

ПРЯНИШНИКОВ ВАДИМ ВАЛЕНТИНОВИЧ



Кандидат технических наук, профессор СГАУ им. Н.И. Вавилова
к 70-летнему юбилею

Уважаемый и авторитетный человек в мясоперерабатывающей отрасли России – Генеральный директор компании «Могунция-Интеррус» Прянишников Вадим Валентинович отмечает юбилей. Накануне этого события хотелось бы немного рассказать об этом интересном человеке. Вадим Валентинович родился в городе Ленинск-Кузнецкий Кемеровской области в семье военного лётчика и врача. После окончания в 1968 году Московского энергетического института работал в НИИ приборостроения и НПО «Астрофизика» в области квантовой электронной техники. Участвовал в создании современных систем в интересах обороноспособности страны. Уникальные приборы и установки, над разработкой которых трудился Вадим Валентинович, эксплуатируются и сегодня.

Учился в Гёте-Институте в Москве.

В течение последних 20 лет работает директором, а с 2009 г. – Генеральным директором компании «Могунция-Интеррус» – российского отделения крупной столетней немецкой фирмы «Могунция», имеющей производства в шести странах. Сегодня «Могунция» предлагает для пищевой промышленности, прежде всего, для мясопереработки, весь спектр пищевых ингредиентов для производства продуктов питания: функциональных, вкусовых, комплексных, красителей, животных и растительных белков, ароматизаторов...

За годы своей работы в компании «Могунция-Интеррус» Вадим Валентинович исколесил всю Россию, посетив все ведущие производства от Смоленска до Влади-

востока. За эти годы внедрена современная технология мясопереработки на ведущих мясокомбинатах России. Разработал 21 ТУ на новые продукты с использованием самых современных мировых технологий в соответствии с многовековыми традициями российского вкуса. Являлся руководителем десятков обучающих семинаров для российских технологов в Австрии, Германии, Дании, России.

Постоянно развиваясь и совершенствуясь, в 2007 году он закончил аспирантуру в ВГУИТ и успешно защитил кандидатскую диссертацию по применению растительных клетчаток в технологиях мясных продуктов – первую в этой отрасли. Были определены важнейшие параметры клетчаток, позволившие успешно использовать их в технологиях пищевых продуктов. Руководитель диссертационной работы – выдающийся учёный, заслуженный деятель науки, профессор, д.т.н. Антипова Людмила Васильевна (<http://www.famous-scientists.ru/69/>). Она является также основателем научной школы «Теория и практика продуктов здорового питания на основе методов биотехнологии и рационального использования сельскохозяйственных ресурсов» (<http://www.famous-scientists.ru/school/337>), включающей в себя также и работы Прянишникова В.В.

Вадим Валентинович – автор более 350 научных трудов, нескольких монографий, публикаций в Германии, Бельгии, Украине, Казахстане, Беларуси. На его счету – более 30 изобретений. Является Изобретателем СССР. Участвовал в десятках научно-технических конференций.

Монографии и статьи о применении пищевых волокон в мясных технологиях и в целом – в пищевой промышленности, написанные Вадимом Валентиновичем, заслужили признание у специалистов отрасли и хорошо известны в России и за рубежом, в том числе и на всемирных Конгрессах науки о мясе.

Кандидат технических наук. Сфера научных интересов – применение клетчаток и балластных веществ в технологии пищевых продуктов и современные технологии пищевых производств.

Большое значение Вадим Валентинович придает научным аспектам своей деятельности. Так, в 2006 году он работал в должности доцента в МГУПБ. С 2008 года – профессор СГАУ им. Н.И. Вавилова, кафедра «Технологии мясных и молочных продуктов», заведующая кафедрой -д.т.н., профессор Татьяна Михайловна Гиро (<http://www.famous-scientists.ru/6729/>). Здесь продолжаются фундаментальные исследования в области современных технологий пищевых продуктов. Результаты работ отражены в 20 монографиях и учебных пособиях, опубликованных в течение последних трёх лет в Москве, Санкт-Петербурге, Саратове, Орле, Рязани, Краснодаре... Три книги изданы в Германии, одна – в Казахстане.

Член Союза журналистов России. Помощник депутата ГД РФ.

Награждён Почётным знаком «За верность науке», медалями Министерства СХ РФ, золотой медалью «Российского соевого союза». Член руководящего Совета Мясо-го союза России. Член редакционной коллегии журнала «Мясная индустрия».

Научные публикации

1. Прянишников В.В. Пищевые волокна ВИТАЦЕЛЬ в мясной отрасли // Мясная индустрия, 2006, №9, С.43-45.
2. Прянишников В.В. Пищевые волокна ВИТАЦЕЛЬ в хлебобулочных и кондитерских изделиях / В.В. Прянишников, П. Микляшевски, А.П. Нечаев, В.В. Тарасова. – М.: МГУПП, 2009. 86 с.
3. Прянишников В.В. Инновационные технологии производства полуфабрикатов из мяса птицы // Птица и птицепродукты, 2010, №6, С. 54 -57.
4. Ильяков А.В. Белковые компоненты в технологии мясных продуктов / А.В. Ильяков, В.В. Прянишников, Г.И. Касьянов. – Краснодар: Экоинвест, 2011. – 152 с.
5. Прянишников В.В., Ильяков А.В., Касьянов Г.И. Инновационные технологии в мясопереработке. – Краснодар: Экоинвест, 2011. – 163 с.
6. Прянишников В.В. Инновационные технологии в производстве мясных продуктов / В.В. Прянишников, А. Ильяков, Г. Касьянов. – Германия, Saarbruecken: Lambert Academic Publishing, 2012, 308 с.
7. Прянишников В.В., Ильяков А.В., Касьянов Г.И. Пищевые волокна и белки в мясных технологиях. Краснодар: Экоинвест, 2012. – 200 с.
8. Прянишников В.В. Производство и применение CO₂-экстрактов в пищевой промышленности / В. Прянишников, Г. Касьянов. – Германия, Saarbruecken: Lambert Academic Publishing, 2012, 201 с.
9. Прянишников В.В. Свойства клетчаток и применение их в технологии мясных продуктов. – Саратов: ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ». 2012. – 124 с.
10. Морозова Н.И., Мусаев Ф.А., Прянишников В.В., Захарова О.А., Ильяков А.В., Черкасов О.В. Технология мяса и мясных продуктов. – Часть I. Инновационные приёмы в технологии мяса и мясных продуктов: Учебное пособие. Рязань: ФГБОУ ВПО «РГТУ». 2012. – 209 с.
11. Pryanishnikov V., Ilyakov A. Properties and application of dietary fibers in meat technologies // 57-th ICoMST International Congress of Meat Science and Technology. 7-12-th August 2011. Ghent, Belgium.
12. Прянишников В.В. Современные технологии сырокопчёных колбас с применением стартовых культур // Мясная индустрия, 2011. №10, С.30-32.
13. Прянишников В.В. Животные белки «Могунции» для антикризисной программы // Мясная индустрия, 2009 г, №3, С.46-47
14. Прянишников В., Ильяков А., Гиро Т., Микляшевски П. Пищевые волокна «Витасель» в мясной отрасли // Белоруссия. – Минск: Продукт.ВУ., 2011. С.80-81.