

**Бурдо Олег Григорьевич – доктор технических наук, профессор,
заслуженный деятель науки и техники Украины,
заведующий кафедрой процессов, аппаратов и энергетического менеджмента
Одесской национальной академии пищевых технологий (ОНАПТ)**



Он является академиком международной академии холода, членом экспертного совета ВАК по защите диссертаций, входит в состав комитета по присуждению Государственных премий Украины в области науки и техники, избран председателем комитета по нанотехнологиям Одесского совета Союза Научных и Инженерных объединений Украины.

Олег Григорьевич получил образование в Одесском политехническом институте. С 1965 г. работал в пуско-наладочном управлении «Оргэнергавтоматика». В ОНАПТ работает с 1971 г. В 1975 г. защитил кандидатскую, а в 1988 г. – докторскую диссертацию. Последовательно занимал должности старшего научного сотрудника научно-

исследовательской части, ассистента кафедры теплохладотехники, доцента, профессора той же кафедры, и заведующего кафедрой процессов и аппаратов. Внес весомый вклад в подготовку кадров высшей квалификации и специалистов в области пищевой и зерноперерабатывающей промышленности. Результаты научной деятельности Бурдо О.Г. отображены в 450 научных трудах, 50 патентах и авторских свидетельствах на изобретения. В соавторстве издал учебник «Прикладное моделирование в технологических системах», мультимедийный учебник по моделированию, участвовал в разработках 18 виртуальных лабораторных работ по курсам процессов и аппаратов и энергетического менеджмента. В соавторстве написал монографии «Процессы инактивации микроорганизмов в электромагнитном поле», «Техника блочного вымораживания», «Функциональные напитки» и «Экстрагирование в системе кофе–вода», а самостоятельно – «Энергетический мониторинг пищевых производств», «Холодильные технологии в системе АПК», «Эволюция сушильных установок».

В учебном процессе активно использует мультимедийные технологии, создал учебно-методический комплекс, который оборудован интерактивной доской, подготовил электронную библиотеку по процессам и аппаратам, электронное пособие по теплофизическим свойствам теплоносителей и пищевых продуктов.

Научная база кафедры, оборудование, методология исследований, опыт и культура экспериментального и аналитического моделирования формировались под задачи ВПК СССР. Выполнялись серьезные исследования и находились эффективные технические решения по заказам министерств судостроительной промышленности, общего машиностроения, электронной промышленности и др. Получили развитие теории кон-

тактного теплообмена, парообразования и конденсации на профилированных поверхностях, теории тепловых труб и термосифонов (в том числе и их ресурсных характеристик). Основано новое направление – холодильные трубы. Это автономные, теплоиспользующие генераторы искусственного холода для термостабилизации элементов силовой электроники, радиоэлектронной и навигационной аппаратуры.

Параллельно результаты исследований использовал для совершенствования теплотехнологий агропромышленного сектора. Создал основы теории тепломассопереноса аэрозольных потоков в трубных пучках, блочного вымораживания из пищевых систем. Развил положения теории сушки, пиролиза и экстрагирования в условиях электромагнитных полей. Внедрил конструкции энергоэффективного оборудования для пищевых производств (тепломассоутилизаторы, криоконцентраторы, экстракторы, пиролизеры, блочные зерносушилки и пр.). Развивает новое направление в сушильных технологиях – создание энергоэффективных и экологически безопасных установок на базе современных принципов передачи энергии и комбинированных процессов. Внедряет принципиально новые подходы при производстве гаммы неэнергоемких продуктов (концентраты жидкого кофе, и жидкого дыма, коньячные спирты, масла, криоконцентраты соков, экстрактов и молочных продуктов). Руководит консалтинговой лабораторией «ТЭРМА», которая занимается прикладными вопросами эффективного использования энергии. Принимал участие в разработке Энергетических Программ Одесского региона, г. Одессы, г. Теплодар и ОНАПТ. Программы внедрены на 96 предприятиях и организациях Южного региона.

С 2001 г. занимается проблемами нанотехнологий. Обосновал новое научное направление – пищевые нанотехнологии. Создал и руководит корпоративной научной лабораторией «Пищевые нанотехнологии», которая объединяет усилия 6 кафедр академии. Организует одноименный научно – образовательный центр для координации работ в области пищевых нанотехнологий ведущих технологических ВУЗов Украины.

Основные положения его научных трудов докладывались на международных конференциях и симпозиумах в США, Японии, Германии, Китае, Австралии, Польши, России, Беларуси и др. Под руководством Бурдо О.Г. защищено 21 кандидатская и 2 докторских диссертации, работают над диссертациями 6 аспирантов и соискателей. Подготовлено к защите 3 кандидатских, выполняются 4 докторских диссертации.

Ежегодно проводит научные конференции – «Процессы и оборудование пищевых и химических производств» и «Инновационные энерготехнологии».

В прошлом известный спортсмен – регбист, он остается верным своей любимой игре и сейчас.