

ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ ФОРМИ І РОЗМІРІВ КОНСТРУКТИВНИХ СПОРУД НА ЇХ ПЕРВИННІ ЕНЕРГЕТИЧНІ ПАРАМЕТРИ

О.І. Петрікей О.І. аспірант,
Доломакін Ю.Ю. аспірант,
Таран В.М. д-р. техн. наук., професор
Національний університет харчових технологій, м. Київ

У сучасних умовах життя та виробництва продукції науково-технічний прогрес є одним з найважливіших факторів у молочній промисловості, при якому створюються та впроваджуються у виробництво нові методи обробки, створення нових машин і технологічного обладнання, а також перероблення молока та зберігання готової продукції.

In the modern terms of life and production of goods scientifically – technical progress is one of major factors in suckling industry, at which created and applied in industry new methods of treatment, creation of new machines and technological equipment, and also redoing of milk and storage of the prepared products.

Ключеві слова: пірамідальна конструкція, скисання молока, експеримент, кислотність, молоко.

У сучасних умовах життя та виробництва продукції науково-технічний прогрес є одним з найважливіших факторів у молочній промисловості, при якому створюються та впроваджуються у виробництво нові методи обробки та перероблення молока, а також створення нових машин і технологічного обладнання.

На даному етапі розвитку автоматизації та комп'ютеризації виробничих процесів харчової галузі прогресивним технологічним обладнанням є обладнання безперервної дії з автоматичними системами керування технологічним процесом та роботою апаратів і машин, а також автоматичні поточні лінії.

При використанні сучасного високопродуктивного обладнання дуже важливо зберегти природні властивості молока та виробити молочні продукти в яких би збереглись в максимальній кількості вітаміни, мінерали та інші корисні речовини для організму людини.

Основне технологічне обладнання, яке використовується в молочній промисловості повинно відповідати таким вимогам :

- герметизація робочого процесу;
- поточність і висока продуктивність;
- технологічно – оптимальний вплив на оброблюваний продукт;
- безрозбірне миття;
- легкість в управлінні та керуванні технологічним процесом;
- можлива довговічність та міцність матеріалу з якого зроблені машина чи апарат.

При переозброєнні молочної промисловості передбачене: використання високопродуктивного обладнання, виготовлення машин, апаратів, поточних технологічних ліній, які забезпечують високу продуктивність праці, зменшують затрати на одиницю продукції, забезпечують автоматизований контроль і регулювання робочих процесів, герметичність, підвищують ефективність використання техніки.

Науково – технічний прогрес в молочній промисловості сприяє втіленню нових способів обробки та переробки молока, зберігання виготовлених молочних продуктів на основі застосування прогресивного, найбільш економічно продуктивного обладнання.

Харчові продукти молочної промисловості зберігають на заводах – виробниках на складах. Склади – це приміщення в яких тривалий час зберігається продукція, з штучно створеними умовами для кращого зберігання. Для цього продукцію, яка швидко псується ставлять а холодильники. Але для цього треба великі площі в яких ставляться фреонові установки. Дані установки займають багато площі, витрачається дуже багато електроенергії, весь час треба їх контролювати та слідкувати за їх роботою. Потрібна людина спеціально навчена, щоб слідкувати за роботою та налагоджувати її.

Свіжездоєне молоко при охолодженні до 10 °С може зберігатися не більше 20 годин. Пастеризоване молоко може зберігатися без псування до 36 годин при температурі 5 ± 2 °С.

Кисломолочні напої (кефір, ряжанка, простокваша, йогурт) зберігаються при температурі $4 \pm 2^\circ\text{C}$ до 36 годин. Сметана з вмістом жиру 10 – 15 % зберігається до 48 годин ; для звичайної 20, 25, 30, 35 % - 72 години. Морозиво з жирністю 2,8 – 15 % зберігають при температурі -18°C від 1 до 3 місяців. Кисло – молочний сир зберігається $4 \pm 2^\circ\text{C} < 36$ годин.

Масло зберігають, яке виготовляють з молока:

- у маслосховищав при $t = - 4$ до $- 6^\circ\text{C}$ до 10 діб; на базах або у холодильниках $t = - 7$ до $- 30^\circ\text{C}$ до 3 місяців; на базах або у холодильниках $t = - 12$ до $- 20^\circ\text{C}$ до 2-3 років.

При виготовленні масла з вершків жирністю 32 – 35 % його зберігають :

- 2 – 3 години при $t = 14$ до 15°C ; - 2 – 3 доби при $t = 5$ до 10°C .

Сечужні сири зберігають при $t = - 4$ до 0°C з вмістом вологості 85 – 90 % від $t = 10$ до 8°C при 80 – 85%.

При зберіганні безалкогольних напоїв термін зберігання становить 180 діб при $t = 1$ до 18°C . Приблизно низьких або більш високих температурах смакові якості продукту втрачаються.

Але в даний час великого наукового прогресу постає питання про більш досконалі способи та методи зберігання харчової продукції. Деякими з них є збільшення терміну зберігання, покращення якостей зберігаемого продукту; більш зручне в обслуговуванні та роботі обладнання для зберігання продуктів : менші електровитрати, не таке дороговартісне обладнання, більш ефективний термін його роботи.

Найвизначнішим і найбільш загадковим з семи чудес древнього світу є комплекс пірамід Гізи в Єгипті, найбільш грандіознішою з яких є піраміда Хеопса. Вчені та теологи вже багато століть вивчають Велику Піраміду. Про неї кажуть як про найбільш досконалу споруду світу, еталон мір та ваг, про те, що в її формі закодована інформація про будову Всесвіту, Сонячної системи та людини.

Велика кількість існуючих гіпотез про функціональне призначення Великої Піраміди виходить з того, що вона є усипальною фараона, протипагу становить думка про інше, приховане призначення.

Основне призначення Великої Піраміди дуже скривалося. Вона не була ні усипальною фараона, ні обсерваторією, а являлась гігантським, найпотужнішим генератором особливої енергії, яка використовувалась фараоном та жрецькими для різноманітного призначення.

Древні єгиптяни не тільки знали про існування випромінювання, яке створюється формою і масою об'єкта, але й вміли використовувати це для самих різноманітних цілей: в будівництві пірамід, спеціальних концентраторів, які володіють силою різного напрямку – від зцілюючої, створюючої, до екрануючої та руйнуючої.

Дослідами останніх років доведено, що всі об'єкти навколишнього світу випромінюють крім основного випромінювання, притаманного речовині, з якої вони складаються, специфічні випромінювання, обумовлені їх формою. Досліди показали, що сила випромінювання форми залежить не тільки від її орієнтування в просторі, об'єму та маси, але також й від часу й місця її розташування.

Напруженість любого тіла зростає з кривизною його ізоінтенсимальних ліній. Цим обумовлений ефект вістря. Це відноситься й до енергії форм : концентрація псі – поля відбувається вздовж лінії або в точці пересікання поверхонь, особливо якщо їх зразу пересікається декілька. В результаті цього вплив самих поверхонь зводиться до мінімуму та з'являється можливість й зовсім обходитися без них, обмежуючись одними ребрами – проволочними або трубним каркасом.

Першим з наших сучасників, хто встановив ряд надзвичайних явищ, пов'язаних з пірамідою, був французький вчений Антоні Бові.

Досліджуючи піраміду Хеопса у тридцятих роках минулого століття, він виявив, що тіла маленьких тварин, випадково потрапивших в царську кімнату, муміфікувалися.

Повернувшись до Франції, він збудував дерев'яну модель піраміди з довжиною сторони основи біля одного метра. Зорієнтувавши її по сторонам світу та помістивши в місце розташування царської кімнати, (приблизно на 1/3 відстані від основи до вершини) тіло мертвої кішки, він через декілька днів виявив її муміфікованою. Той же ефект він отримував з іншими органічними речовинами, які, муміфікуючись, не псувалися й не гнивали.

Досліди А.Бові не викликали ніякого інтересу до п'ятидесятих років минулого століття, поки їми не зацікавився чеський інженер Карел Дрбал, який не тільки відтворив результати дослідів А.Бові, але й знайшов зв'язок між формою простору піраміди й біологічними й фізико – хімічними процесами, які проходять в цьому просторі.

Виявилось, що змінюючи розміри піраміди можливо впливати на процеси, що відбуваються, прискорюючи або уповільнюючи їх.

Вельми відомим відкриттям К.Дрбала виявилось те, що енергія піраміди, зорієнтованої сторонами до геомагнітних полюсів, заточує поміщене в неї лезо для бриття, при умові його розташування на рівні 1/3 висоти від основи піраміди під прямим кутом до геомагнітного меридіану.

Винахід було запатентовано та випускався пластмасовий прилад «Бритвенный заточиватель «Пирамида Хеопса»», який дозволяв багаторазово використовувати одне й теж саме лезо для бриття.

Починаючи з 50-х років минулого століття, патентів стає все більше та більше. Виявилось, що енергія форми піраміди «вміє робити» дуже багато : розчинна кава, постоявши над пірамідою, здобуває смак натуральної; дешеві вина значно покращують свої смакові якості; вода здобуває властивість сприяння загоювання, тонізує організм, зменшує запалюючу реакцію після укусів, опіків і діє, як природний допоміжний засіб для покращення травлення; м'ясо, риба, яйця, овочі, фрукти муміфікуються, але не псуються; молоко тривалий час не кисне; сир не пліснявіє.

Сама звичайна (річна, водопровідна, колодязна) вода, постоявши в піраміді на висоті 2/3 її висоти на протязі доби, має потужні бактеріцидні якості, а при перевірці на наявність в ній мікробів чи бактерій, підтверджено кращі її якості.

Вода в піраміді не замерзає навіть при 40 °С морозі, але при різькому вструшуванні перетворюється в кригу за 2 – 3 секунди.

У «зарядженої» води, як стверджує Лікенс, значно покращуються смакові якості. Якщо мити цією водою голову, зникає лупа. Корисно використовувати таку воду для вмивання: зникають зморшки. В «пірамідній» воді довше зберігають свіжість квіти, вона надає «додаткову жвавість» рибкам в акваріумі. Нарешті, якщо використовувати витриману в піраміді воду для поливу огороду, то можна значно підвищити врожай.

Натхнений успіхом, Лікенс перейшов до нових експериментів. Він вирішив перевірити, як «пірамідна енергія» впливає на органічні речовини. Шматок м'яса, який був покладений в середину піраміди (на висоту 1/3 висоти піраміди), потемнів, усох, але не згнив. Контрольний шматок м'яса, який лежав в коробці, покритися пліснявою.

Особливо зацікавили голандського дослідника досліди з рослинами. Він виготовив 40 – сантиметрову піраміду з труб, а верніше каркас піраміди, так як стін в неї не було. Цією пірамідою Лікенс наклав декілька рослин – шафран та нарцис. Піддослідні рослини розквітли раніше та стебла у них були в середньому на 35 % довші, ніж у посаджених в той час і на тій же садовій ділянці.

Піраміда, при умові, що вона орієнтована ребрами основи по сторонам світу, перетворюється в акумулятор космічної енергії.

Згідно гіпотези А.І.Вейника існує великий клас мікрочасток, названих хрононами, маса яких в мільйони й мільярди разів менше електрона. В фізиці подібні частинки називаються лептонами. Швидкість їх руху від декількох метрів в секунду до багатократної швидкості світла. Знайдені хронони двох знаків – позитивні та негативні, які визначаються їх спіном. При цьому одноіменні хронони притягуються, а різноіменні – відштовхуються.

Хронони несуть в собі повну інформацію пролюбий об'єкт, який їх випромінює. Всі фізичні, хімічні та інші процеси, які протікають в живій та неживій природі супрооводжуються випромінюванням та збільшенням кількості хрононів.

Хрональне поле виявляє вплив на регуляторні процеси людського організму, кожен орган володіє певною хрональною специфікою.

Хрональне випромінювання, яке йде з Космосу, можна уловлювати за допомогою різних геометричних фігур, використовуючи їх як акумулятори. Хрональне поле накопичується в них порівняно швидко, досягаючи максимальної потужності через декілька діб, заряджуючи при цьому не тільки сам акумулятор, але й предмети які знаходяться у безпосередній відстані.

Розглянемо питання практичного використання одного з найбільш широко використовуваних акумуляторів – піраміди.

Зараз відомо два види пірамід класична – Хеопса та подовжена піраміда Голода. Відрізняються дані піраміди тільки своїми розмірами, а саме піраміда Голода видовжена в два рази.

Модель піраміди може бути монолітною, полою, виготовленою з пластика, скла, картону та ін., або бути представлена каркасом з мідного прута або трубок. Часто використовують піраміди висотою 10 – 15 см. Більш великі моделі застосовуються для зберігання продуктів які швидко псуються.

Найбільшій потужності хрональне поле досягає в нижній третині піраміди, потім на її вершині, далі по зменшуючимся величинам в 4 кутах її основи і, на кінець, на її ребрах.

Зробити модель піраміди нескладно. Вона будується за певними пропорціями, виходячи з величини її висоти (h). Решта необхідних показників визначається за формулами :

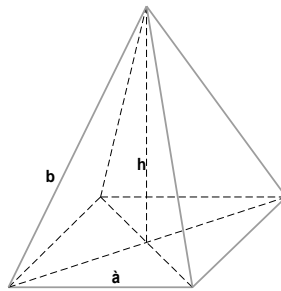
$$\text{довжина бічного ребра} = h \times 1,4945;$$

$$\text{довжина сторони основи} = h \times 1,56987$$

До речі, $k = 1,56987$ – коефіцієнт пропорційності «золотого перетину».

Також, розрахунок побудови піраміди можна зробити за формулою :

$$\alpha = \frac{\pi \times h}{2}, \text{ де } a - \text{ сторона піраміди; } h - \text{ висота.}$$



На наведеному ескізі (рис.1; де b – ребро, a – основа, h - висота), приводиться креслення складальних елементів моделі мініатюрної піраміди висотою 10 см, виготовленої з щільного картону.

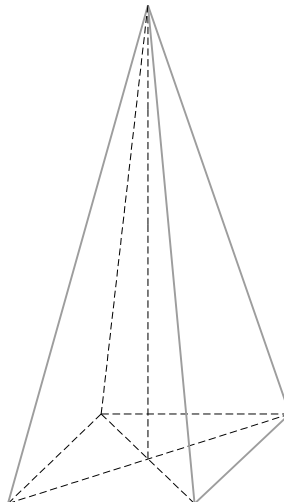
Рекомендовані розміри пірамід

Висота, м	Довжина основи, м	Ребро, м
0,10	0,10 x 1,6 = 0,16	0,10 x 1,35 = 0,135
0,15	0,24	0,2025
0,20	0,32	0,27
0,30	0,48	0,405
0,40	0,64	0,54
0,50	0,80	0,675
1,5	2,35	2,24
2,0	3,14	2,99
2,3	3,61	3,44
2,5	3,92	3,74
3,0	4,71	4,48
3,5	5,49	5,23
Розміри справжньої піраміди Хеопса		
146,7	230,3	219,1

Вибравши висоту піраміди, помножьте її на коефіцієнт – 1,56987 – отримаєте довжину основи.

Коефіцієнт (відношення основи до висоти) – математичне число 1,56987. Для наших підрахунків його можна заокруглити до 1,6 (таке відношення відповідає пропорції так званого золотого перетину, або гармонійного тиску).

Слід пам'ятати, що з подвоєнням висоти піраміди активність її дії збільшується в багато разів (50 – 100 і більше) (рис.2). О.Голодом (Голод Олександр Юхимович – дослідник, випускник мехмату Дніпропетровського Університету, генеральний директор Московського заводу “Гідромедприлад”) підраховано, що з подвоєнням висоти в піраміді в два рази її вплив збільшується в десять в п'ятому ступені раз.



Кислотність – це важливий показник сортності молока, який необхідно враховувати при його переробці. Середнє значення рН (кислотності) молока становить 6,68 (слабо-кисла реакція). Кислотність найчастіше змінюється між доїнням і транспортуванням молока до місця переробки внаслідок скисання. Регулюючи рН молочного продукту, можна зменшити швидкість мікробіологічних процесів і підтримувати значення кислотності в необхідних межах.

Перспективним наслідком розв'язання проблеми може стати застосування пірамід. Нами було побудовано експериментальну модель піраміди для дослідження молока. Було сконструйовано дві моделі пірамід (класична та видовжена) з електротехнічного картону з вирізаним днищем в формі кулі.

Розміри класичної піраміди (рис.3; де b – ребро, a – основа, h – висота) становлять $a = 314$ мм, $h = 200$ мм при $k = 1,56987$ – коефіцієнт пропорційності “золотого перетину”.

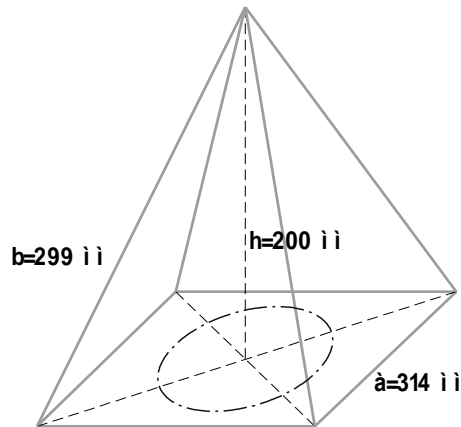


Рис.3. Класична піраміда: b – ребро піраміди; a – основа; h – висота; $k = 1,56987$ – коефіцієнт пропорційності “золотого перетину”

Розміри видовженої піраміди (рис.4) становлять $a = 314$ мм, $h = 643$ мм при $k = 2,05$.

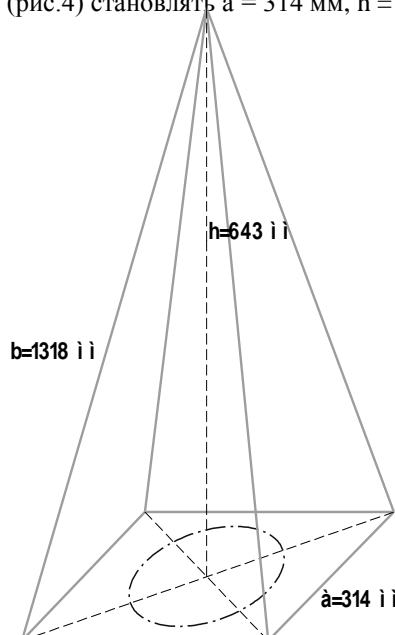


Рис. 4. Видовжена піраміда Голода: b – ребро піраміди; a – основа; h – висота; $k = 2,05$ – коефіцієнт пропорційності “золотого перетину”

В піраміди на підставці з того ж матеріалу, що і піраміда ставилися на 1/3 висоті хімічні стакани з двома пробами молока. В першій пробі було пастеризоване молоко “Слов'янчка” з жирністю 2,5 %, та рН = 7,2, а вдругій звичайне свіжоздоєне молоко з рН = 6,0 .

Поряд з пірамідами було також поставлено також дві проби молока.

Температура приміщення, в якому робився експеримент, становила $t = 16^{\circ}\text{C}$. Експеримент проводився протягом 10 діб. Кислотність перевірялася звичайним іонометром універсальним ЭВ – 74.

Як видно з малюнку 5 в пробах молока, що знаходилися в піраміді на протязі 10 діб кислотність залишалася сталою. А після того як проби було вийнято з піраміді пастеризоване молоко скисло за 2 доби, а свіже непастеризоване за 1 добу.

В пробах, які знаходилися біля піраміді процес скисання відбувався значно швидше. Пастеризоване молоко змінило свій рН за 4 доби, а свіжовидоєне за 2 доби. При проведенні експерименту в класичній піраміді та піраміді Голода результати були однаковими.

З цього можна зробити висновок, що при тривалому зберіганні молока в піраміді його кислотність не змінюється, а це значить, що молоко відповідає всім параметрам сортності та якості питного молока.

Немає сумнівів у тому, що піраміді та пірамідальні структури мають особливий вплив на середовище, як у самій піраміді, так і зовні. Та на жаль майже всі досліді носять аматорський характер, не мають чіткого наукового обґрунтування. Наразі не існує серійно випускаємих приладів, що реєструють випромінювання пірамід і можуть дати однозначну кількісну і якісну оцінку впливу такого випромінювання.

Таким чином постає задача у науковому дослідженні впливу пірамідальних структур на органічні і мінеральні речовини, у формуванні культурних оцінок впливу енергетики пірамід на процес зберігання продуктів харчової промисловості, а також введення процесу муміфікації з метою підвищення строків витримки і якості харчових продуктів, що мають низький термін зберігання.

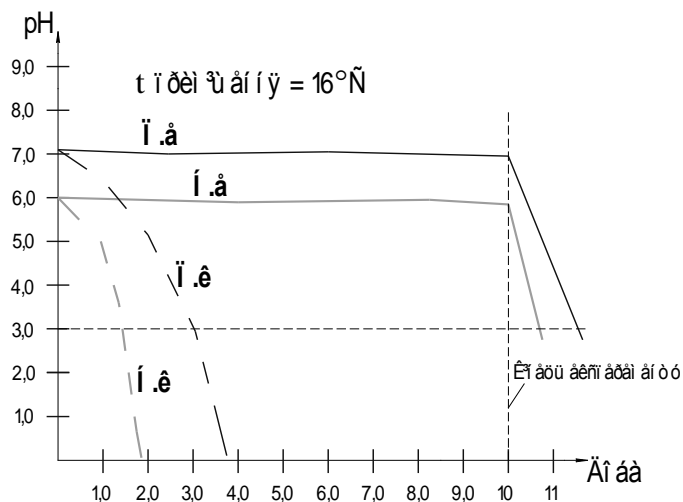


Рис. 5. Графік експерименту дослідження молока:

П.е. – пастеризоване молоко в піраміді; Н.е. – не пастеризоване молоко в піраміді; П.к. – контрольне пастеризоване молоко зовні піраміді; Н.к. – не пастеризоване молоко зовні піраміді.

За результатами експерименту було зроблено доповідь в лабораторії ВАТ “Звенигородський сироробний комбінат” та вказано недоліки та переваги.

Переваги: тривале зберігання молочної продукції, а саме не пастеризованого та пастеризованого молока; економія енергоресурсів на зберігання, так як при звичайному зберіганні молочних продуктів на складах відбуваються великі затрати на охолодження приміщення.

Недоліки: необхідність чіткого встановлення піраміді за полюсами; шкідливий вплив залізобетонних конструкцій та металевих складових на якість експерименту.

Висновки

В даній роботі порушене питання дослідження впливу геометричних споруд, що використовуються для зберігання готової продукції, на біологічні об’єкти, а саме вплив конструктивної форми на якість і термін зберігання харчових продуктів. Немає сумнівів у тому, що піраміді та пірамідальні структури мають особливий вплив на середовище, як у самій піраміді, так і зовні. Та, на жаль, майже всі досліді носять аматорський характер, не мають чіткого наукового обґрунтування. Наразі не існує серійно випускаємих приладів, що реєструють випромінювання пірамід і можуть дати однозначну кількісну і якісну оцінку впливу такого випромінювання. Таким чином, постає задача у науковому дослідженні впливу пірамідальних структур на органічні й мінеральні речовини, у формуванні кількісних оцінок впливу енергетики пірамід на процес зберігання продуктів харчової промисловості, а також введення процесу муміфікації з метою підвищення строків витримки і якості харчових продуктів, що мають низький термін зберігання.

Література

1. Проскуряков С.Б. "Строители пирамид из созвездия Большого пса", Орел, "Книга", 1992.
2. Шипов Г.И., "Теория физического вакуума", М., "НТ - Центр", 1993.
- 3 Литвиненко А.А., "Энергия пирамид. Волшебный прут и звездный маятник", М., Издательство "ЛАТАРД", 1997.- 320 с.: ил.
- 4 Славников В.Е., "Бипирамида - устройство для защиты и оздоровления", 2-ой Международный конгресс "Духовное и народное целительство в экологии и медицине", тезисы докладов, 1999.
- 5 Славников В.Е., "Бипирамида - устройство для защиты и нейтрализации", 1-й Съезд лечебно-диагностических и оздоровительных центров г. Москвы", тезисы докладов, 1999.
- 6 Патент на изобретение N 2109527, "Устройство для нейтрализации вредных воздействий", приоритет от 30.12.96.
- 7 Акимов А.Е. Торсионные поля тонкого мира // Терминатор. - 1996. - N 1-2. - С. 10-13.