

### **Prof. zw. dr hab. Jerzy Rymaszewski**

W dniu 1 maja 1998 roku odszedł na zawsze w pełni sił twórczych wieloletni nauczyciel akademicki, wychowawca wielu pokoleń młodzieży akademickiej

ś.p. Prof. zw. dr hab. Jerzy Rymaszewski.

Prof. zw. dr hab. Jerzy Rymaszewski urodził się 30.11.1938 r. w Warszawie w rodzinie inteligentnej. Szkołę średnią – ogólnokształcącą ukończył w Olsztynie w 1956 r., a studia na Wydziale Mleczarskim w Wyższej Szkole Rolniczej w Olsztynie w 1962 r., uzyskując tytuł magistra inżyniera mleczarstwa.

Pracę zawodową podjął w ówczesnej Wyższej Szkole Rolniczej, obecnie Akademii Rolniczo-Technicznej w Olsztynie. Na macierzystym Wydziale uzyskał w 1971 r. stopień naukowy doktora nauk technicznych, nadany na podstawie rozprawy dysertacyjnej pt. "Studia nad aktywnością proteolityczną biomasy bakterii fermentacji mlekowej i możliwościami jej zastosowania w technologii mleczarskiej" wykonanej pod kierunkiem prof. dr hab. Stefana Poznańskiego.

W 1979 r. na podstawie rozprawy habilitacyjnej pt. "Właściwości wewnątrzkomórkowych ekstraktów enzymatycznych wybranych szczepów bakterii fermentacji mlekowej" uzyskał stopień naukowy doktora habilitowanego nauk technicznych. Tytuł naukowy profesora nadzwyczajnego otrzymał w 1986 r., a w 1992 r. został powołany na stanowisko profesora zwyczajnego.

Od 1987 r. pełnił obowiązki Zastępcy Dyrektora i Dyrektora Instytutu Technologii Mleczarskiej na Wydziale Technologii Żywności AR-T w Olsztynie. W latach 1993–1996 pełnił również obowiązki prodziekana Wydziału Technologii Żywności.

Prof. dr hab. Jerzy Rymaszewski odbył szereg staży naukowych i produkcyjnych w takich krajach, jak: Szwecja, Wielka Brytania, Włochy, Francja, ZSRR.

W 1985 r. został powołany przez Organizację Narodów Zjednoczonych ds. Rolnictwa i Wyżywienia (FAO) na stanowisko eksperta-konsultanta z zakresu technologii mleczarskiej w NDDB (Annand) w Indiach.

Zainteresowania naukowe prof. dr hab. J. Rymaszewskiego koncentrowały się na następujących kierunkach badawczych:

1. Pełniejsze wykorzystanie białek i tłuszczu mleka przy jego przerobie na przetwory mleczarskie.

2. Aktywność enzymatyczna drobnoustrojów stosowanych w technologii żywności, ze szczególnym uwzględnieniem zdolności fermentacyjnych i proteolitycznych wybranych bakterii fermentacji mlekowej i propionowej. W pracach tych Profesor prześledził technologiczne uwarunkowania biosyntezy wybranych enzymów istotnych w wyrobie serów i twarogów, a także podjął próbę określenia lokalizacji poszczególnych kompleksów enzymatycznych w strukturze komórek.
3. Otrzymywanie i zastosowanie utrwalonych koncentratów bakterii fermentacji mlekowej i propionowej w technologii mleczarskiej. Profesor Jerzy Rymaszewski wraz ze współpracownikami opracował i wdrożył technologię otrzymywania, utrwalania i zastosowania suchych koncentratów bakterii fermentacji mlekowej w wyrobie serów, twarogów i masła.
4. Wykorzystanie serwatki do otrzymywania kwasów organicznych. W ramach tych badań opracował technologię otrzymywania z serwatki kwasów: mlekowego i propionowego. Jednocześnie prowadził badania nad zastosowaniem kwasu propionowego i jego soli do konserwacji wybranych produktów spożywczych.

Efektom działalności naukowej Profesora jest współautorstwo około 300 pozycji, w tym 95 oryginalnych publikacji, jednego podręcznika akademickiego i 17 patentów. Do dorobku prof. dr hab. J. Rymaszewskiego należy również zaliczyć kilkanaście wdrożeń głównie w zakresie: pełniejszego wykorzystania składników mleka w jego przerobieniu; produkcji i stosowania koncentratów bakterii mlekowych i propionowych; produkcji nowych rodzajów serków twarogowych; technologii nowych asortymentów serów dojrzewających.

Prace Profesora publikowane były w renomowanych krajowych i zagranicznych czasopismach naukowych, jak: *Milchwissenschaft*, *Le Lait*, *Monatsschrift für Brauerei*, *Acta Alimentaria Polonica*, *Polish J. Food Nutr. Sci.*, *Nordeuropeisk Mejeritidskrift*, *Пищевая Технология*. Doniesienia prezentowane były na krajowych i zagranicznych sympozjach.

Prof. dr hab. Jerzy Rymaszewski był wybitnym specjalistą w zakresie technologii i biotechnologii mleczarskiej.

Do osiągnięć Profesora w zakresie pracy dydaktycznej należy zaliczyć: promotorstwo około 70 prac magisterskich, promotorstwo 3 prac doktorskich (w tym 2 realizowanych przez obcokrajowców), wykonanie 3 recenzji prac doktorskich oraz 3 recenzji prac habilitacyjnych i dorobku naukowego, a także dwie recenzje dorobku naukowego do tytułu naukowego.

W zakresie działalności organizacyjnej Profesor pełnił obowiązki członka i przewodniczącego szeregu komisji senackich i wydziałowych, przez jedną kadencję był członkiem Komitetu Technologii i Chemii Żywności PAN. Przez trzy kadencje pełnił obowiązki wiceprzewodniczącego Z/O SIT Spół. w Olsztynie, a od 1990 r. był

przewodniczącym Z/O w Olsztynie i członkiem Zarządu Głównego SIT Spoż. NOT. Profesor Jerzy Rymaszewski był również bardzo aktywnym działaczem Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności pełniąc w nim funkcję Zastępcy Prezesa, a następnie Prezesa Olsztyńskiego Oddziału Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności.

Za działalność naukową, dydaktyczną i organizacyjną Profesor został wyróżniony m.in. Nagrodą Państwową zesp. II st., Nagrodą im. E. Pijanowskiego, trzykrotnie Nagrodą Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego, nagrodą ZW NOT w Olsztynie oraz odznaczony Krzyżem Kawalerskim OOP, Srebrnym Krzyżem Zasługi, Złotą i Srebrną Odznaką Honorową NOT oraz wielokrotnie nagrodami Rektora AR-T w Olsztynie.

Odszedł od nas Człowiek zacny, bardzo lubiany i szanowany przez współpracowników i studentów, który ze wszystkich zadań wywiązywał się wzorowo wszędzie wywierając piętno swej osobowości, talentu i erudycji. Żegnamy Go z wielkim bólem i żalem.

Cześć Jego pamięci!

*Pracownicy i Studenci  
Wydziału Technologii Żywności  
Akademii Rolniczo-Technicznej  
w Olsztynie*