



«Добро потрібно робити тихо,
Так, щоб про це ніхто не знав»

Борис ЛИТВАК,
почесний громадянин міста Одеси, герой України, заслужений тренер України, громадський діяч

НОВИЙ КРОК МОЛОДІ
У НАУКУ
МАЙБУТНЬОГО

стор. 2



ТЕХНОЛОГ

Періодичне видання

ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Газета заснована 1 вересня 1973 р.

№ 8 (1062), 20 травня 2018 рік

АКТУАЛЬНО

ПАМ'ЯТІ
ВЛАДИСЛАВА
ФЕЛІКСОВИЧА
ЧАЙКОВСЬКОГО

стор. 3

БЛАГОДІЙНИЙ
ЯРМАРОК НА
ФАКУЛЬТЕТІ
ТЕХНОЛОГІЇ ТА
ТОВАРОЗНАВСТВА
ХАРЧОВИХ
ПРОДУКТІВ І
ПРОДОВОЛЬЧОГО
БІЗНЕСУ

стор. 2

HI-TECH

IV КОНСЬЮМЕРСЬКИЙ ФЕСТИВАЛЬ: ВРАЖАЮЧА БИТВА СТАРТАПІВ



MIRONAFT СТАЛА ПЕРЕМОЖЦЕМ КОНКУРСУ ПРОЕКТІВ «СОЦІАЛЬНО АКТИВНИЙ ГРОМАДЯНИН»

стор. 3

ДОСЯГНЕННЯ

КАФЕДРА ПРОЦЕСІВ, ОБЛАДНАННЯ ТА ЕНЕРГЕТИЧНОГО МЕНЕДЖМЕНТУ ОНАХТ

стор. 4

У НАСТУПНОМУ НОМЕРІ

ДЕНЬ ВІДКРИТИХ ДВЕРЕЙ ОНАХТ: ДО ОМРІЯНОЇ ПРОФЕСІЇ ШЛЯХОМ КВЕСТУ

ОЛЕКСАНДР БРЕНЕР: «ХТО ХОЧЕ – ШУКАЄ МОЖЛИВОСТІ»

«ТЕХНОЛОГІЇ ЗБЕРІГАННЯ ТА ПЕРЕРОБКИ ЗЕРНА»: ПРО ПІДВИЩЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ У КОНСАЛТИНГОВОМУ ЦЕНТРІ НДІ ОНАХТ

«WORLD MILL TECH 2018»: РОБОЧИЙ ВІЗИТ ДО СТАМБУЛУ



УЧАСНИКИ П'ЯТОГО КОНСЬЮМЕРСЬКОГО ФЕСТИВАЛЮ

На кафедрі товарознавства та митної справи факультету технології та товарознавства харчових продуктів і продовольчого бізнесу Одеської національної академії харчових технологій вже стало традицією проводити консьюмерський фестиваль. Так сталося і цього року.

У квітні у внутрішньому дворі ОНАХТ відбувся IV Консьюмерський фестиваль, у якому взяли участь одеські школи та технікуми: коледж нафтогазових технологій, біоінженерії та інфраструктури сервісу ОНАХТ, Одеський технічний коледж ОНАХТ,

Кропивницький коледж харчування та торгівлі, Одеська спеціалізована школа №117, середня школа № 10 ім. Г. Т. Добровольського та Г. С. Шоніна з поглибленим вивченням французької мови.

Цьогорічний фестиваль проходив у новому форматі «open air»:

проводилася битва стартапів під лозунгом «Від ідеї до бізнесу». Учасники представили свої стартапи, які вони презентували у власному виступі та бізнес плані. Бізнес план оцінювали висококваліфіковані рецензенти ще до початку фестивалю. На самому заході серед

членів журі були представлені спеціалісти з галузі бізнесу та маркетингу, а саме: Діана Добрий – начальник управління інвестицій, міжнародного та міжрегіонального співробітництва Одеської обласної державної адміністрації; Ольга Копилова – директор центру підтримки бізнесу, к.е.н.; Ольга Чумаченко – директор Одеського міського центру зайнятості; Михайло Паларієв – співзасновник, заступник директора з розвитку Центру етнографічного, сільсько-зеленого туризму та сімейного відпочинку «Фрумушка-Нова»; Михайло Балашов – продюсер «Lift Production»; Олександр Проценко – директор компанії «Інмаркетинг», В'ячеслав Грубий – власник магазину «GoProCat»; Сергій Ковтун – PR менеджер науково-дослідної лабораторії «Мехатроніки і Робототехніки» ОНАХТ; Максим Гайковський – засновник Клубу молодих бізнесменів України; Вероніка Гайковська – організатор Клубу молодих бізнесменів України; Натела Кордзая – директор центру маркетингу та реклами ОНАХТ; Марина Брайко – старший викладач кафедри маркетингу, підприємництва та торгівлі. Очолив журі ректор Одеської національної академії харчових технологій, д.т.н., професор Богдан Єгоров.

(ПРОДОВЖЕННЯ НА 2-Й СТОР.)





МИРОВІЕ НОВОСТИ

КИЕВСКИЕ ШКОЛЬНИКИ
ИЗОБРЕЛИ «ВЕЧНЫЕ»
БЛОКНОТ И КАРАНДАШ

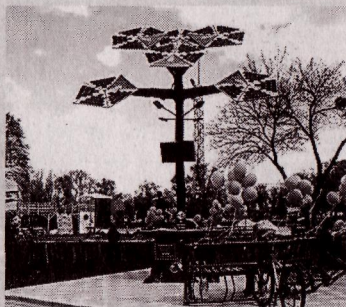
Киевские школьники Екатерина Михалко и Никита Владыкин создали вечный блокнот и карандаш - Nuka. Свой стартап они презентовали в Киеве на конференции iForum и уже планируют продавать свое изобретение за рубежом.

Блокнот сделан из синтетической бумаги и пластмассы. Он полностью водонепроницаем. В нем можно писать обычной ручкой, а потом, побрызгав антисептиком для рук, стереть надпись.

Карандаш изготовлен из сплава 5 металлов. Он был изобретен школьниками в собственном гараже. Секрет долговечности карандаша кроется в процессе окисления. Он рисует как обычный карандаш и легко стирается.

В УКРАИНЕ ВПЕРВЫЕ
УСТАНОВИЛИ SMART-
ДЕРЕВО ИЗ СОЛНЕЧНЫХ
ПАНЕЛЕЙ

В Киеве появилась автономная энергетическая установка из солнечных панелей, стилизованная под дерево - Smart-дерево. Smart-дерево установили на территории экстремального парка (Xtreme Park), расположенного в парке Муромец (бывший парк Дружбы народов).



По словам руководителя департамента информационно-

IV КОНСЬЮМЕРСЬКИЙ ФЕСТИВАЛЬ:
ВРАЖАЮЧА БИТВА СТАРТАПІВ

(ЗАКІНЧЕННЯ. ПОЧАТОК НА 1-Й СТОР.)

Перед початком виступу команд спікери, які були запрошені до участі у фестивалі, поділилися своїм досвідом створення стартапів. У ролі спікерів виступили Максим Гайковський, Михайло Паларієв, Михайло Балашов та Сергій Ковтун. Після чого почалися змагання команд. Битва була заклою. Першою виступала школа №117, яка представила на розгляд суддів ідею істівної чашки для кави та чаю. Другою виступала команда школи №10 та центру французько-українського співробітництва ОНАХТ, члени якої презентували ідею створення автоматів з огірковою та лавандовою водою під назвою «Ковток Франції». Третьою була команда Одеського технічно-

го коледжу, яка запропонувала ідею екскурсій містом на інноваційному велосипеді. Четвертими виступили студенти коледжу нафтогазових технологій, біоінженерії та інфраструктури сервісу з проектом роллердрому з кафе. Останню стартап представила молодь з Кропивницького коледжу харчування та торгівлі, яка запропонувала створити мережу доставки корисної їжі «Іжак».

Протягом виступу всіх команд судді виставляли бали, за сумою яких і визначили переможця. Фіналістом стала команда з Одеської спеціалізованої школи №117. Друге місце посів Одеський технічний коледж. Третє - коледж нафтогазових технологій, біоінженерії та інфраструктури сервісу ОНАХТ. Четверте - школа №10.

П'яте - Кропивницький коледж харчування та торгівлі. Приз глядацьких симпатій отримав коледж нафтогазових технологій, біоінженерії та інфраструктури сервісу ОНАХТ.

Всі учасники отримали сертифікат на безкоштовне проживання у готельному комплексі з харчуванням та екскурсіями на дві особи протягом двох діб. Цей презент учасникам вручив один із спонсорів фестивалю - Центр етнографічного, сільського зеленого туризму та сімейного відпочинку «Фрумушика-Нова».

Члени журі також дарували сертифікати командам, які їм найбільше сподобалися. Були вручені сертифікати на майстер клас у ресторані «Пельмени от Мони», безкоштовне навчання у продю-

серській школі «Lift Production», безкоштовний місяць навчання у школі бізнесменів, екскурсію у лабораторію робототехніки та мехатроніки ОНАХТ, майстер клас у лабораторії сенсорного аналізу ОНАХТ «Всі відтинки шоколаду» та портативні батареї від магазину гаджетів «Цитрус».

Одеська національна академія харчових технологій, зокрема кафедра товарознавства та митної справи, дуже вдячна всім учасникам та журі за активну участь у IV Консьюмерському фестивалі. Чекаємо вас на п'ятому ювілейному фестивалі наступного року.

Наталія КАМЕНЕВА,
ДОЦЕНТ КАФЕДРИ
ТОВАРОЗНАВСТВА
ТА МИТНОЇ СПРАВИ ОНАХТ.

НОВИЙ КРОК МОЛОДІ У НАУКУ МАЙБУТНЬОГО

Всеукраїнська наукова конференція студентів «Харчові технології» вже стала традиційно щорічною, тому кожен рік - новий рівень, нові очікування! Наша академія вже багато років є сучасною науковою платформою, яка об'єднує тих, хто думає - перспективних студентів, молодих вчених і педагогів з ЗВО не тільки Одеси, а й всієї України.

У квітні в Одеській національній академії харчових технологій відбулося свято студентської



По словам руководителя департамента информационно-коммуникационных технологий Киевской городской государственной администрации Юрия Назарова, главной идеей проекта является знакомство с возможностями, которые предоставляют альтернативные источники энергии. Такой проект в Украине первый.

Все желающие могут зарядить от Smart-дерева свои гаджеты и гироскутеры, пользоваться бесплатным Wi-Fi или просто отдыхать, слушая музыку со своего смартфона через вмонтированные усилители.

Такое дерево будет тестироваться в пилотном режиме еще месяц. В дальнейшем организаторы намерены развивать инфраструктуру Smart-деревьев по всему Киеву.

УЧЕНЫЕ СОЗДАЛИ ФЕРМЕНТ, КОТОРЫЙ РАЗРУШАЕТ ПЛАСТИКОВЫЕ ОТХОДЫ

Исследователи разработали фермент, переваривающий некоторые виды пластмасс. Открытие было сделано случайно биологом Джоном МакГихан и его коллегами из Университета Портсмута (Великобритания) при изучении бактерий *Ideonella sakaiensis*.

Бактерии *Ideonella sakaiensis* были обнаружены в ходе проверки образцов почвы, воды и ила, взятых на месте переработки пластиковых бутылок в городе Сакаи (Япония). Эти бактерии способны переработать тонкую (0,2 миллиметра) PET-пленку за шесть недель при температуре 30°C. Команда МакГихана совместно с учеными Национальной лаборатории возобновляемой энергии Министерства энергетики США (NREL) наткнулась на необычный фермент при исследовании кристаллической структуры PETase – вещества, которое помогает японскому микробу *Ideonella sakaiensis* разрушать пластик.

В настоящее время разработчики трудятся над улучшением фермента для сокращения времени разрушения пластика.

ПО МАТЕРИАЛАМ
САЙТА NV.UA.

нальній академії харчових технологій відбулося свято студентської науки. Студенти ОНАХТ разом із студентами Одеського технічного коледжу, механіко-технологічного коледжу та коледжу нафтогазових технологій, інженерії та інфраструктури сервісу ОНАХТ взяли участь у роботі XIV Всеукраїнської наукової конференції студентів з розділу «Харчові технології». Всі дні зустрічі минули у дуже насиченому ритмі.

Відкриття конференції почалося зі скайп-доповідей претендентів на перемогу в 2 турі першого в Україні Міжнародного конкурсу наукових студентських робіт, організованого нашою академією «BlackSeaScience 2018». Всього на конкурс за напрямком «Харчова наука і технології» було зареєстровано 45 робіт, з яких 15 студентських наукових робіт із 7-ми зарубіжних закладів вищої освіти та 30 робіт із 13 закладів вищої освіти України. Переможці – студенти різних країн (Білорусі, Грузії, Молдови, Казахстану і, безумовно, України) підтвердили високий рівень своїх наукових робіт і заслужено стали володарями призових місць.

Не менш цікавими були доповіді безпосередніх учасників конференції, в тематиках яких простежується пошук нових технологій та удосконалення існуючих,

Учасники Всеукраїнської наукової конференції студентів «Харчові технології».

створення безпечних продуктів харчування, пошук альтернативних джерел харчової сировини та ін. Високий рівень професійної підготовки був підкреслений доповідями англійською мовою. Творче поєднання науки та прекрасного володіння іноземною мовою дозволить студентам представляти свої наукові розробки і, звичайно, академію на міжнародному рівні.

Чудовим поєднанням наукових доповідей та невимушеного спілкування став студентський workshop «Сучасні тренди кондитерського виробництва» – «Кьольнський канікули», який організували переможці конкурсу «Фонду Бориса Колеснікова». Студенти з інституту ім. М.В. Ломоносова ОНАХТ отримали можливість взяти участь у роботі Міжнародної кондитерської виставки «ISM2018» у м. Кельн, відвідати провідні підприємства харчової промисловості Німеччини і розглянути пропозиції роботи від бізнесу. Організатори заходу поділилися зі студентами коледжів ОНАХТ досвідом участі в конкурсі та можливостями, які дають продовження навчання в академії.

Феєричним завершенням дружного дня конференції став майстер-

клас «Солодка флористика», під час якого студенти кафедри технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів ОНАХТ поділилися своїми практичними знаннями та досвідом у створенні кондитерських шедеврів.

Цікаві майстер-класи «Контроль якості плодоовочевих соків і напоїв з м'якоттю» та «Яку воду ти п'єш?» продемонстрували для учасників конференції на кафедрі біоінженерії і води. Ознайомча інформація цих заходів була обґрунтована з наукової точки зору, що змусило глядачів замислитися над проблемою безпечності продуктів харчування.

В останній день конференції у центрі уваги були студенти кафедри технології молочних, олійно-жирових продуктів і косметики, які у своїх усних доповідях, постерній сесії висвітлили новітні технології профільних галузей, особливості створення нетрадиційних продуктів харчування, сучасні тенденції у косметології. На завершення студенти приємно здивували гостей майстер-класами – «П'ятдесят відтінків сиру» та «Натуральна косметика своїми руками».

Вирішення технологічних проблем без економічної оцінки – неможливе. Тому паралельно із технологіями активну участь у роботі XIV Всеукраїнської конференції брали студенти економічного напрямку підготовки. Проблеми маркетингу та менеджменту, економіки та бухгалтерського обліку, глобальні соціальні питання вирішувались на економічних платформах, представлених круглими столами та майстер-класами.

Ми готові змінити шаблони і зробити науку цікавою. Сподіваємося, що нові знання і знайомства, яким ми завдячуємо XIV Всеукраїнській науковій конференції студентів «Харчові технології» допоможуть зрозуміти нашій молоді свою цінність в Україні і сприяти розвитку української науки.

І.В. СОЛОНЦЬКА,
ДИРЕКТОР ТЕХНОЛОГІЧНОГО
ІНСТИТУТУ ХАРЧОВОЇ
ПРОМИСЛОВОСТІ
ІМ. М.В. ЛОМОНОСОВА, ОНАХТ;
О.М. САВІНОК,
ДОЦЕНТ КАФЕДРИ ТЕХНОЛОГІЇ
М'ЯСА, РИБИ
ТА МОРЕПРОДУКТІВ ОНАХТ.

БЛАГОДІЙНИЙ ЯРМАРОК НА ФАКУЛЬТЕТІ ТТАТХПІБ

Тиждень факультету технології та товарознавства харчових продуктів і продовольчого бізнесу розпочався благодійним ярмарком, який організували студенти та викладачі факультету. Його мета – матеріальна допомога студентці, яка потребує її в зв'язку з хворобою.

На ярмарку студенти представили власні кулінарні страви: м'ясні, молочні, хлібо-булочні, кондитерські вироби. Також були представлені творчі роботи. Серед них картини, художня самодіяльність. Студентка 1-го курсу Анна Шерблок виконала чуттєву пісню «Човен». Студентки 1-го та 2-го курсів Кісеолар Анастасія,

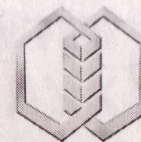
Деренжи Інна, Генчева Вікторія та Караніколова Стефаніда заспівали на болгарській мові пісню «Радо Ле», що в перекладі означає радість. Студентка 3-го курсу Курдас Таїсія, багаторазова переможниця фестивалів та конкурсів, чемпіонка України по BellyDance (хореограф сучасного та східного танцю) виконала танець живота. Завершальним виступом на благодійному ярмарку стала пісня «Як у нас на Україні».

Ведучими концерту на ярмарці були Гальчук Мирослав та Олійник Валерія. Вони чітко, цікаво на високому професійному рівні, за допомогою віршів, читали та крилатих висловів, провели концерт.

Євгеній КОТЛЯР,
ЗАСТУПНИК ДЕКАНА Ф-ТУ
ТТАТХПІБ ОНАХТ.



Декан факультету технології та товарознавства харчових продуктів і продовольчого бізнесу Тетяна Шахраматова з учасниками благодійного ярмарку



ПАМ'ЯТІ ВЛАДИСЛАВА ФЕЛІКСОВИЧА ЧАЙКОВСЬКОГО

(26.06.1921 – 12.05.1998)

Весняного дня 1998 року пішов з життя Владислав Феліксівич Чайковський – доктор технічних наук (1968), заслужений професор (1992), ректор нашої академії (у ті роки – ОТХП ім. М.В. Ломоносова) з 1968 до 1988 р.



Владислав Феліксівич – випускник Одеського інституту інженерів морського флоту (нині Одеський національний морський університет) з його відомою школою вчених-теплофізиків. У цьому інституті він закінчив аспірантуру та сформувався як великий вчений у галузі низькотемпературних процесів та холодильної техніки.

Розпочавши роботу в академії на посаді асистента, Владислав Феліксівич Чайковський пройшов шлях до ректора Одеського технологічного інституту харчової промисловості ім. М.В. Ломоносова та понад 20 років успішно працював на цій посаді.

можливим завдяки організаторському таланту та колосальному досвіду, набутому ним під час створення навчально-наукових центрів в Індії та Єгипті (1962-1965, 1971-1973 відповідно).

Протягом короткого часу були збудовані три навчальних корпуси, спортивний комплекс, три гуртожитки на 2000 місць, введені в експлуатацію сучасний обчислювальний центр, багато кафедр та лабораторій, оснащені новітнім обладнанням та засобами технічного навчання. Владислав Феліксівич щодня особисто контролював хід будівництва та вирішував непрості проблеми з наданням матеріалів та засобів для виконання наукових досліджень.

На цій кафедрі [теплохолодотехніки] була створена одна з найвідоміших у країні експериментальних лабораторій, де вивчались густина, в'язкість, теплопровідність, дифузія, фазові рівноваги хладонів, харчових продуктів та ін.».

Професор М.Д. Захаров у своїх спогадах про В.Ф. Чайковського писав: «Якщо говорити про наукові досягнення, то він один з перших у світі дослідив робочі процеси в холодильних установках на сумішах холодоагентів». «У зв'язку з переходом у холодильній техніці на озонобезпечні холодоагенти ... результати цих досліджень об'єктивно вплинули на розвиток науки.

підвищення ефективності абсорбційних холодильних машин, які у деяких випадках не мають альтернативи. Під його керівництвом була створена наукова школа, яка отримала широке визнання в Україні та за кордоном.

Професор В.З. Геллер у 2006 році писав, що «якість наукових розробок, виконаних під керівництвом В.Ф. Чайковського, надзвичайно висока. Вчені провідних закордонних країн, зокрема США, Німеччини, Японії ще й досі замовляють копії наукових статей, що були опубліковані понад 25 років тому».

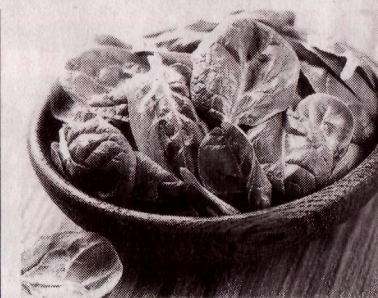
В останні роки роботи Владислав Феліксівич приділяв більше уваги питанням застосування холоду для зберігання зернопродуктів на елеваторах та складах.

В.Ф. Чайковський – учасник численних міжнародних форумів. Його наукові доповіді були представлені на X, XI та XII Міжнародних конгресах з холоду. Він автор близько 200 наукових робіт, зокрема 30 авторських свідоцтв на винаходи та патенти.

Будучи талановитим вченим та організатором, Владислав Феліксівич володів чудовим даром вчителя та педагога, був прекрасним вихователем молоді, ділився своїми знаннями та досвідом при підготовці інженерів та наукових робітників. Під його керівництвом захищено три докторські та 46 кандидатських дисертацій.

У Владислава Феліксівича був значний авторитет у колективі суворий, вимогливий і водночас дуже людяний керівник. Аспіранти поміж собою ласкаво називали його Владик – до речі, достатньо вагомий показник ставлення до нього. Владислав Феліксівич умів розрядити напружену ситуацію. Сторінка Владислава Феліксівича

■ СОВЕТ ЭКСПЕРТА



«КОРОЛЬ ОВОЩЕЙ» И «МЕТЛА ЖЕЛУДКА»: ШПИНАТ

Родиной шпината считается Персия (Иран). С персидского слово «шпинат» переводится как «зеленая рука». Шпинат – наиболее распространенный ингредиент в национальных кухнях самых разных стран мира. Овощ настолько полезен, что о нем даже складывают поговорки. Французы придумали сразу две звучные и емкие метафоры, посвященные шпинату, – «король овощей» и «метла желудка». В XX веке шпинат обрел небывалую популярность. Он стал широко узнаваем после показа мультфильма о морячке Попае, где герой, съедая шпинат, обретает богатырскую силу. В Техасе даже есть памятник морячку Попаю: его установили местные производители шпината в знак благодарности. На сегодняшний момент самый крупный производитель шпината в мире – Китай.

В 100 г шпината содержится более 4-х рекомендованных норм витамина К, который очень важен для костей и костной ткани.

В этом овоще много клетчатки, которая дает чувство насы-

промышленности ім. М. В. Ломоносова та понад 20 років успішно працював на цій посаді. Початок його роботи збігся з періодом реорганізації в одеських закладах вищої освіти у 1969 році. Новий профіль інституту вимагав розширення навчальної, матеріальної та науково-дослідної бази, перегляду методики та організації навчального процесу. Владислав Феліксівич з приємністю йому енергією та наполегливістю успішно впорався з усіма цими завданнями. Це стало

тролював хід будівництва та вирішував непрості проблеми з наданням лімітів та взаємодії з підрядчиками.

На кафедрі теплохолодотехніки, якою керував В.Ф. Чайковський, отримала подальший розвиток її лабораторна база. У зв'язку з цим, професор В.І. Недоступ зазначав: «В.Ф. Чайковський - спеціаліст у галузі холодної техніки, до того ж був автором значної кількості робіт про властивості робочих тіл та зберігав постійну зацікавленість до

техніці на озонобезпечні холодоагенти ... результати цих досліджень зберегли актуальність і сьогодні». За участю В.Ф. Чайковського «виник новий напрям у криогенній техніці, який полягає у застосуванні багатоконпонентних робочих тіл у дросельних установках. Це дозволило у декілька разів скоротити енергоспоживання та покращити габаритно-масові показники криогенних систем».

Багато уваги Владислав Феліксівич приділяв роботі щодо

нього. Владислав Феліксівич умів розрядити напружену ситуацію. Ставлення Владислава Феліксівича до роботи та до людей є прикладом для його колег, учнів та дослідників.

Багато із співробітників, хто працює й сьогодні в академії, добре знали Владислава Феліксівича і згадують його не тільки з глибокою повагою, а й з любов'ю.

КОЛЕКТИВ НАУКОВО-ТЕХНІЧНОЇ БІБЛІОТЕКИ ОНАХТ.

■ HI-TECH

MIRONAFT СТАЛА ПОБЕДИТЕЛЕМ КОНКУРСА ПРОЕКТОВ «СОЦИАЛЬНО АКТИВНЫЙ ГРАЖДАНИН»

«Социально активный гражданин» — это муниципальная онлайн-платформа, которая включает в себя 5 направлений: сервис подачи электронных петиций, общественный бюджет, общественное обсуждение, запросы на доступ к публичной информации, SMS информирование. Основная цель платформы — взаимодействие власти с территориальной громадой и участие одесситов в управлении городом. Выбрав направление «общественный бюджет», команда MiRONAFT подала проект «#MiRONAFT — лаборатория для каждого», который стал проектом-победителем и занял второе место среди 118-ти претендентов.



Проект дизайна внешнего вида лаборатории после ремонта.

Целью проекта «#MiRONAFT — лаборатория для каждого» стало создание открытой для всех желающих высокотехнологической лаборатории с возможностью изучения современных технологий робототехники и инженерии. Общедоступное co-work пространство с полным набором оборудования по реализации, развитию и воплощению собственной идеи. Лаборатория, оборудованная по последнему слову науки и техники, становится центром инноваций с воз-

можностью проведения тренингов, мастер-классов и прототипированием любых разработок.

Вся смета проекта (а это 4,3 млн. грн.) сводится к приобретению большего количества инструментов, оборудования и станков для развития пространства. Все это создается для привлечения талантливой молодежи, для воплощения в жизнь их творческих идей. На данный момент лаборатория находится в активной фазе реализации проекта, а именно: ведется

закупка оборудования. На сегодняшний день оплачено уже 9 из 245 единиц планируемой техники, проводятся тендеры через систему «Prozorro» для закупки всего необходимого, расчистка и ремонтные работы в дополнительно выделенных помещениях. Комплексная реализация проекта с доставкой полного перечня запрошенных единиц техники, ремонтном всех помещений, а также официальное открытие лаборатории первыми лицами города запланированы на

конец 2018 года. Для размещения огромного количества оборудования лаборатории выделено 16 помещений, что делает #MiRONAFT по факту наибольшей «FabLab» лабораторией Европы.

Мы прилагаем все усилия для обеспечения комфортного обучения и развития творческой молодежи, а также для популяризации Одесской национальной академии пищевых технологий.

Сергей КОВТУН,
PR-MANAGER MIRONAFT.

В этом овоще много клетчатки, которая дает чувство насыщения. Именно поэтому диетологи рекомендуют шпинат для стабилизации уровня холестерина в крови.

Соединения витаминов, в большом количестве присутствующих в шпинате, борются со свободными радикалами, помогая организму защищаться от образования раковых клеток.

Однако соли фитиновой кислоты и пищевая клетчатка, находящиеся в листьях, могут стать помехой биодоступности железа, кальция и магния.

Этот ингредиент может также содержать эстрогены, которые могут мешать выработке гормона щитовидной железой и привести к дефициту гормона тироксина у людей, страдающих дисфункцией щитовидной железы.

Хранить овощ следует в холодильнике около недели. Чем более свежи листья шпината, тем больше питательных веществ они дают. Поэтому съест их следует как можно раньше.

ЮЛИЯ КОЗОНОВА,
ЭКСПЕРТ ОНАПТ.

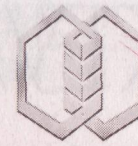
ОТКРЫТЫЙ ПИРОГ СО ШПИНАТОМ И СЫРОМ

Шпинат — 400 г, яйцо куриное — 2 шт., молоко — 1/2 стакана, сыр фета — 2 ст. ложки, сыр твердый — 100 г, мука — 150 г, масло сливочное — 100 г, сметана — 2 ст. ложки, масло растительное — 1 ст. ложка, соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Берем одну столовую ложку сливочного масла и растапливаем на сковороде. Выкладываем шпинат и готовим его до тех пор, пока листья не станут мягкими.

Чтобы приготовить заливку, разбиваем яйца, добавляем к ним полстакана молока, сыр фета и предварительно натертый твердый сыр. Массу перемешиваем, добавляем специи — соль и перец. Высыпаем шпинат и снова хорошо перемешиваем. К муке добавляем измельченные масло и сметану. Замешиваем тесто для пирога. Раскатываем и выкладываем в форму для выпекания. Поскольку наш пирог со шпинатом и сыром будет открытым, выкладывая тесто, нужно сделать невысокие «бортики». Осталось только вылить начинку. Выпекать пирог со шпинатом и сыром нужно в предварительно разогретой до 170 °C духовке около 40 минут. Приятного аппетита!



ПОЗДРАВЛЯЕМ С ЮБИЛЕЕМ МАЙЮ АЛЕКСАНДРОВНУ ЖДАНОВУ!

29-го мая исполняется 85 лет Майе Александровне Ждановой, преподавателю кафедры аналитической химии.



С 1960 г. творческая и преподавательская жизнь Майи Александровны связана с ОТИ им. М.В. Ломоносова, в котором она проработала 30 лет. После выхода на пенсию М.А. Жданова является бессменным членом Совета ветеранов ОНАПТ.

Майя Александровна родилась в Дальнем Востоке в Уссурийске. Через 5 лет ее отца перевели в Евпаторию, откуда он ушел на фронт, а семья эвакуировалась в Саратов. В 1944 г. ее отец участвовал в освобождении Одессы и был назначен начальником самолетного цеха в составе Черноморского флота. Вскоре отец Майи Александровны получил квартиру на Ботанической улице (теперь проспект Гагарина), куда из эвакуации вернулась его семья. В этой квартире с тех пор и живет Майя Александровна.

В 1950 г. Майя Александровна Жданова с серебряной медалью окончила среднюю школу № 59, посещала занятия на музыкальной школе № 1. Затем поступила в ОГУ им. И.И. Мечникова на химический факультет, который успешно закончила в 1955 г. по специальности «физическая химия».

По окончании университета Майя Александровна преподавала в вечерней школе, совмещая педагогическую деятельность с работой в п/я ИОНХа на ул. Баранова, 1.

В 1960 г. Майя Александровна поступила в аспирантуру к проф. Ф.И. Тришину, зав. кафедрой неорганической и аналитической химии ОТИ им. М.В. Ломоносова. Молодой ученый занималась определением минерального состава зерновых продуктов с применением метода эмиссионного спектрального анализа. Одна из ее статей, посвященная этому вопросу, привлекла внимание не только отечественных, но и зарубежных специалистов. Положительный отзыв пришел из Гренобля. В скором времени должна была состояться защита, но уход из жизни проф. Ф.И. Тришина не позволил осуществиться намеченным планам.

После перехода в ОТИ им. М.В. Ломоносова технолог-пищевиков из холодильного института Майя Александровна продолжает преподавать в ОТИХП им. М.В. Ломоносова на кафедре аналитической химии, которую возглавил доц. П.О. Книжко.

Являясь специалистом в области спектрального анализа, позволяющего получать данные быстро и надежно, Майя Александровна сотрудничает с рядом кафедр: биохимии зерна, органической химии, технологии производства комбикормов. В соавторстве с доцентом кафедры технологии производства

комбикормов А.А. Кочетовой было опубликовано несколько статей в журнале «Мукомольно-элеваторная и комбикормовая промышленность». Результаты исследований были представлены на научных конференциях в 1973 г. в Киеве и в 1978 г. в Воронеже. Майя Александровна принимала активное участие в подготовке научных студенческих работ для ежегодных конференций, многие из которых были удостоены премий.

Много лет М.А. Жданова увлеченно проводила со студентами кураторские занятия, открывая им мир прекрасного, рассказывая о своих путешествиях, которые так полюбила со студенческих лет.

Как не вспомнить стихи Всеволода Рождественского, ставшие жизненным кредо Майи Александровны:

*Жажда жить во мне неутолима
Все увидит, всюду побывать,
Чтоб ничто не проходило мимо,
Как реки стремительная гладь.*

Побывав в Санкт-Петербурге, она рассказывает о его замечательных музеях, посетив Михайловское и Тарханы, – о великих поэтах, делится впечатлениями о незабываемых путешествиях по Волге и Енисею, Средней Азии, Прибалтике, Польше и Чехословакии.

Спустя полвека Майе Алек-

сандровне удалось побывать в Черногории и Франции, о чем она с восторгом рассказывала коллегам.

М.А. Жданова принимала активное участие в организации вечеров и концертов в актовом зале, аккомпанировала на фортепиано.

Обладая редким оптимизмом и неиссякаемой энергией, Майя Александровна, выйдя на пенсию, является бессменным членом Совета ветеранов. Она оказывает адресную помощь, направляя к ветеранам студентов-волонтеров, навещает больных, оказывая им моральную поддержку. По-прежнему посещая концерты, выставки, музеи, Майя Александровна рассказывает на совете ветеранов об удивительной культурной жизни нашего города.

Уважаемая Майя Александровна! От всего коллектива Одесской национальной академии пищевых технологий поздравляем Вас с юбилеем! Желаем Вам доброго здоровья, положительных эмоций и интересных путешествий, которых так жаждет Ваша душа.

АДМИНИСТРАЦИЯ ОНАПТ,
Н.А. МАТВЕЕНКО,
МЛАДШИЙ НАУЧНЫЙ
СОТРУДНИК КАФЕДРЫ
АНАЛИТИЧЕСКОЙ ХИМИИ
ОНАПТ.

ОГОЛОШЕННЯ

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСИМ ДОДАТОК ДО ДИПЛОМА СПЕЦІАЛІСТА, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ НАЦІОНАЛЬНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

– СК №41355335 (реєстр. № 848) від 17.06.2011 р. за спеціальністю «Технологія зберігання, консервування та переробки риби і морепродуктів» на ім'я Сидоров Андрій Михайлович.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСИМ ДИПЛОМ СПЕЦІАЛІСТА, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ НАЦІОНАЛЬНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

– СК №41355335 (реєстр. № 848) від 17.06.2011 р. за спеціальністю «Технологія зберігання, консервування та переробки риби і морепродуктів» на ім'я Сидоров Андрій Михайлович.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСИМ ДОДАТОК ДО ДИПЛОМА СПЕЦІАЛІСТА, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ ДЕРЖАВНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

– АНВЕ №000307 (реєстр. № 589) від 15.06.1996 р. за спеціальністю «Економіка підприємства» на ім'я Гоша Людмила Анатолівна;
– ЛБ ВЕ №013143 (реєстр. № 13) від 30.06.2000 р. за спеціальністю «Технологія хлібопекарського, макаронного та кондитерського виробництва» ім'я Касько Тетяна Василівна.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСИМ СТУДЕНТСЬКИЙ КВИТОК, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ НАЦІОНАЛЬНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

– серія СК № 11070945 на ім'я Суслів Вадим Сергійович;
– серія СК № 11530428 на ім'я Хоменко Олександр Віталійович.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСИМ СТУДЕНТСЬКИЙ КВИТОК, ВИДАНИЙ ТЕХНІКУМОМ ГАЗОВОЇ ТА НАФТОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

– серія СК № 11058211 на ім'я Малиш Вікторія Сергіївна;
– серія СК № 10421337 на ім'я Бондаренко Дмитро Володимирович;
– серія СК № 10421252 на ім'я Годун Олександр Сергійович;
– серія СК № 11058260 на ім'я Мироненко Софія Володимирівна;
– серія СК № 11058262 на ім'я Юрківська Ганна Андріївна.

КАФЕДРА ПРОЦЕСІВ, ОБЛАДНАННЯ ТА ЕНЕРГЕТИЧНОГО МЕНЕДЖМЕНТУ ОНАХТ



ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА
АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ
ОГОЛОШУЄ ПРИЙОМ

МЕНЕДЖМЕНТУ ОНАХТ

Лабораторії восени лічать — це стало форматом роботи кафедри процесів, обладнання та енергетичного менеджменту ОНАХТ. Щорічно до 1-го вересня та традиційної міжнародної конференції наш колектив готує нову наукову лабораторію або інноваційне обладнання. Наші експерти самостійно створюють сучасні зразки обладнання, що не мають аналогів в Україні та світі, впроваджують інновації до навчального процесу.

Прикладом новітнього підходу може слугувати науковий навчально-методичний Центр енергетичного моніторингу, який є базою підготовки магістрів зі спеціальності «енергоменеджмент» та водночас дозволяє проводити тренінги з енергетичного менеджменту та енергетичного аудиту для підприємців. Основою створення центру слугувало впровадження в ОНАХТ Програми енергетичної ефективності ще у 2007 році. Науково-технічною базою центра є консалтингова лабораторія «ГЕРМА», що веде активну пропагандистську роботу в галузі підвищення культури енергоспоживання, навчання енергоменеджменту. В рамках програми реалізовано унікальний проєкт, який дозволив перетворити елементи будівлі (огородження, вікна, прилади батареїного та теплонасосного опалення, освітлення) в учбові стенди. Ці елементи мають необхідні датчики витрати, температури, прилади реєстрації інформації для проведення їх енергетичного аудиту, визначення ефективності, порівняння показників з аналогами. Лабораторія має 15 стендів із 22 лабораторних задач для дослідження енергетичної ефективності. Розроблено комплекс віртуальних тренажерів для підготовки енергетичних менеджерів і для підвищення культури енергокористування широких кіл інженерно-технічних кадрів. Віртуальні тренажери для навчання енергоменеджменту дозволяють вирішувати багато проблем. Вони легко і швидко тиражуються, їх розробка і створення викликає більший інтерес у молодих фахівців, ніж виготовлення традиційного лабораторного устаткування. Віртуальні трена-

жери більш універсальні, інформативні, дозволяють підсилити засвоєння матеріалу завдяки комбінованій згадженій дії зображення, звуку, тексту, кольору, анімації. Комплекс віртуальних лабораторних робіт з курсу «Основи енергоменеджменту» налічує 8 робіт: економічна ефективність теплової ізоляції; аудит теплообмінного обладнання; аудит і порівняння обладнання для концентрування харчових продуктів; енергетична ефективність насосно-циркуляційних систем; ефективність освітлювальних приладів; енергетична ефективність теплової труби, сонячна електростанція, вітряк.

Енергетичний менеджмент — відносно молодий напрямок, який стрімко розвивається, тому необхідно постійно оновлювати лабораторну та матеріально-технічну базу відповідно до сучасних тенденцій. У 2015 році відкрито новітню лабораторію «Екоенергетики», обладнану для проведення лекційних та практичних занять. Головною перевагою цієї лабораторії є використання у роботах мікропроцесорної техніки, робота з автоматизованими робочими місцями енергоменеджерів та стендами з інноваційним обладнанням: тепловими трубами, термосифонами, теплоутилізаторами.

Зразки інноваційного тепломасообмінного обладнання створено у лабораторії номер В-9. За допомогою термосифонних агрегатів реалізовано зневоднення та сушіння, зокрема —

неньютонівських рідин, до яких належить значна кількість харчових продуктів: фруктові та овочеві маси, пюре, пасти. Ця лабораторія є науковою базою для виконання дисертаційних робіт аспірантів, докторантів, дослідницької практики магістрів.

У лабораторії наноенерготехнологій розроблено та апробовано унікальне обладнання, що реалізує механо-дифузійні технології. При виробництві коньячних спиртів електромагнітний екстрактор забезпечив інтенсифікацію процесів у тисячу разів. При екстрагуванні із зерен кави ступінь вилучення компонентів підвищено на 15%, а витрати енергії знижено на 50%. Використання нанотехнологічних підходів дозволило отримати чисту воду з вмістом солей менше за 4мг/кг, екологічно безпечні зразки рідкого диму, амарантової олії з високим вмістом сквалену. Розроблені конструкції вакуумного мікрохвильового обладнання (сушарки, випарки, екстрактору, кріоконцентра-тору) спроможні перевести харчові технології на новітні принципи, забезпечити високу якість продукту за суттєвого зменшення енергетичних витрат. Так, розроблений випарний

апарат не має обмежень щодо кінцевої концентрації продукту, він функціонує та дає стабільні параметри з продуктивності випаровування до (90 - 95) об/г. Для нього відсутні типові проблеми теплопередачі. Апробовано апарат для отримання безалкогольного вина, зневоднення морепродуктів. Створено стрічкову інфрачервону сушарку, деалкоголізатор, піролізну установку, тепломасоутилізатор тощо.

В процесі підготовки студентів бакалаврату велика увага приділяється обладнанню та процесам, які широко розповсюджені у харчовій промисловості: тепловому, гідромеханічному, механічному та масообмінному обладнанню та процесам. За допомогою лабораторних стендів в аудиторіях В-10, В-8 та В-13 організовано підготовку студентів як із дисциплін, що вивчають безпосередньо процеси й апарати, так і тих, що стосуються енергетики цих процесів, розглядаються основи енергетичного аудиту. Вивчення дисциплін у комплексі дозволяє сформувати у студентів системний підхід до процесів у харчових технологіях, врахувати витрати на виготовлення продуктів за класичними технологіями, оцінити ефективність та доцільність використання інтенсифікаторів, новітніх підходів.

Кафедра запрошує на екскурсії до наукових та навчальних лабораторій абітурієнтів, студентів, викладачів та підприємців!

КОЛЕКТИВ КАФЕДРИ ПРОЦЕСІВ, ОБЛАДНАННЯ ТА ЕНЕРГЕТИЧНОГО МЕНЕДЖМЕНТУ ОНАХТ.



ЛАБОРАТОРІЇ КАФЕДРИ ПРОЦЕСІВ, ОБЛАДНАННЯ ТА ЕНЕРГЕТИЧНОГО МЕНЕДЖМЕНТУ ОНАХТ

АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ОГОЛОШУЄ ПРИЙОМ
НА 2018 РІК

**ДО ДОКТОРАНТУРИ
ЗА СПЕЦІАЛЬНОСТЯМИ:
ЕКОНОМІКА
ЕНЕРГЕТИЧНЕ МАШИНОБУДУВАННЯ
ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ**

ДО АСПІРАНТУРИ
на денну та заочну форму навчання за спеціальностями:
**Економіка
Менеджмент
Підприємництво, торгівля та біржова діяльність
Галузеве машинобудування
Енергетичне машинобудування
Теплоенергетика
Автоматизація та комп'ютерні-інтегровані технології
Біотехнологія та біоінженерія
Харчові технології
Технології захисту навколишнього середовища**

до АСПІРАНТУРИ
на конкурсній основі приймаються особи, які здобули вищу освіту ступеня магістра. До вступних випробувань допускаються особи, які вчасно подали всі необхідні для вступу документи згідно з Правилами прийому до ОНАХТ 2018 р.
http://pk.onaft.edu.ua/_pravila.html
(Додаток 9).

Прийом документів до аспірантури здійснюється з 01 липня до 13 липня.

Вступні випробування — з 30 липня:
• презентації дослідних пропозицій чи досягнень;

• спеціальність (в обсязі програми рівня вищої освіти магістра з відповідної спеціальності);
• іноземна мова на вибір (англійська, німецька, французька) в обсязі, який відповідає рівню B2 загальноєвропейських рекомендацій з мовної освіти.

Особам, які вступають до аспірантури з іншої галузі знань (спеціальності) ніж та яка зазначена в їх дипломі магістра (спеціаліста), можуть бути призначені додаткові вступні ви-пробування.

З усіх відомки звертатися за адресою: 65020, м. Одеса, вул. Канатна, 112, Одеська національна академія харчових технологій, відділ аспірантури і докторантури, к. А-304а,

**E-MAIL:
ASPIRANTURA.ONAFT@GMAIL.COM
тел. (048) 712-41-56.**

ЗАСНОВНИК ГАЗЕТИ «ТЕХНОЛОГ» —
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ
Свідоцтво про державну реєстрацію: Серія КВ, № 11036, 28 лютого
2006 року
WWW.ONAFT.EDU.UA

АДРЕСА РЕДАКЦІЇ: 65039,
м. Одеса, вул. Канатна, 112,
ОНАХТ, корпус «Г», каб. №112.
Телефон 712-42-74 **E-MAIL:**
TECHNOLOG@ONAFT.EDU.UA

Печать ООО «Пресс Корпорейшн Лимитед»
г. Винница, Чехова, 12а, заказ № 187708
Реєстраційний номер КВ-11038.
Статті друкуються мовою оригіналу.
Наклад 1000 прим.
ІНДЕКС УКРПОШТИ: 86263

**РЕДАКТОР ИРИНА МУНТЯН,
ЗАМЕСТИТЕЛЬ РЕДАКТОРА
ДАРЬЯ ГНАТОВСКАЯ**
TECHNOLOG@ONAFT.EDU.UA,
ТЕЛ. (096) 661-60-50