

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

**до 120-річчя Одеського національного
технологічного університету**

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

6 жовтня – 8 жовтня 2022 року

м. Одеса

УДК 663 / 664

Головний редактор,
канд. техн. наук, доцент

О.М. Кананихіна

Заступник головного редактора,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Редакційна колегія,
доктори техн. наук, професори:

О.Г. Бурдо, Я.Г. Верхівкер ,
О.О. Коваленко, Л.М. Тележенко,
О.С. Тітлов, Н.А. Ткаченко,
О.Б. Ткаченко

доктори екон. наук, професори
доктор техн. наук, доцент
канд. істор. наук, доцент
канд. біол. наук, доцент
канд. фіз-мат. наук, доцент
канд. техн. наук, доценти

Л.В. Іванченкова, Н.А. Добрянська
А.В. Макаринська
А.О. Соловей
О.Л. Гаркович.
Ю.К. Корнієнко
Л.В. Агунова, О.В. Макарова,
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко

Технічний редактор,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Одеський національний технологічний університет

Збірник матеріалів XV Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. Одеса: ОНТУ, 2022. С. 326.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради
від 9 листопада 2022 р., протокол №5

За достовірність інформації відповідає автор публікації

рослинної сировини з різними принципами роботи. Були отримані дані щодо кінетики екстрагування рослинної сировини різними розчинниками, отримані дані по кількості сухих речовин, що перейшли в екстрагент, отримані термограми процесів та витрати електроенергії. Отримані дані свідчать про доцільність та ефективність використання обладнання на основі мікрохвильових технологій для отримання екстрактів з рослинної сировини.

Література:

1. Бурдо О.Г., Сиротюк І.В., Альхури Ю., Левтринская Ю.О. Микроволновая энергия, как фактор интенсификации тепломассопереноса // Проблемы региональной энергетики. 2018. №1 (36). – С.58-71.
2. Георгиеш Е.В. Интенсификация процесса тепломассопереноса при экстрагировании биологически активных веществ из растительных материалов в условиях действия микроволнового поля: дис. ...канд., техн. наук / Е.В. Георгиеш. – Одесса, 2015. – 185 с.
3. Чуешов В.И., Гладух Е.В., Сайко О.А., и др. Технология лекарств промышленного производства : учебник для студ. высш. учеб. завед. : в 2 ч. Винница : Нова Книга, 2014. — 696 с.
4. О. І. Черевко, А. М. Поперечний Процеси і апарати харчових виробництв: підручник / О. І. Черевко, А. М. Поперечний. — 2-е видання, доп. та випр. — Х.: Світ Книг, 2014. — 495 с.
5. Joseph, Olaniyi. (2017). Microwave Heating in Food Processing. *BAOJ Nutrition*. 3. 1-9. 10.24947/baojn/3/1/00123.
6. Kalla, Adarsh & R., Devaraju. (2017). Microwave energy and its application in food industry: A review. *Asian Journal of Dairy and Food Research*. 10.18805/ajdfr.v0iOF.7303.

Науковий керівник – д-р .техн.наук.,
професор Бурдо О.Г.

ШЛЯХИ ВИРІШЕННЯ ЕКОЛОГІЧНИХ ПРОБЛЕМ КОНСЕРВНИХ ВИРОБНИЦТВ

**Кравченко О.Ю., аспірант кафедри ПОтаЕМ,
Одеська національний технологічний університет,
м. Одеса**

При комплексній переробці плодоовочевої та ягідної сировини важливе значення має не тільки впровадження у виробництво безвідходних та маловідходних технологій, а й переробка нормованих технологічними інструкціями неминучих відходів, які нерідко

становлять від 5–30 до 45–50%, а інколи і 80–85%. На світовому ринку частка відходів, що переробляються, і вторинних сировинних ресурсів (ВСР) консервного виробництва становить лише 20%, і їх значна частина (до 70%) прямує на корм тварин.

Серйозні проблеми виникають із утилізацією відходів при виготовленні фруктових харчових соків. Переробка таких відходів на традиційному обладнанні не дає результатів із-за особливостей сировини. Це реологічні харчові системи – їх структура та якість залежить від термічного впливу.

Пропонується використовувати для задач зневоднення інноваційні методи – залучити електромагнітні джерела енергії ІЧ діапазону. Зроблено експериментальні дослідження кінетики сушіння на стрічковій та камерній сушарках. Проведено комплекс експериментальних досліджень кінетики сушіння в залежності від типу сушарки. На стрічковій сушарці змінювалися: швидкість стрічки, товщина шару продукту, потужність ІЧ поля. Досліди проведено на різній сировині (Рис. 1). Це було: пюре яблука, полуниці, банану, сливи, персика, абрикосу, дині, винограду, моркви, цибулі та буряку.

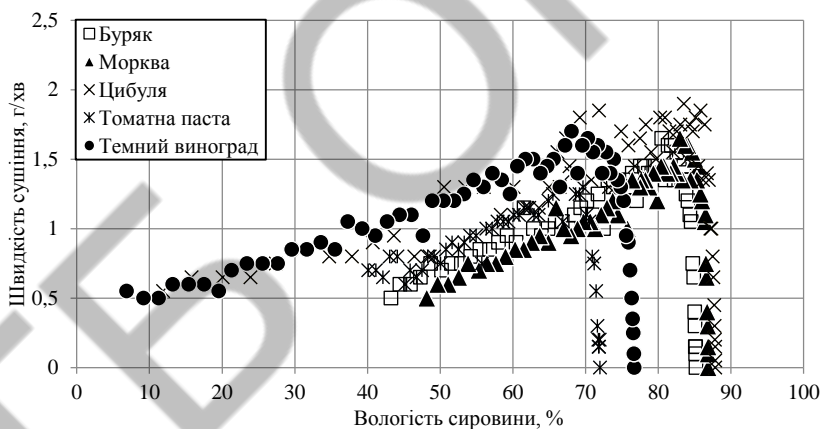


Рис. 1 – Залежність швидкості сушіння від типу продукту.

Досліди показали, що використання ІЧ технологій сушіння – це перспективні шляхи вирішення екологічних проблем та можливість отримання додаткових резервів повноцінної їжі при переробці сировинних відходів консервних виробництв.

Науковий керівник – доктор техн. наук,
доцент Терзів С.Г.

ШЛЯХИ ВИРІШЕННЯ ЕКОЛОГІЧНИХ ПРОБЛЕМ КОНСЕРВНИХ ВИРОБНИЦТВ Кравченко О.Ю.	243
ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ВИКОРИСТАННЯ СИРОВИННИХ РЕСУРСІВ ОЛІЙНИХ ВИРОБНИЦТВ Щербич М.В., Поян О.С.	245
РОЗДІЛ 10 – БЕЗПЕКА ЖИТТЯ І ДІЯЛЬНОСТІ МОЛОДІ.....	246
ВИКОРИСТАННЯ ЗАСОБІВ ІНДИВІДУАЛЬНОГО ЗАХИСТУ ПІД ЧАС ПАНДЕМІЇ COVID-19 Горецька В.В.	247
ПРАЦЕВЛАШТУВАННЯ ПІДЛІТКІВ ПІД ЧАС ВІЙНИ Грибініченко Г.О.	249
ОХОРОНА ПРАЦІ : СТАН ВИРОБНИЧОГО ТРАВМАТИЗМУ ТА ПРОФЕСІЙНИХ ЗАХВОРЮВАНЬ У ПЕРШОМУ ПІВРІЧчі 2022 РОКУ Завозненко М.В.	251
ДЕЯКІ АСПЕКТИ ЖИТТЯ У БЕЗПЕЦІ Приходько В.А.	253
ЖИТТЄЗАБЕЗПЕЧЕННЯ НАСЕЛЕННЯ ВОДОЮ ТА ЇЖЕЮ У НАДЗВИЧАЙНИХ СИТУАЦІЯХ Савчук З.В.	255
ЕВАКУАЦІЯ НАСЕЛЕННЯ У НАДЗВИЧАЙНИХ СИТУАЦІЯХ: ВИМОГИ ЗАКОНОДАВСТВА Стась М.Е., Завозненко М.В.	257
ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ ПРИ ОРГАНІЗАЦІЇ ЕКСКУРСІЙ ДЛЯ ДІТЕЙ СТАРШОГО ШКІЛЬНОГО ВІКУ Сутовський А. В.	259
РОЗДІЛ 11 – ЕКОЛОГО-ЕНЕРГЕТИЧНІ АСПЕКТИ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ	261
GRAIN DRYING AND TECHNIQUES FOR MEASURING GRAIN QUALITY Karauz K.	262