

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

**ЗБІРНИК
НАУКОВИХ ПРАЦЬ
МОЛОДИХ УЧЕНИХ,
АСПІРАНТІВ ТА СТУДЕНТІВ**



ОДЕСА
2016

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

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

Б.В. Єгоров
Л.В. Капрельянц
Н.М. Поварова
Г.М. Станкевич

Редакційна колегія
доктори наук, професори:

Р.В. Амбарцумянц, А.Т. Безусов, С.В. Бельтюкова,
О.Г. Бурдо, Л.Г. Віннікова, О.І. Гапонюк,
О.К. Гладушняк, К.Г. Іоргачова, Л.В. Капрельянц,
М.Р. Мардар, В.І. Мілованов, В.В. Немченко,
Л.А. Осипова, О.І. Павлов, В.М. Плотніков,
І.І. Савенко, О.Є. Сергєєва, Л.М. Тележенко,
О.С. Тітлов, Н.А. Ткаченко, О.Б. Ткаченко,
Г.М. Хмельнюк, В.А. Хобін, Н.К. Черно
О.О. Коваленко, Г.В. Крусір, Д.О. Жигунов

доктори наук:

Одеська національна академія харчових технологій
Збірник наукових праць молодих учених, аспірантів та студентів
Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2016. – 408 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 01.07.2016 р., протокол № 12
За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-х

© Одеська національна академія харчових технологій, 2016

РОЗДІЛ 3

**ХОЛОДИЛЬНА ТЕХНІКА ТА ТЕХНОЛОГІЯ.
ПРОЦЕСИ ТА АПАРАТИ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

НТБ ОНХАТ

В заключении можно сделать вывод, что если учитывать все рекомендации, то можно обезопасить продукт и продлить срок эксплуатации тары.

Научный руководитель – д-р.техн. наук., старш. науч. сотруд. Коваленко Е.А.

МИТТЯ ТА ДЕЗИНФЕКЦІЯ НА ВИРОБНИЦТВІ ФАСОВАНИХ ВОД

**Манова Ю.О., студентка ОКР «Бакалавр» факультету ТВтаНБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Вибір способів, їх поєднання і частота проведення миття та дезінфекції на виробництві фасованих вод залежить від типу обладнання, схеми технологічного процесу і якості водопостачання. Велике значення має також режим роботи підприємства (цілодобово, без вихідних або з перервами). Жодне підприємство з фасованої води не здатне забезпечити технологічний процес без ретельно підбраного та правильно впровадженого режиму миття та дезінфекції.

Миття і дезінфекція при виробництві фасованої води – це не тільки обробка обладнання і цехів розливу. При розгляді ефективної програми миття обладнання для виробництва фасованої води важливо враховувати весь технологічний процес – від паркування автомобілів до ділянки відвантаження готової продукції.

У проведенні санітарної обробки тривалість, температура, концентрація мийних засобів і ступінь механічного впливу є змінними. Якщо б система миття не була б обрана, без правильного підбраних миючих і дезінфікуючих засобів вона не зможе працювати.

Вибір миючих засобів, способів миття та періодичність залежить від наступних факторів:

- виду та кількості забруднюючих відкладень на поверхні обладнання;
- типу поверхні, що миється;
- фізичної природи миючого засобу;
- способу мийки (пінна, СІР – мийка, відмочування, ручна мийка тощо);
- якості використовуваної води;
- наявного в розпорядженні часу;
- температурних обмежень.

При виборі миючих засобів, що відповідають особливим вимогам і умовам миття, слід проявляти більшу гнучкість. Щоб робити правильний вибір, необхідно підібрати миючий засіб, який покращує воду і нейтралізує її вплив на мийний засіб, що забезпечує змочування або контакт із забрудненням, розчиняє забруднення і утримує його в підвішеному стані так, що воно може бути легко змиватися.

Дезінфекція – важливий етап програми санітарно-гігієнічних заходів. Хоча миття і усуває забруднення, після його проведення поверхня устаткування та довкілля все ще можуть бути контамінованими мікроорганізмами. Якщо ці мікроорганізми не знищити, вони можуть потрапити у воду. Основною причиною потреби індустрії фасованих вод в добре організованій програмі санітарно-гігієнічних заходів є забезпечення безпеки продукту і задоволення потреб споживачів.

Науковий керівник – д-р техн. наук, старш. наук. співроб. Коваленко О.О.

CORONA – DISCHARGE TRIODE WITH A VIBRATING CONTROL GRID FOR CHARGING OF DIELECTRICS AND ELECTRETS Rogachko A.N.	106
ANALYSIS OF NATURAL GAS LOW-TEMPERATURE PROCESSING SCHEMES Roshtabiga O.	108
STUDY OF NONLINEAR DIELECTRIC PROPERTIES OF P(VDF-TFE) COPOLYMER FILM Shikhov M.V.	109
METHOD OF NONLINEAR DIELECTRIC MEASUREMENTS IN FERROELECTRIC POLYMERS Stefanchuk S.V.	110
DETERMINATION OF THE PARAMETERS OF RELAXATION PROCESSES BY FRACTIONAL ELECTRIFICATION IN CORONA Volkov I. S.	113

РОЗДІЛ 3 – ХОЛОДИЛЬНА ТЕХНІКА ТА ТЕХНОЛОГІЯ. ПРОЦЕСИ ТА АПАРАТИ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ПРОЕКТ МОДЕРНІЗОВАНОГО БУНКЕРА-ЖИВИЛЬНИКА ДЛЯ ВИНОГРАДУ Адабір Р.С.	115
ОБ УЛУЧШЕНИИ ПАРАМЕТРОВ РАБОТОСПОСОБНОСТИ РЕДУКТОРОВ ОБЩЕГО НАЗНАЧЕНИЯ Бранспиз М.Ю., Ковтун А.С.	117
МАЛОГАБАРИТНАЯ ВАКУУМ-ВЫПАРНАЯ УСТАНОВКА ДЛЯ ДЕАЛКОГОЛИЗАЦИИ ВИНА С ПРИМЕНЕНИЕМ ТЕРМОЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПРЕОБРАЗОВАТЕЛЕЙ Гудзь С.С.	118
УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ОБРОБЛЕННЯ ТАРИ НА НОВОМУ МІНІ-ПІДПРИЄМСТВІ ПО ВИПУСКУ ФАСОВАНИХ ПРИРОДНИХ ВОД В м. СЛАВУТА Кудряшова Ю.Є.	121
МОЙКА И ДЕЗИНФЕКЦИЯ ПОЛИКАРБОНАТНЫХ БУТЫЛЕЙ ДЛЯ ВОДЫ Куполабская М.В.	123
МИТТЯ ТА ДЕЗИНФЕКЦІЯ НА ВИРОБНИЦТВІ ФАСОВАНИХ ВОД Манова Ю.О.	124
ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ УПРАВЛІННЯ ПРОЦЕСОМ СУШІННЯ ЯБЛУК В КАМЕРНІЙ СУШАРЦІ З ТЕПЛОВИМ НАСОСОМ Ріктор В.С.	125
АВТОМАТИЗАЦІЯ ПРОЦЕСА ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТІ НА ЗЕРНОВОМУ ТЕРМИНАЛІ ООО «УКРТРАНСАГРО» Филимонов Г.С.	127

Наукове видання

**Збірник наукових праць
молодих учених, аспірантів
та студентів**

Головний редактор, д-р техн. наук. Б.В.Єгоров
Заст. головного редактора, д-р техн. наук. Л.В.Капрельянц
Заст. головного редактора, канд. техн. наук Н.М. Поварова
Відповідальний редактор, д-р техн. наук. Г.М. Станкевич

Підписано до друку 2016 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.
Ум. друк. арк. 47,4. Тираж 30 прим. Замовлення