



**ВСЕУКРАЇНСЬКА НАУКОВО-ТЕХНІЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ
МОЛОДИХ ВЧЕНИХ, АСПІРАНТІВ ТА СТУДЕНТІВ**

**«СТАН, ДОСЯГНЕННЯ І ПЕРСПЕКТИВИ ХОЛОДИЛЬНОЇ
ТЕХНІКИ І ТЕХНОЛОГІЇ»**

24-25 квітня 2018 року

Збірка тез доповідей



Одеса – 2018

Науковий комітет:

Єгоров Б. В. – ректор ОНАХТ, д.т.н., проф.
Поварова Н. М. – проректор із НР, к.т.н., доц.
Косой Б.В. – директор ІХКЕ, д.т.н., проф. кафедри ТВЕ.
Хмельнюк М. Г. – завідувач кафедри ХУКП, д.т.н., проф.
Мілованов В. І. – завідувач кафедри КП, д.т.н., проф.
Симоненко Ю. М. – завідувач кафедри КТ, д.т.н., проф.
Радченко М. І. – НУК імені адмірала Макарова, д.т.н., проф.
Морозюк Л.І. – д.т.н., проф. кафедри КТ.

Організаційний комітет:

Жихарєва Н.В. – декан факультету НТтаІМ.
Буданов В. О. – к.т.н., доц. кафедри ХУКП.
Морозюк Л.І. – д.т.н., проф. кафедри КТ.
Трандафілов В.В. – асистент кафедри ХУКП.
Грудка Б.Г. – асистент кафедри КТ.

Тематичні напрями:

- холодильні машини і установки, теплові помпи
- теплообмінні апарати і процеси тепломасообміну
- робочі речовини холодильних машин
- системи кондиціювання повітря
- компресори та пневмоагрегати
- енергетичні та екологічні проблеми холодильної техніки
- холодильна технологія
- кріогенна техніка
- інформаційні технології в холодильній техніці

Робочі мови конференції – українська, російська, англійська

Місце проведення – ауд. 213, вул. Дворянська, 1/3, Одеса, 65082

Всі тези доповідей надруковані згідно наданих макетів

©Одеська національна академія харчових технологій
© Навчально-науковий інститут холоду, кріотехнологій
та екоенергетики ім. В. С. Мартиновського

кондиціонера і конструкції відповідних зовнішніх огорожень на ранній стадії проектування.

Результати математичного моделювання дозволяють визначити енергоефективне обладнання багатозональних систем кондиціонування повітря чистих приміщень при врахуванні чинників та параметрів оптимізації.

Науковий керівник: Жихарева Н.В., к.т.н., доцент кафедри холодильних установок і кондиціонування повітря ОНАХТ

ВИКОРИСТАННЯ ВАКУУМНОГО ОХОЛОДЖУВАННЯ В ХЛІБОПЕКАРНІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ

Клюско В.А., магістрант ІХКЕ ОНАХТ, м. Одеса

В хлібопекарній промисловості використовують, як шокую заморозку так і вакуумне охолодження. Принцип вакуумного охолодження хліба представлений на рис.1.

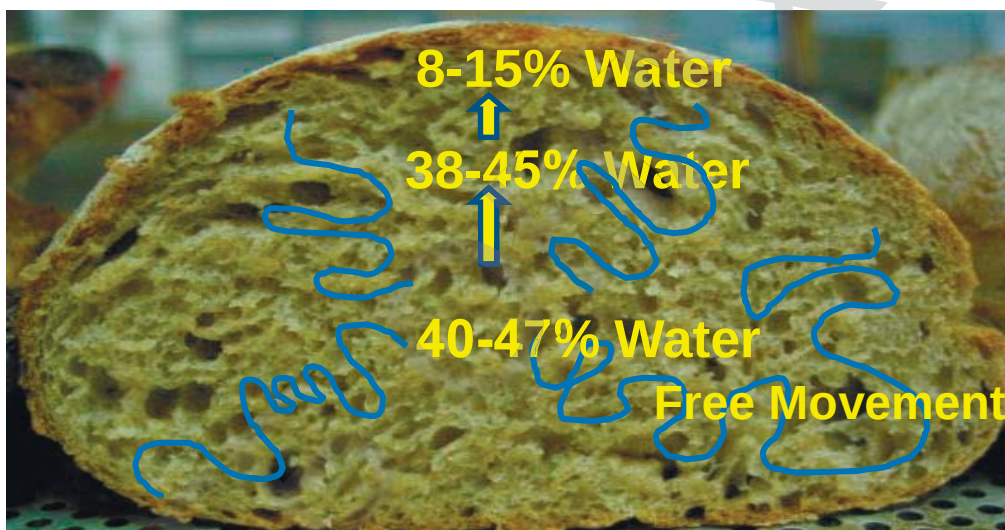
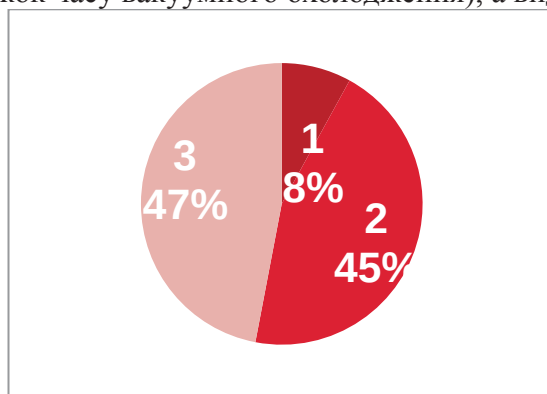


Рис. 1. Принцип вакуумного охолодження хліба

В результаті вакуумного охолодження знижується вміст води в продукті, що дозволяє збільшити час зберігання хлібу, або другого виробу із тіста. При цьому хліб не «сушиться» (значно малий проміжок часу вакуумного охолодження), а видаляється зайва вода.



а) свіже тісто

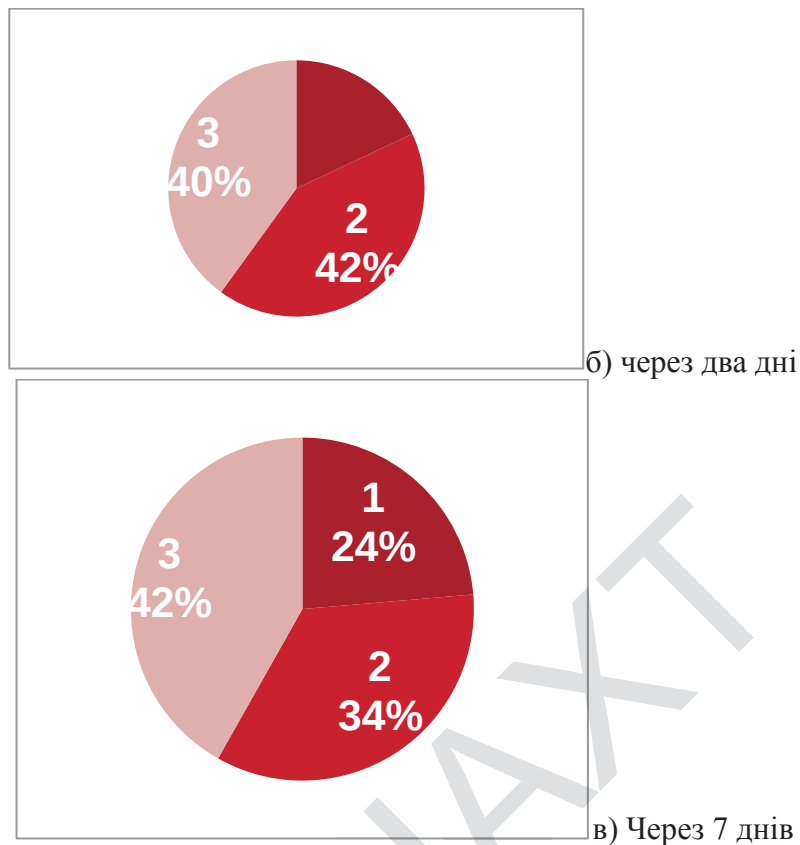


Рис. 2. Вміст води в продукті:
1 – коринка; 2 – під коринкою; 3 – центр хліба

Вигоди від використання вакуумного охолодження:

1. Зниження часу випікання на 30%.
2. Спрощення складування та логістики завдяки збільшенню часу придатності до споживання хлібних виробів, та зменшення витрат на упаковку.

Науковий керівник: Подмазко О.С., к.т.н., доцент кафедри холодильних установок і кондиціювання повітря ОНАХТ

ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ СИСТЕМ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ МІКРОКЛІМАТУ ПРИ РЕАЛІЗАЦІЇ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОЩУВАННЯ ЕНТОМОКУЛЬТУР

Колісник Д.Ю., магістрант ІХКЕ ОНАХТ, м. Одеса

На сьогодні інформація щодо обладнання для забезпечення мікроклімату ентомологічних приміщень дуже розрізнена. Втім ціна використання такого обладнання суттєва і має велике значення у оцінці реалізації адаптивних технологій з точки зору техніко-економічної оцінки. Наприклад установка мікроклімату для функціонування модуля (16 боксів) виробництва зернової молі, продуктивністю близько 6000 м³/ч вітчизняного виробника буде коштувати близько 50 000 грн. Вартість кліматичного обладнання має суттєве значення на техніко-економічну оцінку реалізації технологій вирощування ентомокультур.

Для забезпечення вирощування та життєдіяльності більшості ентомокультур необхідні певні значення температур і відносної вологості, що коливаються в наступних діапазонах: $t = 24 \div 25^{\circ}\text{C}$, $\varphi = 75 \div 85\%$. Розповсюджене використання спліт систем для

НТБ ОНАХТ

Підписано до друку **19.04.2018**. Формат 60х84 1/16.
Умовн. друк. арк. **1.00** Наклад **15** прим.
Надруковано видавничим центром ОНАХТ ННІХКЕ.
65082, Одеса, вул. Дворянська, 1/3