

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



## **ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**

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



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

**4 жовтня - 6 жовтня 2018 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 XI Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2018. —360 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 6 листопада 2018р., протокол № 4

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-x

© Одеська національна академія харчових технологій, 2018

**РОЗДІЛ 9**  
**БЕЗПЕКА ЖИТТЯ І ДІЯЛЬНОСТІ МОЛОДІ**

## ПРИЧИНИ ВИНИКНЕННЯ ПОЖЕЖ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ТА МЕТОДИ ЇХ УСУНЕННЯ

**Варга В. В., студент III курсу факультету ІТХ і РГБ  
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

За даними міжнародної асоціації пожежно-рятувальних служб, Україна знаходиться серед лідерів за кількістю загиблих під час пожеж у світі. Щороку в Україні гине 3,6 осіб на кожні 100 пожеж чи 5,7 осіб на кожні 100 000 населення. Протягом лише перших 3 місяців 2018 р. в Україні зареєстровано 11 111 пожеж.

Заклад ресторанного господарства – підприємство, яке виготовляє кулінарну продукцію і реалізує її. Літературний огляд показав, що у закладах ресторанного господарства, в основному, пожежі виникають через:

- недотримання режимів ведення технологічного процесу (понад 50 %);
- кухонне обладнання (понад 25 %);
- допоміжне та обігрівальне обладнання (понад 15 %);
- інші (підпали, куріння тощо).

Переважна частина пожеж пов'язана з недотримання режимів ведення технологічного процесу при тепловій обробці продуктів; порушення інструкцій з охорони праці та пожежної безпеки; роботою аміачних холодильно-компресорних установок, що працюють під тиском; роботою систем вентиляції і димовидалення тощо.

Приміщення аміачних холодильно-компресорних установок також становлять значну небезпеку через використання у їх системі вибухонебезпечного газу – аміаку.

У системах вентиляції й димовидалення, пожежі виникають унаслідок накопичення шару жиру й пилу у повітропроводах. При виникненні іскри «суміш» легко займається. За рахунок вентиляційної тяги вогонь поширюється системою, що представляє загрозу персоналу та відвідувачам закладу. Гасити кухонні пожежі водою категорично заборонено, бо вода викликає розбризкування гарячого жиру і підсилює інтенсивність полум'я.

Газові, аерозольні і порошкові установки пожежогасіння малоефективні, до того ж викликають труднощі з прибиранням приміщень після гасіння. Варто додати, що у країнах Євросоюзу порошкові установки не використовуються з 90-их років минулого століття. На заміну їм прийшли системи, що використовують спеціальні рідинні речовини.

У даний час поширеним є автоматичне водяне пожежогасіння – ефективне та доступне рішення, що функціонує без участі людини і застосовується майже на всіх об'єктах, де температура не опускається нижче 0 °С. Завдяки цьому забезпечується висока пожежна безпека і виключається ймовірність травмування персоналу, пошкодження обладнання і оздоблення приміщення. Але у зв'язку з тим, що системи розташовують високо, вони не завжди здатні вчасно зреагувати на пожежу, що вже виникла й оперативно без шкоди для приміщення та устаткування загасити пожежу. Перш за все, у закладах ресторанного господарства, рекомендовано системи, які б насамперед могли подолати займання жиру.

Сукупність таких систем, як протипожежна сигналізація, система оповіщення людей про пожежу, система відеоспостереження, система контролю доступу в поєд-

нанні з системою локального пожежогасіння кухонного обладнання та повітропроводів можуть дати відносно повну гарантію пожежної безпеки закладу.

Науковий керівник – к.т.н., ст. викл. Сапожнікова Н.Ю.

## **КОНДИЦІОНУВАННЯ ПОВІТРЯ В РОБОЧІЙ ЗОНІ – КОРИСТЬ ЧИ ШКОДА ЗДОРОВ'Ю?**

**Власюк К.В., студентка V курсу факультету ІТХ і РГБ  
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Для підтримки процесів теплообміну організму з навколишнім середовищем, нормального самопочуття людини, підвищення працездатності необхідно створювати у приміщенні відповідні комфортні умови: температуру, відносну вологість й швидкість руху повітря, очищення повітря від бруду, забезпечення вмісту приблизно 20% кисню. Одним із заходів для цього є використання сучасного професійного кліматичного обладнання.

Кондиціонування повітря - це створення і автоматична підтримка в закритих приміщеннях температури, вологості, чистоти, складу, швидкості руху повітря, які є найбільш сприятливими для самопочуття людей (комфортне кондиціонування) або ведення технологічних процесів, роботи обладнання і приладів (технологічне кондиціонування).

Відповідно до санітарно-гігієнічних вимог, що містяться в ДСН 3.3.6.042-99 «Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень», оптимальна та допустима температура в робочій зоні виробничих приміщень залежать від категорії робіт, які виконуються, та періоду року. Для громадських та адміністративно-побутових приміщень найбільш сприятлива оптимальна температура складає 21-24 °С в холодний період року й 22-25 °С в теплий період року. Допустимі коливання для постійних робочих місць в холодний період - від 20 до 25 °С, а в теплий період - від 21 до 28 °С.

На сьогодні кондиціонери отримали широке розповсюдження як у виробничих, так й житлових приміщеннях. Але використовуючи це обладнання не треба забувати про небезпеки, які воно може викликати. Так при неправильному використанні режимів кондиціонування можна вийти за межі теплового комфорту. При перегріванні або переохолодженні послаблюється загальний опір організму й знижується імунітет. Також, якщо при використанні кондиціонеру у приміщенні зачинені всі вікна і двері, то з часом у повітрі буде накопичуватись вуглекислий газ, хворобоутворюючі бактерії понад норми. Це може призвести до головного болю, а також різного виду інфекційних хвороб. Забруднене обладнання «насичує» повітря пилом, в якому теж можуть знаходитись шкідливі мікроорганізми. Висушування повітря кондиціонером шкідливо впливає на роботу дихальної системи людини.

Виходячи із вищезазначеного, необхідно чітко дотримуватись нескладних правил використання кондиціонерів, які допоможуть мінімізувати ризики від використання цього обладнання. Необхідно дотримуватись різниці температур зовнішнього та внутрішнього повітря на межі 8-10 °С. Треба також провітрювати приміщення, в якому працює кондиціонер, щоб підтримувати достатній вміст кисню. За допомогою зволожувача повітря намагатись підтримувати оптимальне значення відносної вологості, щоб

Козловский А.С., Левтринская Ю.О.....	247
КОНСТРУКТИВНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ АДСОРБЦІЙНОГО РЕГЕНЕРАТОРА ТЕПЛОТИ ТА ВОЛОГИ ДЛЯ ЕНЕРГОЕФЕКТИВНИХ СИСТЕМ ВЕНТИЛЯЦІЇ	
Литовченко Р.Д., Белянська О.А., Сухий К.М.....	248
ОБГРУНТУВАННЯ ЕНЕРГОЕФЕКТИВНИХ РЕЖИМІВ РОБОТИ БАГАТОФУНКЦІОНАЛЬНОЇ УСТАНОВКИ БЛОЧНОГО ВИМОРОЖУВАННЯ	
Масельська Я. О. ....	249
КОМП'ЮТЕРНО – ІНТЕГРОВАНЕ КЕРУВАННЯ ПРОЦЕСАМИ – ЗАПОРУКА БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	
Непомняща О.М. ....	250
ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА КАЧЕСТВЕННЫХ КОНЬЯЧНЫХ НАПИТКОВ	
Середа А.А. . ....	253
ЕНЕРГОЕФЕКТИВНИЙ АПАРАТ ДЛЯ ОТРИМАННЯ ВИСОКОЯКІСНИХ РІД- КИХ КОНЦЕНТРАТІВ	
Сиротюк І.В., Беличко М.В., Давар Ростамі Пур .....	253
ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ ВАКУУМНОЙ СУШИЛКИ	
Сосновский В.О.....	255
ПОВЫШЕНИЕ ЭФФЕКТИВНОСТИ ПРОЦЕССА ОЧИСТКИ ВОДЫ МЕТОДОМ БЛОЧНОГО ВЫМОРАЖИВАНИЯ	
Трач А.Р. , Орловская Ю.В.....	256
НОВІТНІ ЕНЕРГО- ТА РЕСУРСЕФЕКТИВНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ ТВЕРДИХ ВІДХОДІВ ХАРЧОКОНЦЕНТРАТНОЇ ГАЛУЗІ	
Чобану К.К., Кулієва К.С., Стаматі Т.С.....	257

## РОЗДІЛ 9 - БЕЗПЕКА ЖИТТЯ І ДІЯЛЬНОСТІ МОЛОДІ

ПРИЧИНИ ВИНИКНЕННЯ ПОЖЕЖ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ТА МЕТОДИ ЇХ УСУНЕННЯ	
Варга В. В. ....	259
КОНДИЦІОНУВАННЯ ПОВІТРЯ В РОБОЧІЙ ЗОНІ – КОРИСТЬ ЧИ ШКОДА ЗДОРОВ'Ю?	
Власюк К.В. ....	260
НАУКОВІ ОСНОВИ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ - ЗАВДАННЯ БЕЗПЕКИ ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ	
Дьячук О.В. ....	261
БЕЗПЕКА ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ МОЛОДІ ТА ДЕПРЕСИВНИЙ СТАН	
Ель Габдан Я.І. ....	262
БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І ТОВАРІВ ДЛЯ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ СУСПІЛЬСТВА	
Жовтяк К.О. ....	263

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

**ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**  
**XI Всеукраїнської науково-практичної конференції,**  
**молодих учених та студентів з міжнародною участю**  
**«Проблеми формування здорового**  
**способу життя у молоді»**  
**4 жовтня - 6 жовтня 2018 р.**

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.  
Заступники головного редактора, д-р техн. наук, доц.  
канд. техн. наук, доц. Н.М. Поварова

Б.В. Єгоров  
О.М. Кананихіна

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

Підписано до друку 6.11.2018 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.  
Ум. друк. арк. 24,6 Тираж 100 прим. Замовлення 2848