



## Зинаида Зобкова: любить дело, которому служишь!



04/03/2025

Зинаида Зобкова – выдающийся российский ученый в области разработки технологий цельномолочных продуктов, в том числе функционального назначения. В ее лаборатории во [Всероссийском научно-исследовательском институте молочной промышленности](#) проводятся исследования по разработке ассортимента молочных продуктов, стойких в хранении, как традиционных, так и сложного сырьевого состава, с целью обеспечения питания населения различных категорий и возрастных групп.

По случаю **Международного женского дня**, который в этом году проводится под девизом **«Для всех женщин и девочек: права, равенство, расширение возможностей»**, доктор технических наук Зинаида Зобкова ответила на вопросы московского бюро ФАО.

\* \* \*

– *Как начиналась Ваша трудовая биография и что повлияло на Ваш выбор в пользу научно-исследовательской работы?*

– Я начинала работать мастером ОТК в холодильном цехе при Останкинском молочном комбинате, который тогда принимал творог и сметану со всей России для закладки на хранение для населения Москвы. Одновременно училась в Московском технологическом

институте мясной и молочной промышленности на вечернем отделении. Признаюсь, что уставала от ночных смен. А еще от холода, потому что приходилось работать в холодильных камерах при температуре минус 25 градусов. Я стала думать о другой работе и вскоре оказалась в Министерстве мясной и молочной промышленности СССР. Шел 1968 год. Меня приняли инженером в группу научно–технических связей.

К моему стыду, тогда я еще не знала о существовании Всесоюзного научно–исследовательского института молочной промышленности. Однажды в министерство пришел профессор Липатов, директор этого института, и почему–то обратил на меня внимание и предложил мне заниматься наукой. 25 июня 1971 года я вышла на работу на должность старшего научного сотрудника.

*– Трудно ли давались первые шаги на новом поприще? Вы ведь начинали, что называется, с чистого листа. Что запомнилось? Какими оказались первые неудачи (куда без них!)?*

– В министерстве я была старшим инженером и, честно говоря, думала, что старший научный – это то же самое. Оказалось, это совсем не так. Старший научный сотрудник – человек с опытом и стажем. Мне было невероятно тяжело пробиваться. В научной работе очень много тонкостей. Было непросто разговаривать с маститыми учеными, когда не знаешь и половины того, чего они знают. Другой сложностью, с которой я столкнулась уже в первый день, было проведение экспериментов. В первый же день на меня из шланга вылилась вода. Но именно тогда, мокрая с головы до пят, я почувствовала, что это – моё, и поняла, что буду здесь работать до конца своих дней.

Тяжело было первый год или два. Кандидатскую диссертацию я защитила поздно – только в 1980–м, когда уже поняла, какую тему выбрать. В науке столько нюансов! Сейчас, когда к нам приходит молодежь, я им честно говорю: «Не думайте, что это так просто».

*– Получило ли продолжение Ваше выступление в защиту первородного качества глазированных сырков?*

– Я отношусь к тем специалистам, для которых на первом месте – качество продукта. Некоторые производители хотели добавлять другие компоненты, что привело бы к ухудшению качества. В итоге все меня поддержали, и ГОСТ – тот, что разработал наш институт, был утвержден.

*– Что Вы относите к своим безусловным успехам?*

– Я много работала и продолжаю работать с промышленными предприятиями нашей отрасли, которые до сих пор покупают наши разработки. Мне даже говорят, что моя фамилия – это уже бренд. Обменивались нашими технологическими разработками и с зарубежными партнерами. В 90–е годы сотрудничали с партнерами в США, Германии, Франции, Италии, Австрии, Венгрии, Болгарии.

За время работы защитила кандидатскую и докторскую диссертации. Награждена медалью за трудовую доблесть. Стала первой в науке, кому указом Президента было присвоено звание «Заслуженный работник пищевой индустрии Российской Федерации». У меня много научных трудов (для справки: в портфолио д–ра Зинаиды Зобковой входят более 300 научных статей, опубликованных в отечественной и зарубежной печати, а также 6 монографий, 6 обзоров, 2 справочника). Недавно завершила написание еще одной монографии, и она уже в типографии.

*– Верно ли, что Вы особое значение придаете образованию и воспитанию молодых специалистов, подготовке достойной смены, обеспечению преемственности?*

– Это правда. Вот только многие из тех, кого я вырастила, уже попросились на пенсию. Сейчас у нас коллектив значительно обновился, много молодых специалистов. Старые кадры по возможности передают опыт, но этого явно недостаточно. Я веду рубрику «Помощь молодому специалисту» в журнале «Молочная промышленность». Раньше рубрика называлась «Страничка технолога». Стараюсь писать так, чтобы прочитав, человеку, пришедшему на производство, было понятно, с чего начинать, как с документами знакомиться.

Я никому не отказываю, если обращаются за помощью: консультирую, даю свои книги и монографии, раздаю свои брошюры, рассылаю по предприятиям, часто выступаю на вебинарах.

– *Традиционный вопрос: Ваше жизненное кредо?*

– Никогда не подстраивалась и не буду подстраиваться под ситуации. Стараюсь придерживаться четких позиций, быть честным и очень любить дело, которому ты служишь. Это для меня самое главное. И пока, кажется, своему кредо я не изменила.

## **НАША СПРАВКА**

Доктор технических наук **Зинаида Семеновна Зобкова** долгое время (47 лет) возглавляла лабораторию новых технологических процессов производства цельномолочных продуктов во Всероссийском научно–исследовательском институте молочной промышленности.

Под ее руководством разработан ассортимент продуктов с подсластителями для диабетического питания; продуктов, обладающих защитными факторами и обогащенных витаминами и поливитаминными премиксами для регионов с высоким уровнем ионизирующего излучения и с неблагоприятной экологической обстановкой; продуктов пониженной жирности для диетического питания; продуктов с использованием вторичного молочного сырья (обезжиренного молока, пахты, кремов, суфле и др.), продуктов функционального назначения, обогащенных пребиотиками и пробиотиками.

За последние годы д–ром Зобковой разработано 60 базовых и 140 частных технологий производства молочных продуктов со сложным сырьевым составом, а также усовершенствованы технологии традиционных продуктов (кефира, творога, сливок, сметаны, ряженки и других).

Под научным руководством Зинаиды Зобковой подготовлены и защищены 4 кандидатские диссертации, а также ею получено 19 авторских свидетельств и патентов. В настоящее время работает научным консультантом в лаборатории биотехнологии молока и молочных продуктов.

---

*Мнения, выраженные в настоящем информационном продукте, принадлежат автору (авторам) и не обязательно отражают точку зрения или политику Продовольственной и сельскохозяйственной организации Объединенных Наций (ФАО).*

**Региональное отделение ФАО | 20 Kalman Imre H-1054 Budapest Hungary**  
**+36 1 4612000 | [www.fao.org/europe/ru](http://www.fao.org/europe/ru)**