференція «Технічні науки: стан, досягнення і перспективи розвитку м'ясної, олієжирової та молочної галузей» в Києві (22-23 березня 2012р.);

-Міжнародна науково-практична конференція «Современные направления теоретических и прикладных исследований 2012» в Одесі (20-31 березня 2012р.);

-Міжнародна науково-практична конференція молодих вчених, аспірантів і студентів «Наукові здобутки молоді у вирішенні актуальних проблем переробки сировини, стандартизації та безпеки продовольства» в Києві (19-21 квітня 2012р.);

-Міжнародна науково-практична конференція «Научные исследования и их практическое применение. Современное состояние и пути развития 2012» в Одесі (2 жовтня 2012р.).

Наукові статті Л.В. Баль-Прилипко були опубліковані у наукових фахових та інших виданнях: «Харчова і переробна промисловість», «Продовольча індустрія АПК», «Харчова наука і технологія», «Буковинський медичний вісник», «Актуальне проблемы медицины и биологии», «Мясное дело», «Мир продуктов», «Продукты & ингредиенты», «World Meat Technologies».

В серпні 2012р. кандидатура Лариси Баль-Прилипко висунута вченою радою Національного університету біоресурсів і природокористування України на здобуття присвоєння почесного звання «Заслужений працівник сільського господарства України».

Література:

1. Агропромисловий комплекс України. Сьогодення та майбутнє. К.2012р.
2. «Быть лидером Украины.» Украина 2012. Днепропетровск, 2012.
3. «Мясное дело» ж-л. № 8-9 / 2012р.