

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

ЗБІРНИК ПРАЦЬ

VI МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ  
КОНФЕРЕНЦІЇ

**«ІННОВАЦІЙНІ  
ЕНЕРГОТЕХНОЛОГІЇ»**



**ОДЕСА**  
2017

Публікуються доповіді, представлені на VI Міжнародній науково-практичній конференції «Інноваційні енерготехнології» (4 – 8 вересня 2017 р.) і присвячені актуальним проблемам підвищення енергоефективності в сфері АПК, харчових та хімічних виробництвах, розробки та впровадження ресурсо-та енергоефективних технологій та обладнання, альтернативних джерел енергії.

Редакційна колегія:

доктор техн. наук, професор

О.Г. Бурдо

Ю.О. Левтринська

Е.Ю. Ананійчук

О.В. Катасонов

## МІЖНАРОДНИЙ НАУКОВИЙ ОРГКОМІТЕТ

- Єгоров**  
*Богдан Вікторович* - голова, Одеська національна академія харчових технологій, ректор, д.т.н., професор
- Бурдо**  
*Олег Григорович* - вчений секретар, Одеська національна академія харчових технологій, д.т.н., професор
- Атаманюк**  
*Володимир Михайлович* – Національний університет «Львівська політехніка», д.т.н., професор
- Васильєв**  
*Леонард Леонідович* – Інститут тепло- і масообміну ім. А.В. Ликова, Республіка Білорусь, д.т.н., професор
- Гавва**  
*Олександр Миколайович* – Національний університет харчових технологій, д.т.н., професор
- Гумницький**  
*Ярослав Михайлович* – Національний університет „Львівська політехніка”, д.т.н., професор
- Долинський**  
*Анатолій Андрійович* – Інститут технічної теплофізики, почесний директор, д.т.н., академік НАНУ
- Зав’ялов**  
*Владимир Леонідович* – Національний університет харчових технологій, д.т.н., професор
- Керш**  
*Владимир Яковлевич* – Одеська державна академія будівництва та архітектури, д.т.н., професор
- Колтун**  
*Павло Семенович* – Technident Pty. Ltd., Australia, Dr.
- Корнієнко**  
*Ярослав Микитович* – Національний технічний університет України „Київський політехнічний інститут”, д.т.н., професор
- Малежик**  
*Іван Федорович* – Національний університет харчових технологій, д.т.н., професор
- Михайлов**  
*Валерій Михайлович* – Харківський державний університет харчування та торгівлі, д.т.н., професор
- Паламарчук**  
*Ігор Павлович* – Вінницький національний аграрний університет, д.т.н., професор
- Снежкін**  
*Юрій Федорович* – Інститут технічної теплофізики, директор, д.т.н., член-кор. НАНУ
- Сорока**  
*Петро Гнатович* – Український державний хіміко-технологічний університет, д.т.н., почесний професор
- Тасімов**  
*Юрій Миколайович* – Віце-президент союзу наукових та інженерних організацій України
- Товажнянський**  
*Леонід Леонідович* – Національний технічний університет „Харківський політехнічний інститут”, д.т.н., професор
- Ткаченко**  
*Станіслав Йосифович* – Вінницький національний технічний університет, г. Вінниця, д.т.н., професор
- Ульєв**  
*Леонід Михайлович* – Національний технічний університет Харківський політехнічний інститут”, д.т.н., професор
- Черевко**  
*Олександр Іванович* – Харківський державний університет харчування та торгівлі, ректор, д.т.н., професор
- Шит**  
*Михайл Львович* – Інститут енергетики Академії Наук Молдови, к.т.н., в.н.с.

УДК 621.74:541

**МАТЕМАТИЧЕСКАЯ МОДЕЛЬ ПРОЦЕССА НАПРАВЛЕННОЙ КРИСТАЛЛИЗАЦИИ**

**Бурдо О.Г., Давар Ростами Пур, фирма «D.R.P.», Teheran, Iran**

**MATHEMATIC MODEL OF THE DIRECTED CRYSTALIZATION PROCESS**

**Burdo O.G., Davar Rostami Pur, «D.R.P». Company, Tehran, Iran**

**Аннотация.** Рассмотрены мировые тенденции на рынке соков. Анализируются перспективы гранатового сока в Украине. Сравниваются современные технологии концентрирования соков. Показаны преимущества низкотемпературных методов концентрирования. Обоснованы перспективы технологий блочного вымораживания для получения концентрированного гранатового сока.

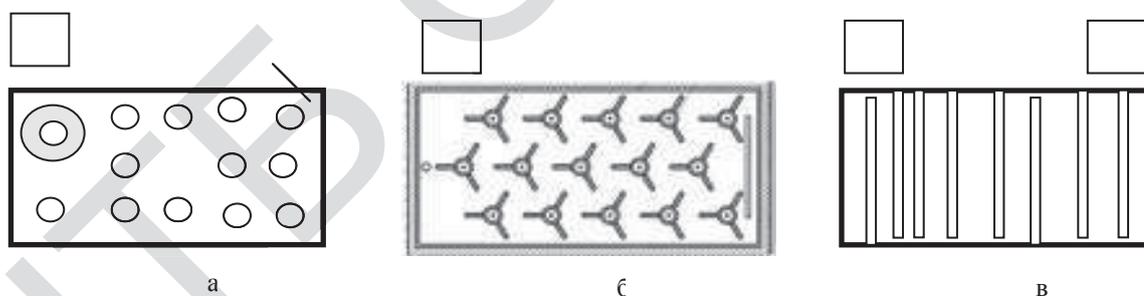
**Abstract.** World trends in the juice market are considered. Prospects for pomegranate juice in Ukraine are analyzed. Modern juice concentration technologies are compared. The advantages of low-temperature concentration methods are shown. The prospects of block freezing technologies for obtaining concentrated pomegranate juice have been substantiated.

**Ключевые слова:** гранатовый сок, концентрирование сока, низкотемпературные методы концентрирования, технологии блочного вымораживания.

**Key words:** pomegranate juice, juice concentration, low temperature concentrating methods, block freezing technology.

**Исследование литературных источников и формулировка проблемы**

Представляется, что важным параметром, определяющим эффективность процесса блочного вымораживания, является форма кристаллизаторов и их компоновка в емкости концентратора. Первые конструкции блочных вымораживателей использовали эффект «термического парадокса» и состояли из пучка стержневых испарителей [1], расположенных коридорным либо шахматным пучком (рис.1,а). В дальнейшем [2] была предложена оригинальная форма испарителей (рис.1,б), которые предназначались для более полного заполнения льдом емкости. В установках большой производительности использовались пластинчатые кристаллизаторы [3], которые оказались удобными и в монтаже, и при эксплуатации (рис.1,в). Однако во всех этих конструкциях объем балластной жидкости (а) в емкости оставался значительным. А это не позволяло серьезно повышать концентрацию раствора. Вообще, задача оптимизации компоновки аппарата блочного вымораживания серьезно не ставилась.



**Рис. 1. Схемы компоновок испарителей.**

Общими при экспериментальном исследовании различных по конструктивному исполнению испарителей [1 - 3] оказались закономерности формирования блока льда и структуры раствора в процессе криоконцентрирования. Несмотря на то, что рост массы льда ( $M_l$ ) во времени снижается и имеет вид выпуклой экспоненты (рис.2,а), характер роста концентрации раствора ( $X_p$ ) во времени выглядит параболой (рис.2, б). При этом при приближении отношения объемов льда ( $V_l$ ) и исходного раствора ( $V_p$ ) к 1, скорость роста  $X_l$  стремительно повышается. Этот факт был отмечен авторами [3] и дал основание считать, что конструкция аппарата должна реализовывать такие возможности.

На основе проведенного анализа в данной работе выдвигается научное положение: «При использовании плоско - параллельных кристаллизаторов рациональное соотношение шага между

кристаллизаторами, компоновка аппарата (расстояния от торцов кристаллизатора до стенок емкости и дна), могут обеспечить максимальную степень концентрирования раствора при снижении термического сопротивления системы поверхность кристаллизатора - раствор за счет организации направленной кристаллизации, которая проходит при росте площади поверхности раздела фаз».

Естественно, необходимым условием реализации выдвинутой гипотезы является согласование конструктивных параметров испарителей и концентраторов с режимными характеристиками процесса.

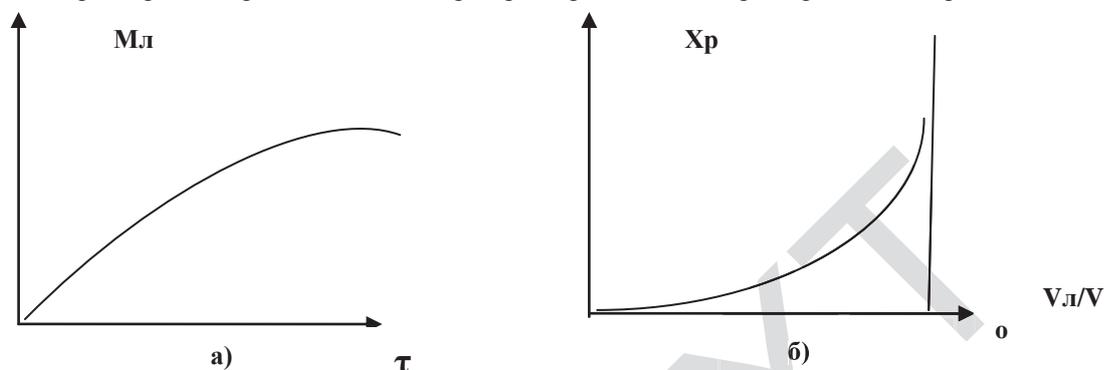


Рис.2. Типичные картины кинетики: формирования массы льда (а) и изменения концентрации раствора (б).

Вторая идея научного положения связана с предложением организовать процесс кристаллизации льда с нарастанием внешней поверхности блока льда. Это приведет к росту поверхности фазового контакта и будет способствовать реализации эффекта «термического парадокса», суть которого для стержневых кристаллизаторов изложена авторами [1, 3].

**Результаты исследований.** В настоящей работе впервые предлагается использовать идею «термического парадокса» для пластинчатых кристаллизаторов. Иллюстрация этого положения дана на рис.3. Показано, что работает не только фронтальные поверхности кристаллизатора, но и торцевые. При этом, аппарат проектируется так, чтобы расстояния от боковых торцов до стенок емкости кристаллизатора, и от нижнего торца до дна емкости равнялись конечному значению толщины блока льда ( $\delta$ ). Тогда (рис.3) высота блока льда станет  $(L + \delta)$ , а ширина –  $2(B + \delta)$ . А в прежних конструкциях она рассматривалась равной высоте кристаллизатора ( $L$ ).

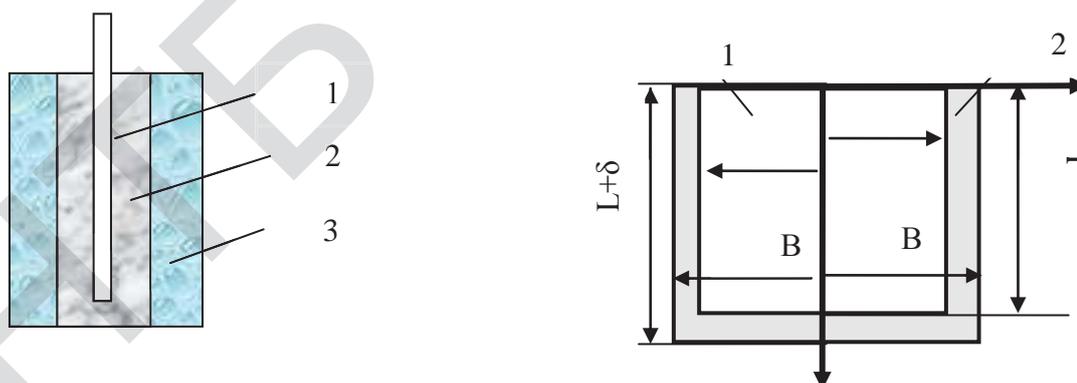


Рис. 3. Постановка задачи моделирования: а – физическая модель; в – геометрическая модель (1 – поверхность испарителя, 2 – поверхность льда).

Теплофизическая модель предлагаемого решения приведена на рис.4.

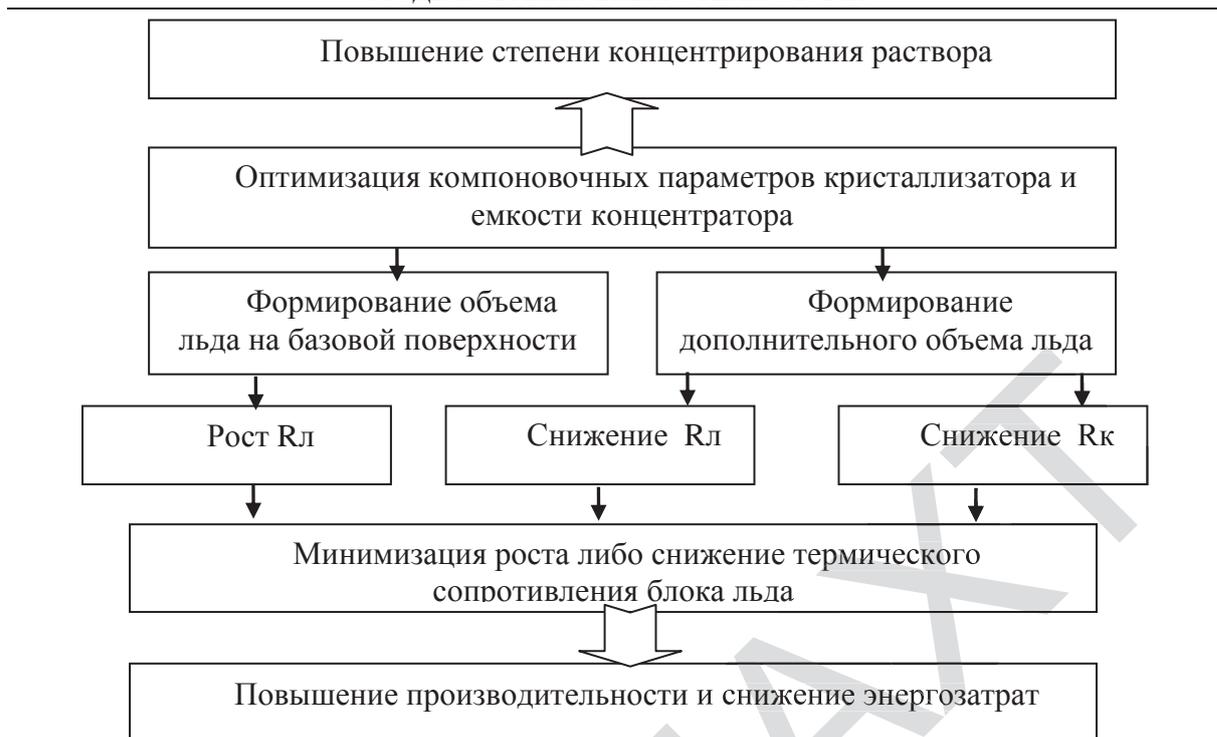


Рис.4. Теплофизическая модель предлагаемого блочного вымораживателя.

Таким образом, предлагаемое решение сохраняет достоинства пластинчатых испарителей (их технологичность и высокая производительность) и использует эффект «термического парадокса». Проведем анализ термических сопротивлений по схеме (рис.4). Та часть объема льда, которая растет на фронтальной поверхности испарителя, имеет традиционные недостатки: с повышением толщины слоя его термическое сопротивление ( $R_l$ ) растет. Однако организуется кристаллизация и на торцевых поверхностях испарителя, формируется дополнительный объем льда, который характеризуется ростом внешней поверхности. А это – предпосылки к снижению термического сопротивления конвективного теплообмена ( $R_k$ ) и термического сопротивления твердой фазы ( $R_l$ ). В результате появляется возможность достижения максимальной степени концентрирования раствора, снижения времени процесса и энергетических затрат при сохранении большой производительности аппарата.

Рассмотрим методы аналитического моделирования кинетических зависимостей блочного вымораживателя.

**Параметрическая модель.** Сводку всех ключевых факторов, определяющих гидродинамические, теплообменные и диффузионные взаимодействия в аппарате, включает параметрическая модель (рис.5).

Особенности сырья определяют: теплоемкость ( $c_s$ ), плотность ( $\rho_s$ ), теплопроводность ( $\lambda_s$ ) и вязкость ( $\nu_s$ ). Исходной информацией является: масса загружаемого сока ( $G_s$ ), его температура ( $t_n$ ) и концентрация ( $X_s$ ). Характер процесса вымораживания определяют: удельная теплота кристаллизации ( $\Omega_v$ ) и криоскопическая температура ( $t_{кр}$ ) и толщина блока льда ( $\delta_n$ ).

Основные характеристики аппарата: толщина ( $v$ ), высота ( $L$ ), и половина ширины испарителя ( $B$ ), шаг между ними ( $s$ ) и их число ( $z$ ), объем загружаемого продукта ( $V_n$ ). Параметры холодильной системы (ХС): потребляемая электрическая мощность ( $N_e$ ), температуры кипения ( $t_0$ ) и конденсации ( $t_{кд}$ ) и электрический холодильный коэффициент ( $\eta_e$ ).

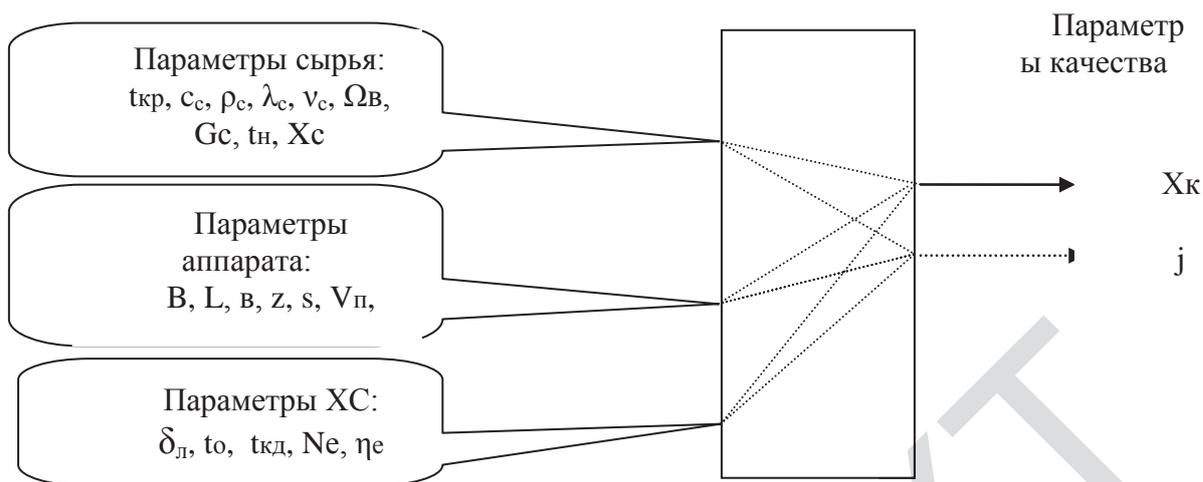


Рис.5. Параметрическая модель блочного вымораживателя.

Параметрами качества считаем значение конечной концентрации сока ( $X_k$ ) и удельные расходы энергии ( $j$ , Дж/кг готового продукта). Задача дальнейших исследований – установить взаимные связи между комплексами этих параметров.

**Модель термического парадокса.** Проведем анализ теплопередачи при работе инновационной установки блочного вымораживания. Суммарное значение термического сопротивления всей цепочки теплопередачи «раствор – поверхность блока льда – лед – контакт блока с испарителем – стенка испарителя – кипение холодильного агента» определяется (рис.2.4) по последовательно – параллельной схеме. Можно исключить из анализа термические сопротивления контакта и процесса кипения, которые в процессе вымораживания остаются неизменными и имеют низкие значения. Суммарное термическое сопротивление ( $R_c$ ) определяется последовательной цепочкой «блок льда ( $R_l$ ) – конвекция от раствора к поверхности льда ( $R_k$ )». В самом блоке льда тепловые потоки проходят (рис.2.3) по параллельной схеме: через базовое сечение ( $R_b$ ) и через дополнительное, постоянно растущее сечение ( $R_d$ ).

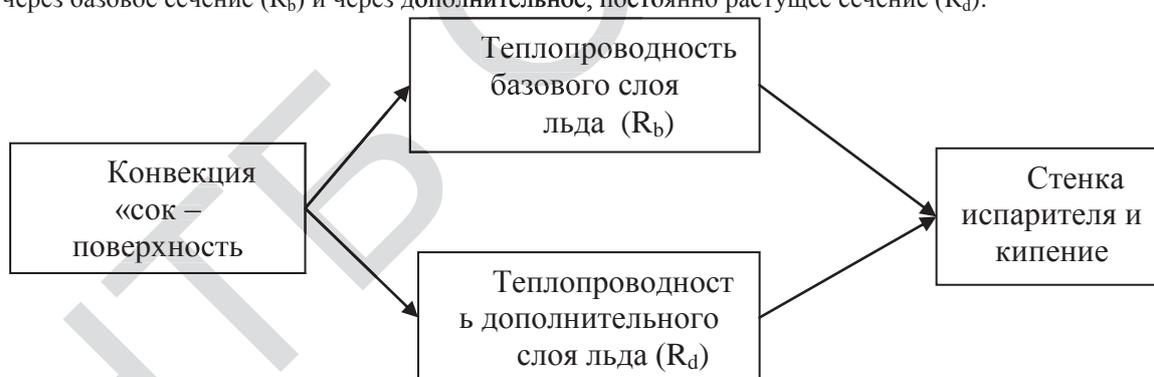


Рис.6. Схема теплопередачи.

$$R_c = R_b + R_d + R_k \quad (1)$$

На основе (рис.6) соотношение (1) можно представить в виде:

$$R_c = \frac{\delta_l}{\lambda_l} \frac{1}{2LB} + \frac{\delta_l}{\lambda_l} \frac{1}{L\delta + 2(B+\delta)\delta} + \frac{1}{\alpha_k} \frac{1}{(L+\delta)2(B+\delta)} \quad (2)$$

Первое слагаемое (2.2) увеличивается с ростом толщины блока льда ( $\delta$ ), однако второе снижает термическое сопротивление блока, а третье – с ростом ( $\delta$ ) постоянно снижается (рис.7).

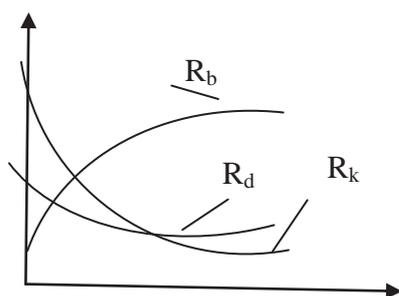
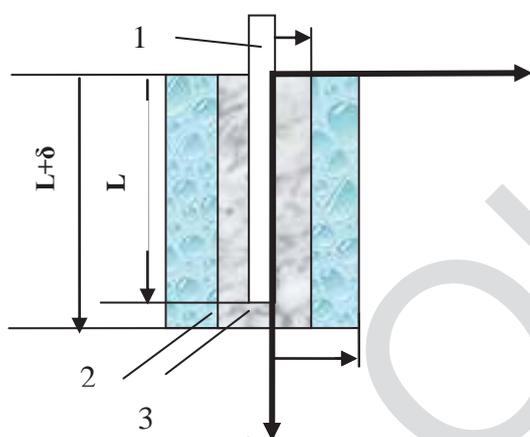


Рис.7. Зависимость R от  $\delta$ .

Количественные значения составляющих термических сопротивлений определяются конкретными размерами испарителя и толщины блока льда. Предварительные оценки показывают, что суммарный эффект ожидается до 20%. Представляется, что температура кипения холодильного агента и толщина блока льда могут использоваться для «сшивания» моделей - теплообменной и энергетической.

**Кинетические модели процесса вымораживания.** Общая модель процесса, изложенная в [1], справедлива для задачи, которая поставлена на рис.8.



- 1- плоский испаритель высотой  $L$ , толщиной  $b$  и шириной  $2B$ .
- 2- сок;
- 3- блок льда.
- $S$  - зона действия испарителя;
- $\delta$  - толщина блока льда.

Площадь базовой поверхности:  $F_b = 2BL$   
Площадь дополнительной поверхности льда:  
 $F_d = 2\delta L + Lb + 2\delta(B + \delta)$

Рис.8. Постановка задачи моделирования.

Необходимым условием процесса направленной кристаллизации является организация теплопередачи по цепи «сок – блок льда – стенка испарителя (кристаллизатора) – холодильный агент». Процесс испарения в плоских испарителях подробно изучен в работах В.П. Мордынского [3]. Конструкция такого испарителя оптимизирована, эффективная организация процесса испарения позволяет пренебречь термическим сопротивлением процесса испарения, считать, что поверхность испарителя имеет одинаковую температуру. Поэтому, на схеме (рис.8) рассматривается цепочка теплопередачи «сок – блок льда – стенка испарителя».

При записи системы уравнений будем считать, что распределение температур есть только по одной координате -  $X$ . Запишем для осесимметричной задачи в декартовых координатах уравнения энергии, неразрывности, движения с соответствующими граничными условиями и уравнениями состояния.

Для стенки кристаллизатора уравнение Фурье – Кирхгофа:

$$\frac{\partial t_{CT}}{\partial \tau} = a_{CT} \left( \frac{\partial^2 t_{CT}}{\partial x^2} \right), \quad \tau > 0, \quad x_0 \leq x \leq x_1 \quad (3)$$

Условия однозначности включают начальные условия (4), граничные условия III рода (5) «стенка испарителя – холодильный агент», и IV рода (6 – «стенка испарителя - лед».

$$\text{при } \tau = 0, \quad t_{CT1} = t_{CT0} = t_x, \quad x_0 \leq x \leq x_1 \quad (4)$$

$$-\lambda_{CT} \left( \frac{\partial t_{CT}}{\partial x} \right) - \alpha_X (t_{CT} - t_0) = 0, \quad \text{при } x = x_0 \quad (5)$$

$$\lambda_{CT} \left( \frac{\partial t_{CT}}{\partial x} \right) + \lambda_{Л} \left( \frac{\partial t_{Л}}{\partial x} \right) = 0, \quad \text{при } x = x_1 \quad (6)$$

Для блока льда уравнение энергии (3), записывается при следующих условиях однозначности (8):

$$\frac{\partial t_{Л}}{\partial \tau} = a_{Л} \left( \frac{\partial^2 t_{Л}}{\partial x^2} \right) \quad (7)$$

$$\begin{aligned} \text{при } \tau > 0, \quad x = x_1 \quad t_{Л} &= t_{CT1} \\ \text{при } \tau > 0, \quad x = \delta \quad t_{Л} &= t_{ЛГ} \\ \text{при } \tau > 0, \quad x_1 \leq x \leq \delta \end{aligned} \quad (8)$$

В пределах объема продукта нестационарное температурное поле выражается в виде:

$$\frac{\partial t_{Л}}{\partial \tau} + \frac{\partial t_{Л}}{\partial x} w_x + \frac{\partial t_{Л}}{\partial y} w_y + \frac{\partial t_{Л}}{\partial z} w_z = a_{Л} \left( \frac{\partial^2 t_{Л}}{\partial x^2} + \frac{\partial^2 t_{Л}}{\partial y^2} + \frac{\partial^2 t_{Л}}{\partial z^2} \right) \quad (9)$$

где компоненты скорости движения жидкости определяются уравнением Навье-Стокса:

$$\rho \mathbf{w} \operatorname{grad} \mathbf{w} = \rho \mathbf{g} - \operatorname{grad} P + \mu \nabla^2 \mathbf{w} \quad (10)$$

Условия однозначности для объема жидкости:

$$\begin{aligned} \text{при } \tau > 0, \quad x = \delta \quad t_{Л} &= t_{ЛГ} \\ \text{при } \tau > 0, \quad x = S \quad t_{Л} &= t_S \\ \text{при } \tau > 0, \quad x_1 \leq x \leq \delta \end{aligned} \quad (11)$$

$$\lambda_{Л} \left( \frac{\partial t_{Л}}{\partial x} \right) - \alpha_{Л} (t_{Л} - t_{ЛГ}) = q_{KP} \quad (12)$$

Энергетический баланс процесса кристаллизации:

$$c_{P,Л} \rho_{Л} \frac{d t_{Л}}{d \tau} = \lambda_{Л} \frac{d^2 t_{Л}}{d x^2} + \frac{d M_{Л}}{d \tau} \frac{1}{V} \Omega \quad (13)$$

а удельный тепловой поток, который необходим для охлаждения продукта:

$$c_{P,Л} \rho_{Л} \frac{d t_{Л}}{d \tau} = q(\tau) \quad (14)$$

Соотношение (2.17) получено при допущении, что тепловой поток от диссипации энергии движения жидкости у поверхности блока льда пренебрежимо мал (а это справедливо в условиях свободной конвекции), кристаллизуется один компонент – вода, а поток массы нормируется объемом блока. Предполагаем, что массовый поток определяется только уравнением Фика:

$$\frac{d^2 M_{Л}}{d \tau^2} = \beta [C_{KP} (t_{ЛГ}) - C_{Л}] \frac{\rho_{Л}}{\rho_{Л}} \frac{d F_{ЛГ}}{d \tau} \quad (15)$$

Условия однозначности для объема жидкости:

$$\begin{aligned} \text{при } \tau = 0, \quad C_{Л} &= C_{ЛН} \\ \text{при } \tau > 0, \quad x = \delta \quad C_{Л} &= C_{ЛГ} \\ \text{при } \tau > 0, \quad x = S \quad C_{Л} &= C_S \\ \text{при } \tau > 0, \quad \delta \leq x \leq S \end{aligned} \quad (16)$$

Одномерное нестационарное поле концентраций сухих веществ в блоке льда определяется уравнением диффузии:

$$\frac{\partial \bar{C}_L}{\partial \tau} + \frac{\partial \bar{C}_L}{\partial x} w_x = D_L \left( \frac{\partial^2 \bar{C}_L}{\partial x^2} \right) \quad (17)$$

Наружные поверхности стенок концентратора теплоизолированы, но влияние окружающей среды необходимо учитывать. Условия на границе со стенкой концентратора со стороны продукта:

$$\text{при } \tau > 0, \quad x = S \quad t_{II} = t_S \quad (18)$$

$$-\lambda_{CTK} \left( \frac{\partial t_{CTK}}{\partial x} \right) + \alpha_{CK} (t_{CTK} - t_{II}) = 0 \quad (19)$$

Для стенки концентратора уравнение Фурье – Кирхгофа:

$$\frac{\partial t_{CTK}}{\partial \tau} = a_{CT} \left( \frac{\partial^2 t_{CTK}}{\partial x^2} \right), \quad \tau > 0, \quad (20)$$

условия однозначности

$$\text{при } \tau = 0, \quad t_{CTK1} = t_{CTK2} = t_{OC} \quad (21)$$

Для слоя тепловой изоляции:

$$\frac{\partial t_{II}}{\partial \tau} = a_{II} \left( \frac{\partial^2 t_{II}}{\partial x^2} \right), \quad \tau > 0, \quad (22)$$

условия однозначности

$$\text{при } \tau = 0, \quad t_{II1} = t_{II2} = t_{OC}, \quad (23)$$

Влияние окружающей среды проходит при ГУ III рода:

$$\lambda_{II} \left( \frac{\partial t_{II}}{\partial x} \right) + \alpha_C (t_{OC} - t_{II}) = 0, \quad (24)$$

Теплопередача от слоя тепловой изоляции к наружной стенке концентратора проходит при ГУ IV рода:

$$\lambda_{CTK} \left( \frac{\partial t_{CTK}}{\partial x} \right) + \lambda_{II} \left( \frac{\partial t_{II}}{\partial x} \right) = 0, \quad (25)$$

Представленную модель необходимо дополнить уравнениями связи:

$$\lambda_{CT} = \lambda(t_{CT}); \quad \lambda_L = \lambda(t_L); \quad \lambda_{II} = \lambda(t_{II}, C_{II}); \quad (26)$$

$$a_{II} = a(t_{II}, C_{II}); \quad a_{CT} = a(t_{CT}); \quad a_L = a(t_L); \quad (27)$$

$$\rho_{II} = \rho(t_{II}, C_{II}); \quad \rho_L = \rho(t_L); \quad \mu_{II} = \mu(t_{II}, C_{II}); \quad (28)$$

$$D = D(t_{II}) \quad (29)$$

Полученная модель вымораживающего устройства (3) ... (29) представляет собой сложную систему нелинейных дифференциальных уравнений. Это нестационарная, сопряженная гидродинамическая, тепловая и массообменная задача, осложненная подвижной границей раздела «лед - продукт», неопределенностью возможных внешних силовых воздействий в соотношениях. Для замыкания системы требуются соотношения для расчета коэффициентов теплоотдачи и массоотдачи. Основные сложности численного моделирования связаны с решением проблем гидродинамической ситуации в объеме продукта. Наиболее рациональным решением поставленной задачи в настоящее время является применение возможностей теории подобия. На первом этапе следует конкретизировать способ и параметры воздействия на процесс кристаллизации.

Отличия начинаются в конкретизации чисел Фурье и Био. Их необходимо модернизировать в соответствии с рис. 8. Тогда, известное соотношение должно учесть, что форма слоя – пластина. Поэтому  $n = 0$  [4]. С учетом приведенных уточнений определяется безразмерное время вымораживания:

$$Fo = \frac{Ph}{2} \left( 1 + \frac{2}{Bi_T} \right) \quad (30)$$

где  $Bi_T$  – тепловое число Био, смысл которого заключается в соотношении внутреннего термического сопротивления и внешнего. По сути, это отношение термических сопротивлений микро- и макрокинетики.

Поскольку, форма блока льда отличается, то требуется корректировка и числа Био. Более того, следует учесть и фактор роста поверхности блока во времени, т.е. обосновать гипотезу «термического парадокса». Согласно (2) внутреннее термическое сопротивление состоит из 2 слагаемых.

$$R_l = \frac{\delta_l}{\lambda_l} \left[ \frac{1}{2LB} - \frac{1}{L\delta + 2(B+\delta)\delta_l} \right] \quad (31)$$

Первое слагаемое постоянно растет из-за увеличения  $\delta$ . А значение второго во времени снижает общую величину термического сопротивления блока льда.

Внешнее термическое сопротивление конвективного теплообмена «сок – поверхность блока льда» определяется коэффициентом теплоотдачи ( $\alpha_k$ ) и растущей наружной поверхностью блока льда.

$$R_k = \frac{1}{\alpha_k (L+\delta)2(B+\delta)} \quad (32)$$

Тогда, число Био для задачи (рис.8) запишется так:

$$Bi = \frac{R_k}{R_l} = \frac{\alpha_k}{\lambda_l} 2(L + \delta)(B + \delta) \left( \frac{\delta_l}{2LB} - \frac{\delta_l}{L\delta + 2(B+\delta)} \right) \quad (33)$$

Таким образом, могут быть определены задачи и методы экспериментального моделирования процессов вымораживания.

#### **Выводы.**

1. Перспективным путем разделения пищевых растворов являются принципы криоконцентрирования. В отличие от схем объемной кристаллизации, в аппаратах блочного вымораживания обеспечивается эффект направленной кристаллизации, что способствует формированию твердой фазы с плотной упаковкой кристаллов льда.

2. Конструкции аппаратов блочного вымораживания имеют резервы для совершенствования, повышения интенсивности массопереноса при кристаллизации, роста производительности и снижения энергоемкости. Разработана математическая модель кинетики и энергетики процесса кристаллизации в аппаратах вымораживания. На основе методов теории подобия нестационарная трехмерная модель направленной кристаллизации приведена к форме, удобной для инженерных расчетов.

#### **Литература.**

1. Бурдо О.Г. Холодильные технологии в системе АПК – Одесса: Полиграф, 2009 – 288с.
2. Бурдо О.Г., Милинчук С.И., Мордынский В.П., Харенко Д.А. Техника блочного вымораживания – Одесса: Полиграф, 2011 – 294с.
3. Гунько П.А. Исследование и разработка технологии извлечения белковых компонентов из творожной сыворотки низкотемпературными методами. /дис. к.т.н., 2014, Кемерово 2014 Работа выполнена в Федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего профессионального образования «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности» (ФГБОУ ВПО «КемТИПП»).
4. Мальцева О.М. Моделирование процесса намораживания льда на цилиндрической поверхности емкостного криоконцентратора // Техника и технология пищевых производств. 2016. Т. 42. № 3 с.118-123 / ФГБОУ ВО «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности
5. Овсянников В.Ю., Краминова Ю.С., Кириченко Т.С., Москаленко А.С. МЕТОДИКА ОПРЕДЕЛЕНИЯ ОПТИМАЛЬНОГО ТЕМПЕРАТУРНОГО РЕЖИМА В КРИСТАЛЛИЗАТОРАХ-КРИОКОНЦЕНТРАТОРАХ // Международный студенческий научный вестник. – 2016. – № 3-1. – С. 43-44; URL: <https://eduherald.ru/ru/article/view?id=14704> (дата обращения: 01.01.2017).
6. Бостынец Н.И., Овсянников В.Ю. Исследования и разработка установки для криоконцентрирования вишневого сока.

<b>Безбах І. В., Кепин Н. И.</b> .....	
ОБЗОР СОВРЕМЕННЫХ МЕТОДОВ ЭКСТРАКЦИИ, ИСПОЛЗУЮЩИХСЯ ДЛЯ ИЗВЛЕЧЕНИЯ БИОЛОГИЧЕСКИ-АКТИВНЫХ КОМПОНЕНТОВ ИЗ ПРИРОДНОГО СЫРЬЯ	
<b>Недбайло А. Є.</b> .....	285
КИНЕТИКА КРИСТАЛЛИЗАЦИИ ВОДЫ В УЛЬТРАЗВУКОВОМ ПОЛЕ	
<b>Тришин Ф. А., Терзиев С. Г., Орловская Ю. В.</b> .....	289

### МОДЕЛЮВАННЯ ЕНЕРГОТЕХНОЛОГІЙ

ВИКОРИСТАННЯ ТЕОРІЇ ПОДІБНОСТІ ДЛЯ МОДЕЛЮВАННЯ ПРОЦЕСІВ КОНВЕКТИВНО – ТЕРМОРАДІАЦІЙНОГО СУШІННЯ	
<b>Малежик І. Ф., Бурлака Т. В., Дубковецький І. В., Деканський В. Є.</b> .....	296
ІДЕНТИФІКАЦІЯ ПАРАМЕТРІВ КОМІРЧАСТОЇ МОДЕЛІ ІЗ ЗВОРТНИМИ ПОТОКАМИ В ВІБРОЕКСТРАКТОРАХ	
<b>Мистора Т. Г., Зав'ялов В. Л., Лобок О. П., Попова Н. В., Запорожець Ю. В.</b> .....	302
МОДЕЛЮВАННЯ ПРОЦЕСІВ ІННОВАЦІЙНИХ ЕНЕРГОТЕХНОЛОГІЙ УТИЛІЗАЦІЇ ПОЛІМЕРІВ	
<b>Бухкало С. І.</b> .....	309
ДОСВІД РОЗРОБКИ КОМП'ЮТЕРНО - ІНТЕГРОВАНОГО СТЕНДУ ДЛЯ СУПРОВОДУ ЕКСПЕРИМЕНТАЛЬНИХ ДОСЛІДЖЕНЬ ПРОЦЕСІВ ЗНЕВОДНЕННЯ В СЕРЕДОВИЩІ МІКРОХВИЛЬОВОГО-ЕЛЕКТРОМАГНІТНОГО ПОЛЯ	
<b>Яровий І. І.</b> .....	313
ЧИСЛЕННОЕ ИССЛЕДОВАНИЕ ПОВЕДЕНИЕ ПУЗЫРЬКОВОГО КЛАСТЕРА В ПРОЦЕСАХ ГИДРОДИНАМИЧЕСКОЙ КАВИТАЦИИ	
<b>Иваницкий Г. К.</b> .....	319
МОДЕЛИРОВАНИЕ ПРОЦЕССА ПОВЫШЕНИЯ КОНЦЕНТРАЦИИ ЭКСТРАКТА СТЕВИИ В МИКРОВОЛНОВОМ ВАУУМ-ВЫПАРНОМ АППАРАТЕ	
<b>Бурдо О. Г., Ружицкая Н. В., Резниченко Т. А., Резниченко Д. Н.</b> .....	322
МАТЕМАТИЧНА МОДЕЛЬ ПРОЦЕСУ ГОМОГЕНІЗАЦІЇ РОЗПЛАВУ КОМПОЗИЦІЇ ПОЛІЕТИЛЕН – КАУЧУК	
<b>Гоцький Я. Г., Двойнос Я. Г.</b> .....	327
МАТЕМАТИЧЕСКАЯ МОДЕЛЬ ПРОЦЕССА НАПРАВЛЕННОЙ КРИСТАЛЛИЗАЦИИ	
<b>Бурдо О. Г., Давар Ростами Пур</b> .....	335
ОЦІНЮВАННЯ ЕНЕРГОЕКОНОМІЧНОЇ ЕФЕКТИВНОСТІ СИСТЕМ ЕНЕРГОЗАБЕЗПЕЧЕННЯ З КОГЕНЕРАЦІЙНО-ТЕПЛОНАСОСНИМИ УСТАНОВКАМИ ТА ПІКОВИМИ ДЖЕРЕЛАМИ ТЕПЛОТИ	
<b>Остапенко О. П.</b> .....	331
МОДЕЛИРОВАНИЕ ПРОЦЕССОВ ОБЕЗВОЖИВАНИЯ ТОРФА И БИОМАССЫ В ТЕХНОЛОГИЯХ ПРОИЗВОДСТВА БИОТОПЛИВ	
<b>Снежкин Ю. Ф., Коринчук Д. Н.</b> .....	337
ПОДХОДЫ К МОДЕЛИРОВАНИЮ ПРОЦЕССА ВЫМОРАЖИВАНИЯ БЛОКА ЛЬДА	
<b>Тришин Ф. А., Трач А. Р.</b> .....	343
МАТЕМАТИЧЕСКАЯ МОДЕЛЬ ПРОЦЕССА НАПРАВЛЕННОЙ КРИСТАЛЛИЗАЦИИ	
<b>Бурдо О. Г., Давар Ростами Пур, Масельская Я. А.</b> .....	347
МАТЕМАТИЧЕСКАЯ МОДЕЛЬ МИКРОВОЛНОВОЙ ЛЕНТОЧНОЙ СУШИЛКИ	
<b>Бурдо О. Г., Маренченко Е. И., Пилипенко Е. А., Балагура В. В.</b> .....	355
АНАЛІЗ ОПОРІВ ПЕРЕНЕСЕННЯ РЕЧОВИНИ ЧЕРЕЗ МЕМБРАНУ ПРИ НАНОФІЛЬРАЦІЇ ТА ЗВОРТНОМУ ОСМОСІ	
<b>Гуліснко С. В.</b> .....	364
МАТЕМАТИЧНЕ МОДЕЛЮВАННЯ ПРОЦЕСУ ЕКСТРАГУВАННЯ В МІКРОХВИЛЬОВОМУ ПОЛІ ТА ОПТИМІЗАЦІЯ ПРОТИТЕЧІЙНОГО ЕКСТРАКТОРА З ПІДВОДОМ ЕЛЕКТРОМАГНІТНОЇ ЕНЕРГІЇ	
<b>Левтринська Ю. О., Зиков А. В., Терзиев С. Г.</b> .....	367
К ВОПРОСУ МОДЕЛИРОВАНИЯ ПРОЦЕССОВ КИПЕНИЯ КАПЕЛЬ ХЛАДАГЕНТА В ФИЛЬТРЕ ЭЖЕКТОРЕ	
<b>Когут В. Е., Бушманов В., Хмельнюк М. Г.</b> .....	374