



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

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

14-15 квітня 2016 року

Збірка тез доповідей



Одеса – 2016

Тематичні напрями:

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

Науковий комітет:

Єгоров Б. В. – ректор ОНАХТ, д.т.н., проф.

Капрел'яни Л. В. – проректор із НР і МЗ, д.т.н., проф.

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.

Тіглов О. С. – завідувач кафедри ТТТЕ, д.т.н., проф.

Радченко М. І. – НУК імені адмірала Макарова, д.т.н., проф.

Морозюк Л.І. – д.т.н., проф. кафедри КТ.

Наєр В. А. – заслужений діяч науки, д.т.н., проф. кафедри КТ.

Лагутін А. Ю. – д.т.н., проф. кафедри ХУКП.

Організаційний комітет:

Буданов В. О. – декан факультету НТТ.

Морозюк Л.І. – д.т.н., проф. кафедри КТ.

Грудка Б.Г. – асп. кафедри КТ.

Трандафілов В.В. – асп. кафедри ХУКП.

Константинов О.О. – магістрант.

Робочі мови конференції – українська, російська, англійська.

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

Всі тези доповідей надруковані згідно наданих макетів

ИССЛЕДОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ХРАНЕНИЯ ФРУКТОВ

Нестеров П., студент ИХКЭ ОНАПТ, г. Одесса

В Украине основная проблема заключается в отсутствии качественной системы продовольственной логистики. В следствии неприемлемых условий хранения наблюдаются потери до 40% фруктов от гниения и усушки. Есть крайняя необходимость в модернизированных плодоовощных хранилищах и холодильных камерах с регулируемой газовой средой. Фермеры-садоводы проявляют большой интерес к предоставлению потребителю высококачественной продукции. Стоит задача сберечь как можно дольше как качество так и свежесть фруктов. Мы знаем, что в процессе дыхания фрукты выделяют углекислый газ при этом поглощая кислород. Наиболее эффективная технология хранения – это регулируемая газовая среда (РГС) или «регулируемая атмосфера» т.к. в холодильной камере поддерживается атмосферный состав газов (N_2 , O_2 и CO_2), с определенным соотношением. Так, концентрация кислорода снижается с 21% до 1–2,5%, а концентрация CO_2 до 1–3,5%. РГС работает направленно на подавление созревания и следовательно процессов старения, что позволяет сохранять вкус.

Голландские предприниматели одни из самых активных пользователей инновационными технологиями разработанными в этой области, для хранения фруктов используют камеры с динамичной регулируемой средой с технологией с ультранизкими концентрациями кислорода или ULO. Но перед клиентом стоит требование для использования ULO-технологии – герметичность камеры и требуемая холодильная техника т.к. генератор азота, работающий на уменьшение количества кислорода в камере, углекислотный адсорбер, удаляющий продукты дыхания фруктов и автоматика, способная варьировать режимы хранения продукции.

Западные компании разрабатывают системы автоматки, способные контролировать 160 камер. При чем в камерах легко можно поддерживать не только концентрацию газа с любыми параметрами, так же водоиспользование и динамический контроль с удаленным доступом, система считывает химико-биологические показатели фруктов и в соответствии с ними изменяет параметры хранения.

Применяя прогрессивные технологии хранения Украина сможет конкурировать на рынке плодоовощной продукции, что станет гарантом наличия украинских овощей и фруктов в супермаркетах

Научный руководитель: Хмельнюк М.Г., д.т.н., проф., зав. кафедры холодильных установок и кондиционирования воздуха ОНАПТ

СРАВНИТЕЛЬНЫЙ АНАЛИЗ РАЗЛИЧНЫХ ТИПОВ СКОРОМОРОЗИЛЬНЫХ АППАРАТОВ ДЛЯ ЗАМОРАЖИВАНИЯ СЛОЕНОГО ТЕСТА

Унгуриян Е.О., специалист ИХКЭ ОНАПТ, г. Одесса

При получении высококачественного продукта, хранящегося и реализуемого в замороженном виде, необходимо правильно подобрать систему заморозки. В зависимости от вида продукта, его свойств, состава, формы выбирают способ заморозки, устанавливают скорость и глубину замораживания, а затем подбирают оптимальное морозильное оборудование.

Устройство и принцип действия скороморозильных аппаратов весьма разнообразны. Основными и наиболее распространенными из них являются: а) аппараты воздушного охлаждения, в которых продукты замораживаются в интенсивном потоке холодного воздуха; б) многоплиточные аппараты, где продукт замораживается между полыми металлическими

Ж

Желиба Т.А., **93**
Жуков А.А., **11**
Журавлев А., **31**

З

Зажий А.В., **39**
Закиряев В.В., **76**
Зубарев А.С., **16**

И

Иванчук Я.П., **86**

К

Карпенко П., **13**
Карпунин А.И., **48**
Клебан О.Л., **35**
Клевец А.В., **67**
Козаченко И.С., **57, 93**
Кобалава Г.А., **20**
Ковальчук Г.И., **104**
Кононенко Л.Г., **64**

М

Мазуренко С.Ю., **21**
Макаренко М.А., **118**
Матвеев Э.В., **70**
Мирошниченко А.В., **116**
Миськевич Д.Д., **3**
Мольский А.С., **103**
Мошкатык А.В., **22**

Н

Нестеров П., **95**
Никогда И.Р., **3**

О

Оганесян Д.Л., **32**
Озолин Н.Е., **23**
Онука В.И., **50**
Осадчук А.В., **51**
Осадчук Е.А., **75**
Очагин Д.Ю., **72**

Константинов И.О., **30**

Коржук Д., **17**

Корниевич С.Г., **74**

Коростелин В.В., **107, 111**

Костецкий Д.В., **74**

Кравченко, **19**

Крицько О.А., **63**

Купченко Р., **91**

Л

Любченко Д.А., **31**

П

Паскаль А.А., **41, 78**

Петушенко С.Н., **88**

Пилипенко Б.А., **68**

Полухин В.А., **25**

Р

Римашевский С.Ю., **118**

Ромачевская В.И., **87**

Роштабіга О.В., **4**

Рябцев В.Ю., **93**

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

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

14-15 квітня 2016 року

Збірка тез доповідей

Підписано до друку **11.04.2016**. Формат 60x84 1/16.
Умовн. друк. арк. **6.500**. Наклад **15** прим.
Надруковано видавничим центром ОНАХТ ННІХКЕ.
65082, Одеса, вул. Дворянська, 1/3