



До 110 річчя від дня
народження

Ф Л А У М Е Н Б А У М А

Б О Р И С А Л Ь В О В И Ч А

- 9 июня 2020 г. исполняется 110 лет со дня рождения Бориса Львовича Флауменбаума – доктора технических наук, профессора кафедры технологии консервирования
- С именем Б. Л. Флауменбаума связана, можно сказать, целая эпоха в развитии теории и практики консервирования пищевых продуктов. Борис Львович и его коллеги сподвижники А.Т. Марх (1900-1988), А.Ф. Фан-Юнг (1909-1988), М.Я. Дикис (1903-1979), А.Н. Мальский (1907-1994) создали научную и учебную базу специальности. По их книгам учились, учатся и будут учиться будущие инженеры пищевой промышленности.



Союз Советских
Социалистических
Республик



Государственный комитет
С. С. С. Р.
по делам изобретений
и открытий

О П И С А Н И Е ИЗОБРЕТЕНИЯ

(11) 957843

К АВТОРСКОМУ СВИДЕТЕЛЬСТВУ

(61) Дополнительное к авт. свид-ву —

(22) Заявлено 04.12.80 (21) 3213474/28-13

с присоединением заявки № —

(23) Приоритет —

Опубликовано 15.09.82. Бюллетень № 34

Дата опубликования описания 15.09.82

[51] М. Кл. 1

А 23 L 3/00

[53] УДК 664.8.
.036.3 (088.8)

(72) Авторы
изобретения

В. Л. Флауменбаум, Ф. И. Хоган, О. В. Вепоминский
и О. И. Бабалова

(71) Заявитель

Одесский технологический институт пищевой промышленности
им. И. В. Ломоносова и Всесоюзный научно-исследовательский
и проектно-конструкторский институт продуктов детского
питания и систем управления агропромышленными комплексами

(54) СПОСОБ КОНСЕРВИРОВАНИЯ В МЕТАЛЛИЧЕСКОЙ
ТАРЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Изобретение относится к консервированию пищевых продуктов в металлической таре, преимущественно к консервированию жидких и пастообразных продуктов, методом горячего розлива в крупную жесткую тару, либо путем тепловой стерилизации в аппаратах.

Известный способ консервирования в металлической таре пищевых продуктов, предусматривающий введение перед герметизацией в тару вещества, предотвращающего вакуумную деформацию тары. В качестве указанного вещества используют инертный газ, например углекислоту [1].

Для реализации этого способа требуется специальное герметичное оборудование, что усложняет способ обработки. Трудно установить требуемую дозировку газа, вследствие чего не исключена вакуумная деформация тары.

Цель изобретения — упрощение способа и полное исключение деформации тары.

Указанная цель достигается тем, что согласно способу консервирования в металлической таре пищевых продуктов, преимущественно жидких

и пастообразных, предусматривающего введение перед герметизацией в тару вещества, предотвращающего вакуумную деформацию тары, в качестве указанного вещества в тару вводят бикарбонат натрия в количестве 0,02–0,05 мас.% продукта.

Бикарбонат натрия, взаимодействуя с органическими кислотами продукта, образует углекислый газ, который повышает давление в замкнутом объеме.

В результате образующийся в процессе охлаждения продукта вакуум частично либо полностью компенсируется давлением углекислого газа, выделяющегося в замкнутом объеме. Достаточно снизить вакуум в банке до значения ниже критических (58,8–39,2 КПа остаточного давления), как вакуумная деформация будет надежно предупреждена.

Стехиометрические расчеты показывают, что снижение вакуума до указанных значений остаточного давления, достигается при дозировке бикарбоната натрия порядка 0,02–0,05% и массе продукта (от 0,5 до 1,5 г на банку № 14).

► Б.Л. Флауменбаум родился в Одессе в семье журналиста. Учился сначала в школе семилетке, затем в двухгодичной химпрофшколе. В 1931 г. окончил Одесский пищевой институт с квалификацией инженера технолога. По завершении учебы работал техноруком, заведующим производством на 5-м госмаслозаводе на ст. Приколотное Южной железной дороги (Купянский район Харьковской области). После службы в Армии (1932-1933) работал заместителем заведующего отделом химтехконтроля консервного завода им. 1 Мая в Тирасполе.

► В 1934 г. Борис Львович вернулся в Одессу. В 1934-1935 гг. он работал ассистентом Всесоюзного механико-технологического института консервной промышленности; в 1935-1936 гг. — инженером пищевой группы Облместпрома; в 1936-1941 гг. — старшим научным сотрудником одесского филиала Всесоюзного научно-исследовательского института консервной промышленности (ВНИИКП); в 1936-1937 гг. по совместительству руководил дипломным проектированием студентов выпускников в Одесском технологическом институте консервной промышленности (ОТИКП).

Эффективность предлагаемого способа предупреждения вакуумной деформации проверена экспериментальным путем в производственных условиях при выработке томатной пасты на Одесском консервном заводе. В соответствии с принятой технологией уваренная и подогретая до $94 \pm 2^\circ\text{C}$ томатная паста фасовалась в жестяные банки № 14, которые после герметизации пастеризовались в непрерывно действующем аппарате.

П р и м е р . В процессе производственных испытаний изготавливались две партии консервов по 300 банок в каждой. Продукт фасуют при $94 \pm 2^\circ\text{C}$. Толщина жесты корпусов банок в соответствии с ГОСТ 5981-71^а $0,28-0,29$ мм. В каждую банку одной из партий (опытной) добавляли бикарбонат натрия в разных дозах от 0,5 до 1,5 г, в банки контрольной партии бикарбонат натрия не добавляли. В дальнейшем банки проходят все этапы технологического процесса, которые положены по инструкции.

Заготовленные партии хранят в течение 1 месяца на складе готовой продукции, после чего разбираются. При осмотре в опытной партии не обнаружено ни одной банки с признаками вакуумной деформации. В контрольной партии оказывается 29 банок, подвергшихся вакуумной деформации, т.е. 9,6%.

При разбраковке заготовленных образцов наряду с осмотром их в некоторых банках выборочным порядком измеряют остаточное давление. С увеличением дозы газообразующего вещества, вакуум в охлажденной банке снижается, а остаточное давление

растет. Так, при дозе внесенного бикарбоната натрия 0,5 г остаточное давление 70,6 КПа, а при дозе 1,5 г — 93,2 КПа. Полученная зависимость между дозой внесенного бикарбоната натрия и величиной остаточного давления приведена на чертеже.

Таким образом, проведенные в производственных условиях экспериментальные исследования полностью подтверждают эффективность предлагаемого способа предупреждения вакуумной деформации крупной жестяной тары, содержащей продукт, фасованный при высокой температуре, и показывают по сравнению с известным способом удобство и простоту дозирования газообразующего вещества, точность дозирования; простоту транспортировки и хранения бикарбоната натрия.

формула изобретения

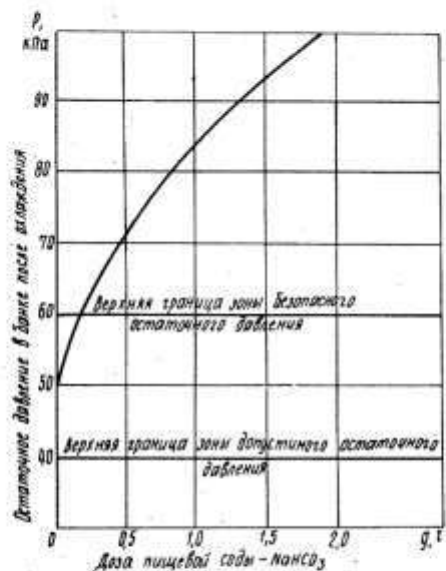
25 Способ консервирования в металлической таре пищевых продуктов, преимущественно жидких и перемешанных, предусматривающий введение перед герметизацией в тару вещества, предотвращающего вакуумную деформацию тары, о т л и ч а ю щ и я с я тем, что, с целью упрощения способа и полного исключения деформации тары, в качестве указанного вещества в тару вводят бикарбонат натрия в количестве 0,02-0,05 мас. % продукта.

Источники информации, принятые во внимание при экспертизе
1. Авторское свидетельство СССР № 10949, кл. В 65 В 31/02, 1925.

Работая во ВНИИ КП, Борис Львович принимал активное участие в разработке актуальных проблем консервного производства, подготовил и опубликовал около двух десятков статей. Итогом научно исследовательской работы тех лет явилась защита диссертации на тему: «Извлечение сока из растительного сырья». 15 марта 1941 г. ему была присуждена ученая степень кандидата технических наук, а 21 июня 1941 г. он был утвержден в ученом звании старшего научного сотрудника по специальности «Технология консервирования». Плодотворную творческую работу прервала война.

С первых дней войны Б.Л. Флауменбаум – в рядах Красной Армии. Служил на офицерских должностях на Южном, 2-м и 3-м Белорусском и Западном фронтах, в Северной группе войск. Участвовал в боях. Закончил службу в звании инженермайора. За боевые заслуги награжден орденами «Красной звезды», медалью «За Победу над Германией в Великой Отечественной войне 1941-1945 гг.».

957843



Редактор Л. Погхан Составитель С. Белая
 Техред Т. Фанга Корректор А. Дятко
 Заказ 6647/4 Тираж 570 Подписное
 ВНИИПИ Государственного комитета СССР
 по делам изобретений и открытий
 113035, Москва, Х-35, Раушская наб., д. 4/5
 Филиал ППП "патент", г. Ужгород, ул. Проектная, 4

- По воспоминаниям однополчан Борис Львович и в военно-полевых условиях оставался ученым, использовал свои знания в области химии, вносил творческую струю в выполнение служебных заданий. Демобилизовавшись в декабре 1945 г., Б.Л. Флауменбаум вернулся в Одессу. В январе 1946 г. он был зачислен старшим преподавателем по кафедре технологии консервирования в ОТИХП. С этого времени его жизнь и судьба на полстолетия вперед будут неразрывно связаны с кафедрой технологии консервирования (с 1969 г. – в составе ОТИПП). В марте 1948 г. Б.Л. Флауменбаум был утвержден в звании доцента.
- Борис Львович – один из создателей основ подготовки инженерных и научных кадров для консервной отрасли. Им впервые был разработан курс лекций по основам консервирования и общей технологии пищевых производств. Он автор ряда учебников.



СОЮЗ СОВЕТСКИХ
СОЦИАЛИСТИЧЕСКИХ
РЕСПУБЛИК

(19) SU (11) 1729408 A1

(51) A 23 L 3/00

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ
ПО ИЗОБРЕТЕНИЯМ И ОТКРЫТИЯМ
ПРИ ГКНТ СССР

ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ

К АВТОРСКОМУ СВИДЕТЕЛЬСТВУ

1

(21) 4727487/13
(22) 07.08.89

(46) 30.04.92. Бюл. № 16

(71) Одесский технологический институт пищевой промышленности им. М.В. Ломоносова

(72) Б.Л. Флауменбаум, Е.М. Мирошниченко, А.А. Титова и В.А. Никуленко

(53) 664.81.9.036.53(088.8)

(56) Сборник технологических инструкций по производству консервов. М.: Пищевая промышленность, 1977, т. 1, с. 480, т. 2, с. 430.

Справочник по производству консервов. М.: Пищевая промышленность, 1966, т. 2, с. 640.

Флауменбаум Б.Л., Танцев С.С., Гришин М.А. Основы консервирования пищевых продуктов. М.: Агропромиздат, 1986, с. 169–174.

2

(54) СПОСОБ КОНСЕРВИРОВАНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ В ШИРОКОГОРЛОЙ СТЕКЛЯННОЙ ТАРЕ

(57) Использование: консервная промышленность. Сущность изобретения: широкогорлую стеклянную тару укупоривают обжимными крышками с уплотняющей прокладкой из полимерной пасты. Обжиму подвергают холодные обжимные крышки. Вакуумирование осуществляют одновременно с пастеризацией.

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к консервной отрасли.

Известен способ консервирования пищевых продуктов, укупоренных путем обкатывания металлической крышки на венчике горловины банки. При этом герметичность укупорки обеспечивается боковым уплотнением резинового кольца, уложенного в паз крышки. Техника герметизации по обратному способу стеклянной тары заключается в следующем. Банки, наполненные продуктом, поступают к закаточной машине, где автоматическим образом накручиваются металлические крышки и герметизируются путем обкатывания роликом соответствующего профиля вокруг венчика горла банки. Герметизированные банки поступают в стерили-

зационные аппараты периодического или непрерывного действия, где подвергаются тепловой обработке с применением противодавления. Последнее необходимо для того, чтобы компенсировать внутреннее давление в банке при стерилизации с той целью, чтобы предотвратить срыв металлической крышки с горловины стеклянной банки и тем самым избежать брака продукции.

Герметизация консервных банок по обратному способу является одним из самых надежных методов укупорки. Деформированное в процессе обкатки резиновое кольцо плотно прижимается к пояску венчика горла, обеспечивая тем самым полнейшую герметичность. Если закаточная машина правильно отрегулирована, то случая негер-

(19) SU (11) 1729408 A1

- ▶ Первый учебник, написанный им в соавторстве, — «Технология консервирования плодов и овощей» (М., 1956) – выдержал 3 издания. Учебное пособие «Теоретические основы стерилизации консервов» издавалось дважды (К., 1960, 1981). Б.Л. Флауменбаум всегда активно участвовал в работе различных форумов, в том числе и международных, неоднократно выступал с докладами: в 1966 г. – на II Международном конгрессе по науке и технике пищевой промышленности, в 1969 г. – на юбилейной сессии в Пловдивском высшем институте пищевой и вкусовой промышленности (Болгария).
- ▶ В декабре 1970 г., после защиты диссертации по проблемам интенсификации технологических процессов консервирования пищевых продуктов, Б.Л. Флауменбауму была присуждена ученая степень доктора технических наук. В июле 1972 г. он был утвержден в ученом звании профессора по кафедре технологии консервирования.

метичности банок, выходящих из укупорочной машины, практически не бывает.

Наиболее близким к предлагаемому по технической сущности является способ консервирования обжимной стеклянной тары. Этот способ осуществляется следующим образом. Банки, наполненные продуктом, поступают на паровакуум-закаточный автомат, в магазин которого подаются крышки, на внутреннюю поверхность которых нанесена уплотняющая латексная паста. Герметизация осуществляется путем обжима крышки на горловине банки с одновременным впрыскиванием перегретого пара в паровоздушное незаполненное продуктом пространство банки. В момент впрыскивания пара с температурой 120–130°C уплотняющая латексная паста, нанесенная на крышку банки, нагревается, при этом размягчается и переходит в пластическое состояние, что обеспечивает хорошее торцовое уплотнение и герметизацию при обжиме такой крышки на горловине банки. Затем банки поступают на пастеризацию в аппараты закрытого типа (автоклавы), работающие с противодавлением.

Основными достоинствами этого типа тары является ее привлекательный внешний вид и легкость снятия крышки, требующая незначительных усилий. Для открывания такой банки не требуется специального консервного ключа, ее можно открыть даже монетой. Однако применение этого вида тары связано с рядом недостатков ее технического и технологического характера, которые накладывают ограничения как на технику герметизации, так и на технику последующей пастеризации. Для герметизации тары требуются специальные и малораспространенные паровакуумные укупорочные машины, в которых одновременно с процессом герметизации происходит заполнение подкрышечного пространства перегретым паром в целях создания в банках разрежения. Автомат сложен по конструкции, сложными также являются генерирование и подача перегретого пара в подкрышечное пространство при температуре 120–130°C. Кроме того, перегретый пар является неравновесной системой, стабильность которой необходимо поддерживать и которая негативно влияет на элементы трущихся деталей укупорочного автомата. Процесс интенсивной тепловой обработки крышек перед укупориванием ухудшает условия последующей пастеризации банок в аппаратах открытого типа. Усложняется также техника пастеризации консервов в такой таре, поскольку прочность укупорки ее меньше, чем

в обкатной таре, и для предупреждения срыва крышек с горловины банок противодействие в аппарате необходимо проводить по специальному графику, учитывающему динамику повышения давления в банке. Действующие инструкции, рекомендуемые фасование продукта в обжимную тару, содержат соответствующие графики поддержания давления в аппарате для каждого вида продукта. Исходя из невысокого уровня прочности укупорки этого вида тары, эти графики обеспечивают устойчивое положение крышки на горловине банки при равных значениях давления в банке и аппарате. При этом крышка находится в полностью разгруженном состоянии. В некоторых случаях консервы в обжимной таре можно пастеризовать в непрерывно действующих аппаратах открытого типа, если в банку фасуется продукт, предварительно подогретый до высокой температуры. При этом из банки водяными парами вытесняется значительная часть воздуха, из-за чего при пастеризации величина избыточного давления в ней невелика, значительно ниже прочности укупорки этой тары, и поэтому брак продукции из-за срыва крышек отсутствует. К таким продуктам относятся только фруктовые соки, которые можно нагревать в потоке до фасования и наполнить ими тару в очень горячем состоянии. Такие же консервы, как фруктовые компоты, маринады, которые по условиям технологии фасуются малоподогретыми (температура 40–45°C) и, следовательно, содержат много воздуха, в непрерывно действующих аппаратах открытого типа пастеризовать нельзя. В этом случае срыв крышек и порча продукции неминуемы.

Целью изобретения – упрощение и повышение надежности укупорки при консервировании двухкомпонентных плодосовощных консервов в обжимной таре.

Поставленная цель достигается тем, что в процессе укупорки обжимку подвергают холодные обжимные крышки, а процесс вакуумирования совмещен с процессом пастеризации.

При определенных условиях обжимная тара типа П является "дышащей". Большое значение в процессе такого дыхания имеет определенная консистенция уплотняющей прокладки крышки при герметизации банок. Если банки укупоривать путем фиксации на горловине холодных крышек (на укупорочном автомате типа Б4-КУТ-1 с включенным паровакуумным устройством), т.е. если уплотняющая паста в момент обжима не является размягченной, то банка во время тепловой обработки способна срабатывать. При пастеризации давление

Борис Львович Флауменбаум известен в мире как крупный ученый в области технологии консервирования пищевых продуктов. Он создатель так называемой плазматической или биофизической теории сокоотдачи при отжиме плодов на прессах, которая позволила предложить ряд новых приемов – электрогидравлический эффект, ионизирующие излучения. Опираясь на эту теорию, Б.Л. Флауменбаум открыл явление электроплазмоллиза, которое получило выход в практике в виде аппарата для электроконтактной обработки растительного сырья, увеличивающей выход сока на 8-20 %.

Профессор Б.Л. Флауменбаум был также признанным руководителем отечественной школы ученых, занимающихся вопросами стерилизации консервов. Впервые работы этого направления были опубликованы в его книге «Теоретические основы стерилизации консервов» (К., 1960). Наиболее полно трактовка теории и практики процесса стерилизации консервов изложена им в его более поздних работах: учебном пособии для вузов «Основы консервирования пищевых продуктов» (М., 1982) и в учебнике под тем же названием, написанном в соавторстве и изданном в 1986 г.

в банке несколько увеличивается, не достигая значений, вызывающих срыв крышек. Боковая поверхность крышки отжимается от венчика горла и в образовавшийся зазор между уплотнительной прокладкой и венчиком горла устремляется воздух, понижая внутреннее давление в банке. На протяжении всего процесса пастеризации тара типа П является односторонне негерметичной, в перевес внутреннего давления над наружным гарантирует от попадания извне окружающей банки среды. Как только начинается охлаждение, упругость водяных паров в паровоздушной среде банки снижается, избыточное давление падает и, благодаря упругим свойствам рельефа, крышка прижимается к венчику горла, обеспечивая герметичность укупорки.

Открытый способ был подтвержден многочисленными опытами в лабораторных условиях в таре типа П-68-350, П-82-600 на модельных растворах и пищевых продуктах. Способ осуществляли следующим образом:

Банки заполняли 0,1 н. раствором едкого натрия при 20°C (300, 750 см³), затем укупоривали непрогретыми крышками и помещали в водяную баню с раствором фенолфталеина. Пастеризовали при 100°C в течение 30 мин горловиной вниз, после этого охлаждали до 30–35°C.

По окончании опыта оказалось, что вода в водяной бане окрашена в розовый цвет, а при измерении объема содержимого банок выяснилось, что часть раствора была выдвинута изнутри. В среднем потери содержимого банок составили 15–20%. В банках же щелочной раствор после охлаждения оставался неокрашенным. Эти опыты показывают, что при работе с непрогретыми крышками, когда пластический материал не размягчен, банки в процессе пастеризации обладают односторонней негерметичностью (изнутри наружу), а при охлаждении полностью герметизируются.

Были изготовлены консервы "Огурцы консервированные" согласно технологической инструкции и рецептуре. Часть образцов была укупорена непрогретыми крышками, другая часть – крышками, прогретыми при 100°C в течение 3 мин (по прототипу).

В процессе пастеризации по достижении 80°C и выше из-под крышек банок с непрогретыми крышками начали появляться пузыри воздуха, а при достижении 100°C 5 10 пузыри воздуха выходили из-под крышек банок интенсивно. Крышки были вдуты. На первом этапе охлаждения избыточное давление внутри банок интенсивно стравливалось, а при более низких температурах 15 20 охлаждения пузыри воздуха из-под крышек прекращали выходить и крышки принимали нормальное положение.

В образцах консервов, которые были укупорены прогретыми крышками, избыточное давление, которое возникало внутри банок, почти не стравливалось и часть банок оказалась с сорванными крышками.

Предлагаемый способ обеспечивает большую степень эксгаустирования консервов, о чем свидетельствует величина вакуума в охлажденной таре. При консервировании по способу с применением паровакуумных машин образуется вакуум порядка 0,25–0,3 кгс/см², а по предлагаемому способу – 0,4–0,75 кгс/см². 25 30 Такая степень эксгаустирования обеспечивает улучшение качества консервов, так как бескислородная среда благоприятно влияет на ценные пищевые вещества (витамины, полифенолы и др.), которые в присутствии кислорода воздуха деградируют.

Применение обжимной стеклянной тары типа П позволяет пастеризовать любые консервы в непрерывно действующих аппаратах открытого типа, что значительно проще, чем конструирование и применение для этих же целей тепловых эксгаустеров.

Ф о р м у л а и з о б р е т е н и я
Способ консервирования пищевых продуктов в широкогорлой стеклянной таре, предусматривающий фасование продукта в тару, укупорку последней обжимной крышкой с уплотняющей прокладкой из полимерной пасты, вакуумирование, пастеризацию и охлаждение, а т л ч а ю щ и й с я тем, что, с целью упрощения и повышения надежности укупорки при консервировании двухкомпонентных плодовоовощных консервов, в процессе укупорки обжимку подвергают холодные обжимные крышки, а процесс вакуумирования совмещен с процессом пастеризации.

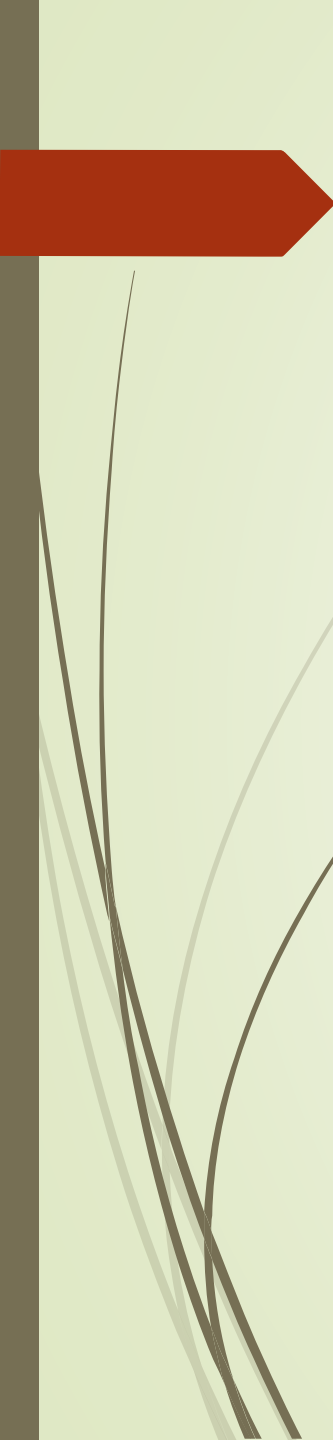
- Существенный вклад в практику работы консервных заводов внес также предложенный Б.Л. Флауменбаумом метод математического расчета стерилизации консервов, который был положен в основу отраслевой регламентирующей документации по разработке режимов стерилизации и пастеризации консервов и консервированных полуфабрикатов. Б. Л. Флауменбаум – создатель научно исследовательской лаборатории стерилизации консервов, успешно работавшей под его руководством в течение 40 лет и готовившей научные кадры для консервной отрасли. Разработка научно обоснованных режимов стерилизации консервов, выполненных на основе исследований лаборатории стерилизации, дала нашему вузу долевого экономический эффект более 20 млн гривен.



- Под руководством профессора Б. Л. Флауменбаума подготовлены и успешно защищены 5 докторских и 45 кандидатских диссертаций. Свободное владение иностранными языками – английским и французским – облегчало Борису Львовичу не только работу с новыми публикациями зарубежных ученых, но и давало возможность непосредственного общения как со своими коллегами, так и с аспирантами из других стран. Им подготовлены 2 доктора для Болгарии и Вьетнама и 12 кандидатов наук для Болгарии, Вьетнама, Гвинеи, Египта, Ирака, Йемена, Мадагаскара, Судана и других государств.
- Будучи не только талантливым ученым, но и педагогом по призванию, Борис Львович растил научные кадры со студенческой скамьи. Он несколько лет руководил студенческим научным обществом, сумел реорганизовать его работу, добиться активного привлечения способных к научной деятельности студентов и их дальнейшей успешной деятельности в обществе.

- Борис Львович отличался исключительной работоспособностью. Уже в 90-е годы он в соавторстве подготовил и издал учебники для техникумов «Технология консервирования плодов и овощей и контроль качества продукции» (М., 1992) и для вузов – «Технология консервирования плодов, овощей, мяса и рыбы» (1993), переизданный в 1995 г.
- В общей сложности по различным проблемам консервирования пищевых продуктов им опубликовано около 500 научных работ, в том числе монографии, учебники и учебные пособия, получено 10 авторских свидетельств. Постоянно совершенствуя лекторское мастерство, методы обучения и воспитания инженерных кадров, Борис Львович вел большую общественную работу, проявляя при этом присущую ему неистощимую энергию и творческий подход.



- 
- Он принимал активное участие в осуществлении творческого сотрудничества работников института и промышленности, был постоянным участником Дней науки, проводимых институтом на консервных заводах Украины и Молдавии. На протяжении многих лет профессор Б.Л. Флауменбаум был членом двух секций Государственного комитета по науке и технике, членом Совета УкрНИИКП.
 - Огромный вклад Бориса Львовича в развитие науки и подготовку специалистов и научных работников неоднократно отмечался на самых различных уровнях. Он награжден медалью «За доблестный труд» (1969). В 1995 г. Указом Президента Украины Б. Л. Флауменбауму было присвоено почетное звание «Заслуженный работник народного образования Украины», в 1992 г. Ученым советом ОТИПП – «Заслуженный профессор».
 - Борис Львович был интересной и многогранной личностью. Хорошо знал отечественную и мировую литературу, любил театр. Это был широко эрудированный, интеллигентный, доброжелательный и общительный человек. К нему тянулись люди, вокруг него объединялись коллеги, аспиранты, студенты. Он навсегда останется в памяти его учеников, последователей, всех, кто его знал