

Том 21, № 2 (2015)

Наукові праці Національного університету харчових технологій

Зміст

Автоматизація

ДОСЛІДЖЕННЯ ДИНАМІКИ МІНІМАКСНОГО КЕРУВАННЯ І СПОСТЕРЕЖЕННЯ ТЕМПЕРАТУРНОГО РЕЖИМУ ПЕКАРНОЇ КАМЕРИ

О.П. Лобок, Б.М. Гончаренко, А.М. Слезенко

7-14

Безпека харчових продуктів

СТАНДАРТИ НА ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ ТА ЇХ ГАРМОНІЗАЦІЯ З МІЖНАРОДНИМИ І ЄВРОПЕЙСЬКИМИ ВИМОГАМИ

Г.Д. Гуменюк, Ю.В. Слива

15-21

Біотехнологія, мікробіологія

ВПЛИВ ПОЗАКЛІТИННИХ МЕТАБОЛІТІВ RHODOCOCCLUS ERYTHROPOLIS IMB AC-5017, ACINETOBACTER CALCOACETICUS IMB B-7241 І NOCARDIA VACCINII IMB B-7405 НА ФІТОПАТОГЕННІ БАКТЕРІЇ PSEUDOMONAS SYRINGAE PV. CORONAFACIENS УКМ B-1154

К.В. Панасюк, Т.П. Пирог

22-28

НАПІВБЕЗПЕРЕРВНЕ МЕТАНОВЕ БРОДІННЯ КУРЯЧОГО ПОСЛІДУ В ТЕРМОФІЛЬНОМУ РЕЖИМІ

А.І. Салюк, С.О. Жадан, Є.Б. Шаповалов

29-35

Економіка і соціальний розвиток

АНАЛІЗ ВЗАЄМОЗВ'ЯЗКУ ПОКАЗНИКІВ САМОЗАБЕЗПЕЧЕНОСТІ І ЗБАЛАНСОВАНOSTІ СПОЖИВАННЯ ОСНОВНИХ ВИДІВ ПРОДУКЦІЇ ХАРЧУВАННЯ В УКРАЇНІ

О.А. Лисенко

36-42

ЕКОНОМІЧНІ ЗАСАДИ ВИЗНАЧЕННЯ ДОДАНОЇ ВАРТОСТІ В ЦУКРОВОЙ ПРОМИСЛОВOSTІ УКРАЇНИ

С.В. Котков

43-52

ОЦІНКА РІВНЯ ДОБРОПОРЯДНОЇ ПРАКТИКИ В ОЛІГОПОЛЬНОМУ ЯДРІ ОЛІЄ-ЖИРОВОГО КОМПЛЕКСУ

Т.В. Березянюк

53-61

ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ І ПЕРЕДУМОВИ СТВОРЕННЯ КЛАСТЕРУ МОЛОЧНОЇ ПРОМИСЛОВOSTІ

С.М. Ніколаєнко

62-69

РОЗВИТОК І СТАН ПІДПРИЄМСТВ ПЛОДО-ОВОЧЕКОНСЕРВНОЇ ГАЛУЗІ УКРАЇНИ В КОНТЕКСТІ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРОДОВОЛЬЧОЇ БЕЗПЕКИ

Т.В. Якимчук

70-77

ДОСЛІДЖЕННЯ СУЧАСНОГО СТАНУ СИРОВИННОЇ БАЗИ І РИНКУ М'ЯСНОЇ ПРОДУКЦІЇ В УКРАЇНІ

Л.М. Соломчук

78-85

Інформаційні технології

РОЗВ'ЯЗОК СТАЦІОНАРНОЇ ЗАДАЧІ РІВНЯННЯ ТЕПЛОПРОВІДНОСТІ

С.В. Маковецька, О.Л. Сєдих, І.А. Фоменко

86-92

Менеджмент і стратегічне управління

ТЕОРЕТИЧНІ ПІДХОДИ ДО ОЦІНЮВАННЯ ІНФОРМАЦІЙНИХ РЕСУРСІВ

<i>Л.В. Яровий</i>	93-99
<u>РОЗВИТОК ФАКТОРИНГУ В УКРАЇНІ</u>	
<i>Л.В. Момот</i>	100-107
<u>ФУНКЦІЇ І ХАРАКТЕРИСТИКИ ФІНАНСОВОГО КАПІТАЛУ ЯК СКЛАДОВОЇ КАПІТАЛУ КОРПОРАЦІЇ</u>	
<i>Н.В. Корж, Е.О. Юрій</i>	108-114
<u>СВІТОВІ ТЕНДЕНЦІЇ ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ВІДПОВІДНО ДО ВИМОГ ISO 9001</u>	
<i>О.П. Осадчук</i>	155-121
Охорона праці і цивільний захист	
<u>КОМПЛЕКС ЗАСОБІВ АВТОМАТИЗАЦІЇ УПРАВЛІННЯ ОХОРОНОЮ ПРАЦІ ДЛЯ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ</u>	
<i>О.В. Євтушенко</i>	122-131
Процеси і апарати харчових виробництв	
<u>ЕЛЕКТРОМАГНІТНИЙ СЕПАРАТОР БАРАБАННОГО ТИПУ</u>	
<i>М.І. Юхно, В.Б. Захаревич, В.П. Куєвда, Ю.В. Куєвда</i>	132-138
<u>ОБ'ЄМНА ГЕОМЕТРИЧНА МОДЕЛЬ МІЖКРИСТАЛЬНОГО РОЗЧИНУ САХАРОЗИ В СИСТЕМІ КОМІРОК: КРИСТАЛИ ЦУКРУ–МІЖКРИСТАЛЬНІ РОЗЧИНИ САХАРОЗИ–ПАРОВА БУЛЬБАШКА</u>	
<i>Т.М. Погорілий</i>	139-150
<u>УЗАГАЛЬНЕННЯ КІНЕТИКИ 1-ГО ПЕРІОДУ ФІЛЬТРАЦІЙНОГО ЗНЕВОДНЕННЯ СВІЖООЧИЩЕНОГО НАСІННЯ ГАРБУЗА З ВІБРАЦІЙНО-ПНЕВМАТИЧНОЮ АКТИВАЦІЄЮ</u>	
<i>О.В. Цуркан, О.О. Герасимов, Ю.А. Полевода, Т.І. Римар, О.В. Станіславчук</i>	151-159
<u>ДОСЛІДЖЕННЯ ШНЕКОВИХ ЕКСТРУДЕРІВ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА СУХИХ СНІДАНКІВ</u>	
<i>І.І. Ратушна</i>	160-167
Тепло- і енергопостачання	
<u>ПЛІВКОВІ ТЕЧІЇ В ТРУБАХ ВИПАРНИХ АПАРАТІВ ДЛЯ ЯБЛУЧНОГО СОКУ</u>	
<i>М.О. Прядко, О.В. Глоба, А.В. Форсюк, В.З. Глоба</i>	168-175
Технології гостинності	
<u>ВИННИЙ ТУРИЗМ МОЛДОВИ</u>	
<i>М.Г. Руднева, В.І. Ємцев, Д.І. Басюк</i>	176-182
Харчові технології	
<u>ФОРМУВАННЯ БІОЛОГІЧНО АКТИВНИХ РЕЧОВИН У ПЛОДАХ ПЕРЦЮ ПІД ВПЛИВОМ АБІОТИЧНИХ ФАКТОРІВ</u>	
<i>О.П. Прісс</i>	183-189
<u>ВИРОБНИЦТВО СУХОГО ГРИБНОГО НАПІВФАБРИКАТУ ДЛЯ ЗБАГАЧЕННЯ ХАРЧОВИХ РАЦІОНІВ</u>	
<i>Г.О. Сімахіна, І.Ю. Гойко</i>	190-196
<u>АМІНОКИСЛОТНА ЗБАЛАНСОВАНІСТЬ БІЛКІВ ПРОМИТИХ РИБНИХ ФАРШІВ</u>	
<i>Т.М. Маєвська</i>	197-202
<u>ІННОВАЦІЙНІ РІШЕННЯ В ТЕХНОЛОГІЇ СУШІННЯ КАРТОПЛІ</u>	
<i>І.Ф. Малезик, Г.М. Бандуренко, М.Г. Писарев, Т.Г. Мисюра</i>	203-210

ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ КЛІТКОВИНИ ГОРОХУ НА БІОХІМІЧНІ
ПРОЦЕСИ В ТІСТІ

Т.А. Сильчук, М.І. Назар, Т.С. Карпенко, В.Ф. Доценко 211-216

ОТРИМАННЯ ЛІПІДНОГО КОМПЛЕКСУ З ФОЛІКУЛЯРНИХ ЯЄЦЬ КУРЕЙ
МЕТОДОМ ОСАДЖЕННЯ ГЕКСАНОМ

В.Й. Бондарєва, В.В. Манк, О.М. Мірошников 217-222

ДОСЛІДЖЕННЯ ПРОЦЕСУ ЗЦУКРЮВАННЯ РОЗРІДЖЕНОГО КРОХМАЛЮ
ФЕРМЕНТНИМ ПРЕПАРАТОМ β -АМІЛАЗИ

Н.І. Сабадаш, О.В. Грабовська 223-230

ТЕХНОЛОГІЯ ОЛІЇ З ВОЛОСЬКОГО ГОРІХА З ВИКОРИСТАННЯМ
ФЕРМЕНТНИХ ПРЕПАРАТІВ

Т.А. Королюк, С.І. Усатюк, А.В. Попова, А.О. Черства 231-234

ВИЗНАЧЕННЯ ТІАБЕНДАЗОЛУ В СУБСТАНЦІЇ ХАРЧОВОЇ ДОБАВКИ Е233 І
ХАРЧОВИХ ПРОДУКТАХ ЕЛЕКТРОХІМІЧНИМИ МЕТОДАМИ

О.В. Волнянська, В.І. Ткач, О.В. Подобій, Ю.В. Толстенко 235-247

ISSN: 2225-2924

УЗАГАЛЬНЕННЯ КІНЕТИКИ 1-ГО ПЕРІОДУ ФІЛЬТРАЦІЙНОГО ЗНЕВОДНЕННЯ СВІЖООЧИЩЕНОГО НАСІННЯ ГАРБУЗА З ВІБРАЦІЙНО-ПНЕВМАТИЧНОЮ АКТИВАЦІЄЮ

О.В. Цуркан, О.О. Герасимов, Ю.А. Полевода, Т.І. Римар, О.В. Станіславчук

Анотація

У статті наведено залежність критичного часу та швидкості фільтраційного зневоднення високовологого свіжоочищеного насіння гарбуза (СОНГ) у першому періоді сушіння від основних параметрів процесу. Обґрунтовано домінуючий вплив перепаду тисків і переважно вертикальних коливань на інтенсивність зневоднення. Проведено зіставлення розрахункових та експериментальних значень.

Ключові слова

фільтраційне зневоднення; кінетика; насіння гарбуза; вібрації

Посилання

- Лихацький В.І. Баштанництво. Навчальний посібник / В.І. Лихацький. — К.: Вища школа, 2002. — 166 с.
- Голубкович А.В. Сушка высоковлажных семян и зерна / А.В. Голубкович, А.Г. Чижиков. — М.: Росагропромиздат, 1991. — 173 с.
- Коненков П.Ф. Температурные режимы сушки семян бахчевых культур / П.Ф. Коненков, К.Ж. Сейтбаев // Селекция и семеноводство. — 1990. — № 3. — С. 47—49.
- Голубкович А.В. Технологические основы сушки высоковлажных семяночных и бахчевых культур с обеспечением высокого качества: дис. на соиск. науч. степени докт. техн. наук: 05.20.01 / А.В. Голубкович. — Москва, 1989. — 234 с.
- Ханик Я.М., Римар Т.І., Гузьова І.О. Сушіння дисперсних матеріалів в умовах фільтрації теплоносія // Збірник наукових праць III Всеукраїнської науково-практичної конференції «Теорія і практика сучасного природо-знавства». — Херсон: П.П. Вишемирський, 2007. — С. 88—90.
- Атаманюк В.М. Гідродинаміка і тепломасообмін під час фільтраційного сушіння дисперсних матеріалів: дис. доктора техн. наук: 05.17.08 / Атаманюк Володимир Михайлович. — Львів, 2007. — 312 с.
- Ханик Я.М., Станіславчук О.В., Дулеба В.П. Енергозбереження і технологічні особливості сушіння біологічно-активних продуктів // Тези доповідей VIII Міжнародної науково-практичної конференції

“Проблеми управління якістю підготовки фахівців-екологів у світлі інтеграції освіти України в європейський простір та перспективні природоохоронні технології”. — Львів. — 2003. — С. 68.

Цуркан О.В. Гідродинаміка процесу фільтраційного зневоднення свіжо-очищеного насіння гарбуза з вібраційною активацією / О.В. Цуркан, О.О. Герасимов, Т.І. Римар, О.В. Станіславчук // Вібрації в техніці і технологіях. — 2014. — № 2 (74). — С. 147—149.

Патент 79839 У Україна, МПК51 F 26 B 17/00. Спосіб сушіння / Цуркан О.В., Коц І.В., Герасимов О.О., Горбатюк В.А.; заявник і патентовласник Вінницький національний аграрний університет. — № а201215176; заявл. 29.12.12; опубл. 13.05.13, Бюл. № 9.

Ткаченко И.М. Семена овощных и бахчевых культур. / И.М. Ткаченко, Д.А. Ткаченко. — М.: Колос, 1997. — 140 с.

Лыков А.В. Теория сушки / А.В. Лыков. — М.: Энергия, 1968. — 472 с.

Касаткин Л.Г. Основные процессы и аппараты химической технологии. / Л.Г. Касаткин. — М.: Химия, 1971. — 783 с.