

Ф. Г. САРУХАНИЯ



1 декабря 1988 г. скончалась Фарандик Георгиевна Сарухания — один из ведущих микробиологов, заслуженный деятель науки АрмССР, доктор биологических наук, научный консультант Института микробиологии АН АрмССР.

Ф. Г. Сарухания родилась в 1906 г. в г. Камо (Н. Баязет) в семье учителя. Окончив в 1929 г. сельскохозяйственный факультет Бакинское политехнического института, она учится в аспирантуре в 1930—1933 гг., после окончания которой она переезжает в Армению и работает в АрмФАН-е. Становление ее как ученого определялось многолетней работой с выдающимися учеными-микробиологами — Н. Н. Простосердовым, А. Ф. Войткевичем, С. А. Королевым. В период 1941—43 гг. она заведует Сектором микробиологии, а после реорганизации его в Институт микробиологии АН АрмССР работает в нем до конца жизни ведущим научным сотрудником.

Ф. Г. Сарухания — автор около 150 научных работ и 20 авторских свидетельств. Ее докторская диссертация «Микрофлора осевших бродильных производств Армянской ССР», защищенная в 1961 г. и опубликованная отдельной монографией в 1960 г., являлась фундаментальным руководством по характеристике дрожжевой и молочнокислой микрофлоры и определению ее роли в микробиологической переработке пищевых продуктов Ф. Г. Сарухания

читалась признанным специалистом по изучению дрожжевой микрофлоры, в особенности систематики неспороспсных дрожжей. Ею были выделены и подробно исследованы новые перспективные культуры дрожжей для практического их использования. Так, получаемые термифильные культуры хлебопекарных дрожжей были успешно внедрены на хлебозаводах республики. При этом был достигнут высокий технико-экономический эффект, так как в короткие сроки хлебопекарная промышленность Еревана несет значительные убытки от использования обычных мезофильных дрожжей. Выделенные и подробно изученные культуры винных дрожжей, устойчивые к высоким концентрациям этилового спирта, успешно испытаны и использованы в виноделии.

Научные исследования Ф. Г. Сарухания охватывали широкий круг вопросов молочной промышленности, сыроделия, виноделия и других производств. Впервые ею были развернуты работы по экологии дрожжей с особым вниманием на традиционные национальные закваски при выработке хлебных и кисломолочных продуктов (тхмюр, мацун и др.). Благодаря ее исследованиям вопросы экологии дрожжей и молочнокислых бактерий были подняты на новую высоту и, что особенно важно, увязаны с конкретными запросами бродильного производства.

Ф. Г. Сарухания постоянно поддерживала тесную связь с производством. Ее усилиями подготовлены многочисленные кадры высококвалифицированных специалистов и научных работников.

Ф. Г. Сарухания участвовала в составе 11-й Красной Армии в боях за установление советской власти в Армении. Член КПСС с 1939 г., она неоднократно избиралась членом и делегатом пленумов, партсезонов.

Ф. Г. Сарухания отличалась исключительное трудолюбие, преданность науке, скромность и чуткое внимание к товарищам по работе.