

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

**X Всеукраїнської науково-практичної конференції
молодих учених та студентів
з міжнародною участю**



**«Проблеми формування
здорового способу життя у молоді»**

29 вересня - 1 жовтня 2017 року

м. Одеса

ББК 36.81 + 36.82

УДК 663 / 664

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.
Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доц.

Б.В. Єгоров
О.М. Кананихіна

Редакційна колегія,
доктори техн. наук,
професори:

О.Г. Бурдо, Л.Г. Віннікова, К.Г. Іоргачова,
Г.В. Крусір, Л.А. Осипова, Л.М. Тележенко,
О.С. Тітлов, Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно,

доктор філол. наук,
професор
доктор техн. наук, доцент
доктор техн. наук,
ст. наук співроб.
канд. техн. наук, доценти

Г.І. Віват
О.Б. Ткаченко,

О.О. Коваленко,
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко, Г.А. Шевченко

Технічний редактор,
канд. екон. наук, доцент

Л.В. Іванченкова

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів X Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2017. —366 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 7 листопада 2017р., протокол № 6

За достовірність інформації відповідає автор публікації

РОЗДІЛ 10
ЕКОЛОГО-ЕНЕРГЕТИЧНІ АСПЕКТИ
ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ

Інтерес представляв своєрідний «модифікований холодильний коефіцієнт» циклу АВХМ, який являє собою відношення корисного ефекту (штучного холоду) до витраченої в циркуляційному насосі і бустер-компресорі електричної потужності. З урахуванням того, що теплова енергія гріє джерела надходить від неелектричного джерела, вона не враховується при аналізі.

Було показано, що з підвищенням температури гріє джерела від 80 °С до 100 °С ефектність АВХМ зростає майже в 2 рази.

Науковий керівник – проф. Тітлов О.С.

РЕЗУЛЬТАТЫ ТЕРМОДИНАМИЧЕСКОГО АНАЛИЗА МНОГОУРОВНИЕВЫХ АБСОРБЦИОННЫХ ВОДОАММИАЧНЫХ ХОЛОДИЛЬНЫХ МАШИН (АВХМ)

Савинков П.В., магистр-теплоэнергетик 2 курса факультета ПЭЭиНГТ
Одесская национальная академия пищевых технологий
г. Одесса, Украина

Анализ режимных параметров АВХМ показал, что при заданных условиях

- а) температура охлаждающей среды (воды) $t_w = 32$ °С;
- б) температура объекта охлаждения (ледяной воды) $t_{ob} = 5$ °С;
- в) температура греющего источника тепла до 90 °С.

В результате термодинамического анализа было показано, что работа традиционного цикла АВХМ невозможна, поэтому был выбран цикл с поджимающим бустер-компрессором, который, может обеспечить работу абсорбционной системы с источниками тепла до 70 °С.

Разработан цикл АВХМ имеет три уровня давления:

- а) давление в генераторе-дефлегматоре – 0,70 МПа;
- б) давление в конденсаторе – 1,6 МПа;
- в) давление в испарителе-абсорбере – 0,35 МПа.

Показано, что коэффициент цикла Карно для данных условий работы АВХМ имеет степень термодинамического совершенства 0,90, тогда как ПКХМ):

- 3,170 (при работе на аммиаке, с высокой 144 °С температурой конца сжатия);
- 3,075 (на R134a);
- 3,114 (на R 600a).

Выполнен конструктивный расчет теплообменника растворов АВХМ:

- а) противоточная схема;
- б) кожухотрубное исполнение, когда внутри труб движется слабый раствор, а в межтрубном пространстве – крепкий;
- в) меньший и больший диаметры межтрубной полости: 0,024 и 0,019 м, соответственно;
- г) эквивалентный диаметр межтрубного пространства – 0,0065 м.
- д) длина прямолинейных участков труб – 700 м.
- е) радиус поворота на 180° – R=0,1м;

ж) число прямолинейных участков – 100 шт.

з) линейная скорость из течения крепкого ВАР – 1,0 м/с.

Спроектирована конструкция длиной секции теплообменника 7 м, трубы находятся в пучках 10×10 штук.

Трубы нержавеющей 12Х18Н10Т (ГОСТ 994081)

Для горячей стороны теплообменника растворов выполнен гидравлический расчет и выбран мембранный насос с резиновой мембраной, который обеспечивает подачу 1,2 м³/ч жидкости с мощностью электродвигателя 1,2 кВт.

Срок окупаемости проекта системы кондиционирования бассейна на базе АВХМ с солнечными коллекторами составляет примерно три года.

Выполнены все необходимые расчеты и разработаны рекомендации в части охраны труда.

Научный руководитель – д-р техн. наук, профессор Титлов А.С.

ІНФОРМАЦІЙНА ПІДТРИМКА РОЗВИТКУ ЕНОГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В М.ОДЕСА ТА ОДЕСЬКІЙ ОБЛАСТІ

**Ганжи Д.Г., студент 1 курсу ОКР «магістр» факультету ІТтаКБ
Одеська національна академія харчових технологій
м. Одеса, Україна**

Виконана робота присвячена розробці Web-сайту для туристичної фірми, спеціалізація якої пов'язана з розвитком еногастрономічного туризму в м. Одеса та Одеській області.

На сьогодні туристичним компаніям необхідно в якомога доступнішій формі пропонувати свої послуги для того, щоб людина, яка хоче мандрувати, змогла, не виходячи з дому, знайти потрібну для неї пропозицію подорожі. Для цього багато туристичних фірм використовують сайти, щоб у доступній і зрозумілій формі показати, які послуги може забезпечити туристична компанія, і скільки це буде коштувати мандрівнику.

Нами був створений WEB-сайт туристичної агенції під назвою «TastyTour». На головній сторінці сайту розвинене меню (Рис.1). Були запропоновані наступні вкладинки: Тури, Країни, Україна (наша країна окремо виділена з усіх представлених), Про нас (детальна інформація про туристичну агенцію), Пошук (див. нижче). На сайті передбачена можливість залишати власні відгуки та коментарі. При переході на сайт користувач має змогу ознайомитися з новими та популярними пропозиціями, а також з коментарями інших користувачів, які користувалися послугами даної туристичної компанії.

Неодмінною складовою будь-якого туристичного сайту є пошук потрібного туру. Сторінка «Тури» містить тури, які є наявними на даному ресурсі і поля для введення параметрів пошуку необхідного туру. Після натискання на певний тур, користувач може більше дізнатися про даний тур та має можливість замовити його. Далі користувач обравши зручну дату від'їзду може забронювати одне або декілька місць на даний тур, перед тим підтвердивши дані, введені під час реєстрації.

На рис.2 показаний приклад Еногастрономічного туру «Свято виноградарів».

МАТЕРИАЛА И ВОЗДУШНОЙ СРЕДЫ	
Миропольский	323
РОЗРОБКА СИСТЕМ ОТРИМАННЯ ВОДИ З АТМОСФЕРНОГО ПОВІТРЯ	
Озолін М.Є., Мазуренко С.Ю.	324
РЕЗУЛЬТАТЫ ТЕРМОДИНАМИЧЕСКОГО АНАЛИЗА МНОГОУРОВНИЕВЫХ АБСОРБЦИОННЫХ ВОДОАММИАЧНЫХ ХОЛОДИЛЬНЫХ МАШИН (АВХМ)	
Савинков П.В.	325
ІНФОРМАЦІЙНА ПІДТРИМКА РОЗВИТКУ ЕНОГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В М.ОДЕСА ТА ОДЕСЬКІЙ ОБЛАСТІ	
Ганжи Д.Г.	326
ВИКОРИСТАННЯ ІНФОРМАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ДЛЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ПОШУКУ КУЛІНАРНИХ РЕЦЕПТІВ	
Гулідів І.А.	327
ONLINE-ПІДТРИМКА НАДАННЯ ПОСЛУГ КЕЙТЕРИНГУ	
Лободянський В.О.	328
АВТОМАТИЗОВАНА СИСТЕМА ПІДБОРУ СТРАВ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ	
Лоран Т.В.	329
АНАЛІЗ МЕДИЧНИХ АСПЕКТІВ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ НА ПРИКЛАДІ ІНФОРМАЦІЙНОЇ СИСТЕМИ «ПОЛІКЛІНІКА»	
Чернега В.О.	331
 РОЗДІЛ 11 - ЕКОНОМІЧНІ АСПЕКТИ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ	
ЕКОНОМІЧНІ ЧИННИКИ У ФОРМУВАННІ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ	
Біленький П.С.	334
ЕКОНОМІЧНІ ФАКТОРИ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ ОБЛІКОВОГО ПЕРСОНАЛУ ПІДПРИЄМСТВА	
Головіна К.В., Жиговська А.В., Зайченко І.В., Левковська Т.В., Постельнікова В.В.	335
ЦІНОВА ПОЛІТИКА ЯК ФАКТОР ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ	
Іоніна В.В., Полюга В.А., Унгурян А.В., Ратушев О.С.	336
СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ СТУДЕНТІВ	
Казак Д.М.	337
ВПЛИВ ЕКОНОМІЧНИХ УМОВ В КРАЇНІ НА СТАН ЗДОРОВ'Я НАСЕЛЕННЯ	
Ніконович Д.В., Веденчук В.В., Гринько, Д.М., Дем'янова Ю.О., Сапаров С.	338

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
X Всеукраїнської науково-практичної конференції,
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового
способу життя у молоді»
29 вересня - 1 жовтня 2017 р.

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.

Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доц.

Б.В. Єгоров

О.М. Кананихіна

Технічний редактор, канд. екон. наук доц. Л.В. Іванченкова

Підписано до друку 7.11.2017 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.

Ум. друк. арк. 22,9 Тираж 100 прим. Замовлення **2848**