



Биол. журн. Армении, 4 (68), 2016

## УЧЕНЫЙ-МИКРОБИОЛОГ И ИЗОБРЕТАТЕЛЬ ЛЕЧЕБНО- ДИЕТИЧЕСКОГО МОЛОКА “НАРИНЭ”

(к 110-летию со дня рождения Л.А. Ерзинкяна)



В 2016г. исполнилось 110 лет со дня рождения одного из ведущих специалистов в области микробиологии и технологии молока и молочных продуктов, заслуженного изобретателя республики, доктора биологических наук, профессора Левона Акоповича Ерзинкяна.

Л.А. Ерзинкян учился в промышленном техникуме в Тбилиси у выдающегося химика Чичибабина, затем – в Ереванском госуниверситете и во ВНИИ животноводства, стал крупным ученым-микробиологом. Он – автор свыше 250 научных работ, 4-х монографий, 18 авторских свидетельств СССР, 15-ти рационализаторских предложений и свыше 10-ти методических рекомендаций по экологии новых видов и штаммов молочнокислых бактерий и их применению в медицине, животноводстве и молочной промышленности. “Его отличительной особенностью являлось постоянное стремление тесно увязывать свои работы с практикой и внедрять результаты исследований в производство” – отмечал академик Э.Г. Африкян.

С именами Ерзинкяна и его супруги – заслуженного деятеля науки республики, доктора биологических наук, профессора *Фарандзем Георгиевны Сарухян* (110-летие со дня рождения которой также исполняется в 2016г.) связано становление и развитие в Армении общей и прикладной, в том числе сельскохозяйственной и технической микробиологии. Особое значение имели их работы по использованию молочнокислых бактерий в производстве кисломолочного масла и некоторых сортов рассольных и европейских (швейцарских) сыров, повышению их качества и сокращению сроков созревания.

Л. Ерзинкян был первым, кто в 30-40 гг. двадцатого столетия на примере молочнокислых бактерий открыл эру пробиотиков и успешно использовал их в медицине для профилактики и лечения обширного круга заболеваний. Заслуга Л. Ерзинкяна в том, что он разработал методику выделения высокоактивных штаммов молочнокислых бактерий вообще и ацидофильных бактерий в частности. К концу 40-х годов им разработан и новый метод ацидофилотерапии: он определил нормы кормления ацидофильным молоком детей, включая грудного возраста, и взрослых. Этот метод получил поддержку врачей различных специальностей. В 1966г. Правительство Армении приняло постановление “Об организации производства лечебного ацидофильного молока и молока “Наринэ” в детских больницах и на молочных заводах”.

В 1987 г. была разработана биотехнология питательной и лечебной кисломолочной смеси “Наринэ-3” на основе штамма *Lactobacillus acidophilus* 317/402 “Наринэ”. Эта технология успешно используется во многих странах. В последние годы показано также иммуностимулирующее действие “Наринэ”.

Молочнокислые бактерии, выделенные Л.А. Ерзинкяном и отличающиеся своими культуральными, физиологическими и биохимическими свойствами, получили применение также при производстве детского мацуна “Наири” и другого кисломолочного продукта – йогурта.

Среди множества молочнокислых бактерий штамм *L. acidophilus* Ер-317/402, выделенный Л.А. Ерзинкяном более 50 лет назад, на основе которого далее был разработан кисломолочный продукт “Наринэ”, закрепленный авторским свидетельством, который вызвал широкий интерес микробиологов, биотехнологов и врачей. Такой интерес обусловлен кризисом, вызванным развитием устойчивости микроорганизмов к антибиотикам, когда молочнокислые бактерии становятся перспективным средством борьбы с различными заболеваниями и для сохранения здоровья человека.

*А.А. ТРЧУНЯН,*

*Член-корр. НАН РА, доктор биологических наук, профессор*