

Міністерство освіти і науки України

**Національний університет
харчових технологій**

**84 Міжнародна
наукова конференція
молодих учених,
аспірантів і студентів**

**“Наукові здобутки молоді –
вирішенню проблем
харчування людства у ХХІ
столітті”**

23–24 квітня 2018 р.

Частина 2

Київ НУХТ 2018

84 International scientific conference of young scientist and students "Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution", April 23-24, 2018. Book of abstract. Part 2. NUFT, Kyiv.

The publication contains materials of 84 International scientific conference of young scientists and students "Youth scientific achievements to the 21st century Nutrition problem solution".

It was considered the problems of improving existing and creating new energy and resource saving technologies for food production based on modern physical and chemical methods, the use of unconventional raw materials, modern technological and energy saving equipment, improve of efficiency of the enterprises, and also the students research work results for improve quality training of future professionals of the food industry.

The publication is intended for young scientists and researchers who are engaged in definite problems in the food science and industry.

Scientific Council of the National University of Food Technologies recommends the journal for printing. Minutes № 9, 29.03.2018

© NUFT, 2018

Матеріали 84 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів “Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті”, 23–24 квітня 2018 р. – К.: НУХТ, 2018 р. – Ч.2. – 505 с.

Видання містить матеріали 84 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів.

Розглянуто проблеми удосконалення існуючих та створення нових енерго- та ресурсощадних технологій для виробництва харчових продуктів на основі сучасних фізико-хімічних методів, використання нетрадиційної сировини, новітнього технологічного та енергозберігаючого обладнання, підвищення ефективності діяльності підприємств, а також результати науково-дослідних робіт студентів з метою підвищення якості підготовки майбутніх фахівців харчової промисловості.

Розраховано на молодих науковців і дослідників, які займаються означеними проблемами у харчовій науці та промисловості.

Рекомендовано вченою радою Національного університету харчових технологій. Протокол № 9 від 29 березня 2018 р.

© НУХТ, 2018

14. Модернізацію станції карбонізації розливу газованих безалкогольних напоїв

Олександр Гаврилюк, Євген Бабко

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Доведеною корисною властивістю карбонізації напоїв є її антибактеріальна дія. Зупиняючи ріст бактерій у напої, вуглекислий газ дає можливість не застосовувати у виробництві напоїв консерванти, що можуть бути шкідливими для здоров'я. Вуглекислота має властивості консерванта і чинить бактерицидну дію на багато видів мікроорганізмів. У даній статті ми розглядаємо модернізацію станції карбонізації розливу газованих безалкогольних напоїв, яка матиме ряд особливостей не тільки по технічним характеристикам, а й з економічної точки зору. При збільшенні продуктивності та збільшується асортимент продукції, при тих же енерговитратах. Все це дає даній станції переваги на ринку, а простота і зручність в використанні не потребує високої кваліфікації обслуговуючого персоналу.

Матеріали і методи. Основними напрямками технічної реконструкції харчової промисловості є розробка і впровадження безперервних методів, створення нової прогресивної техніки, механізація й автоматизація виробничих процесів.

Виробництво безалкогольних і слабоалкогольних напоїв повинне збільшитися в кілька разів. Наприклад, за рахунок розробки установки для безперервного готування суслу і безперервного головного шумування.

Технічна реконструкція дріжджової галузі промисловості буде базуватися на використанні нового прогресивного обладнання — пластинчастих пастеризаторів, дріжджоростильних апаратів, сепараторів високої продуктивності, вакуум-фільтрів і розфасовочно-загорткових автоматів.

У спиртовій промисловості намічені роботи з подальшого впровадження нової техніки: апаратів для безперервного розварювання сировини, безперервного оцукрювання з вакуумним охолодженням і безперервним шумуванням; нових брагоректифікаційних апаратів високої продуктивності

Результати. В результаті модернізації випуск високоякісної харчової продукції можливий із використання сучасних видів технологічного обладнання. Досягнення високих технічних показників у його роботі забезпечує добре знання суті фізико-хімічних процесів, які відбуваються на різних стадіях виробництва, будови технологічного обладнання та прийомів раціональної його експлуатації. Це полегшує оцінку досконалості обладнання, сприяє підвищенню його надійності та довговічності, забезпечує правильний вибір потужності та режиму роботи.

Висновки. Отже, після проведення модернізації станції карбонізації розливу ми досягаємо того, що обладнання при змінах деяких його характеристик стає більш конкуруючим, менш енергозатратним яким було і появляється його універсальність використання на підприємствах харчової промисловості.