

**Министерство образования Республики Беларусь**

**Учреждение образования  
«Могилевский государственный университет продовольствия»**

**ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЯ  
ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ**

*VI-я Международная  
научная конференция студентов и аспирантов*

**ТЕЗИСЫ ДОКЛАДОВ**

*24-25 апреля 2008 года*

*в двух частях*

**Часть 2**

Могилев 2008

УДК 664 (082)

ББК 36.81я43

Т38

Редакционная коллегия:

д.т.н., профессор *Акулич А.В.*(отв. редактор)

к.э.н., доцент *Абрамович Н.В.*(отв. секретарь)

д.т.н., профессор *Василенко З.В.*

д.т.н., профессор *Хасанишин Т.С.*

к.т.н., доцент *Тимофеева В.Н.*

д.х.н., профессор *Роганов Г.Н.*

к.т.н., доцент *Косцова И.С.*

к.т.н., доцент *Шингарева Т.И.*

к.т.н., доцент *Масанский С.Л.*

к.э.н., доцент *Сушко Т.И.*

к.т.н., доцент *Киркор А.В.*

к.т.н., доцент *Кирик И.М.*

к.т.н., доцент *Щемелев А.П.*

ст. препод. *Кондрашова И.А.*

вед. инженер НИСа *Сидоркина И.А.*

Содержание и качество статей являются прерогативой авторов.

Техника и технология пищевых производств: тез. докл. VI

Т38 Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, 24-25 апреля 2008 г.,

Могилев /УО «Могилевский государственный университет

продовольствия»; редкол.: А.В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев:

УО МГУП, 2008. – 275 с.

ISBN 985-476-293-9.

Сборник включает тезисы докладов участников VI Международной научной конференции студентов и аспирантов «Техника и технология пищевых производств», посвященной актуальным проблемам пищевой техники и технологии.

УДК 664(082)

ББК 36.81я43

**ISBN 985-476-293-9**

© УО «Могилевский государственный  
университет продовольствия»

УДК 664

**МОДЕЛИРОВАНИЕ ПРОЦЕССОВ В БЛОЧНОМ ВЫМОРАЖИВАТЕЛЕ С  
ГОРИЗОНТАЛЬНЫМ КРИСТАЛЛИЗАТОРОМ**

**Л.П. Реминная**

**Научный руководитель – Е.А. Коваленко, к.т.н., доцент**

**Одесская национальная академия пищевых производств**

**г. Одесса, Украина**

В ОНАПТ на кафедре «Процессы и аппараты» был предложен способ блочного вымораживания воды из растворов. Разработанные вымораживающие установки, реализующие направленную кристаллизацию воды из пищевых растворов, относятся к новому поколению вымораживающего оборудования. В отличие от установок предыдущих поколений, при кристаллизации воды из растворов в виде блока льда создаются условия для роста больших кристаллов льда и снижения термического сопротивления в системе «холодильный агент - стенка кристаллизатора – блок льда – раствор». Однако для рассматриваемого способа вымораживания вместе с преимуществами присущи и отрицательные факторы. Одним из таких факторов является формирование пограничного слоя с высоким содержанием растворимых веществ. В начальный период процесса при значительной разности температуры поверхности кристаллизатора и температуры раствора более интенсивно протекают тепловые процессы, а диффузационные процессы незначительны. В результате этого, происходит направленная кристаллизация, а не разделение раствора. Поэтому для уменьшения концентрации растворимых веществ в растворе было предложены различные воздействия на пограничный слой между вымороженной фазой и контактирующим с ней раствором. Одно из направлений – переход от вымораживания воды из растворов на поверхности традиционных вертикальных трубчатых кристаллизаторов к вымораживанию воды в виде блока льда на нижней поверхности

горизонтального пластинчатого кристаллизатора. Это позволяет совместить направления градиента массопереноса и гравитационных сил, что приведёт к упрощению извлечения растворённых веществ из пор блока льда во время вымораживания и уменьшению потерь продукта с блоком льда. Также для интенсификации процесса предложена турбулизация раствора с помощью пульсирующей в объёме раствора мембранны.

Однако для проектирования таких аппаратов необходимо создать методику расчёта блочного вымораживателя с горизонтальным кристаллизатором и интенсификатором – генератором колебаний. Одним из этапов такой методики является моделирование процессов тепло- и массопереноса при блочном вымораживании на нижней поверхности горизонтального кристаллизатора. Первым этапом в моделировании было составление физической модели блочного вымораживателя с горизонтальным кристаллизатором. Представлены элементы модели, описание блочного вымораживания воды из растворов на горизонтальном пластинчатом кристаллизаторе в условиях естественной и вынужденной конвекции. Также на основании закона сохранения массы и энергии составлены материальный и энергетический балансы. При составлении кинетической модели тепло- и массообмена для вымораживания воды на горизонтальном кристаллизаторе для естественной конвекции и в условиях механических колебаний учитывались конструктивные параметры кристаллизатора. При расчётах теплообмена использовались известные критериальные зависимости. Для расчёта массообмена, обрабатывались результаты экспериментальных исследований, проведенные на моделях, и представлялись в виде функциональной зависимости между критериями подобия. Для определения коэффициентов и показателей степеней при числах подобия в критериальных уравнениях были проведены экспериментальные исследования.

Заключительным этапом моделирования процессов являлась их оптимизация – выбор оптимальных условий проведения процесса. Для оптимизации конструктивных и режимных параметров блочного вымораживателя с горизонтальным кристаллизатором учитывалась конструкция аппарата, а также применение и режимы интенсифицирующего элемента – генератора колебаний, направленного на разрушение пограничного слоя.