

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Одеська національна академія харчових технологій

ЛІТОПИС ДИСЕРТАЦІЙНИХ РОБІТ

У 2-х частинах

Частина 2: 1990-2016

Науково-технічна бібліотека

Одеса-2017

УДК 014(043.3/.5)
ББК Ч231.11:Я176
Л64

Відповідальний за випуск: засл. працівник культури України Зінченко І.І.

Укладачі: Мазепа Тетяна Євгенівна
Новак Світлана Анатоліївна
Лобакова Людмила Петрівна
Степанова Ірина Владиславівна
Златіна Оксана Анатоліївна

Літопис дисертаційних робіт: анот. наук.-допом. бібліогр. покажч.: у 2-ч. Ч. 2: 1990-2016 / уклад. Т.Є. Мазепа, С.А. Новак, Л.П. Лобакова, І.В. Степанова, О.А. Златіна; Одес. нац. акад. харч. технологій. Наук.-техн. б-ка; під ред. І.І. Зінченко. – Одеса, 2017. – 298 с.

Основною метою даного бібліографічного покажчика став аналіз та систематизація дисертаційних робіт, які зберігаються у фондах Науково-технічної бібліотеки Одеської національної академії харчових технологій. Створюючи його, автори прагнули віддати шану творчому надбанню викладачів і наукових співробітників академії, які внесли значний вклад у розвиток науки і техніки, виховали не одне покоління талановитих вчених. Їх спадок, безперечно, є необхідним прикладом і потужним стимулом творчої діяльності теперішнього і майбутнього поколінь.

Друга частина покажчика містить відомості про дисертації на здобуття наукових ступенів кандидатів та докторів наук за 1990-2016 рр.

Видання розраховане на викладачів, аспірантів, студентів, широке коло науковців та тих, хто цікавиться науковими дослідженнями.

ПЕРЕДМОВА

До вашої уваги II частина покажчика, яка містить відомості про дисертації на здобуття наукових ступенів кандидатів та докторів наук за 1990-2016 рр.

Бібліографічні описи дисертацій згруповані у хронологічному порядку за роками, що надає можливість простежити динаміку розвитку науково-дослідної діяльності вчених, у межах року – в алфавіті прізвищ авторів. До опису дисертацій додаються анотації, які повніше розкривають зміст наукових досліджень. Відомості про дисертаційні роботи подаються мовою оригіналу та містять інформацію про основну мету і завдання дослідження. Бібліографічний опис дисертацій додатково доповнений такими елементами: дата захисту дисертації, прізвище, ім'я та по батькові автора, прізвище та ініціали наукових керівників та консультантів, організація, де проводився захист та місце підготовки роботи.

Бібліографічний опис надано згідно з ДСТУ ГОСТ 7.1:2006 «Бібліографічний запис. Бібліографічний опис. Загальні вимоги та правила складання», ДСТУ 3582–2013 «Скорочення слів в українській мові у бібліографічному описі. Загальні вимоги та правила» та ГОСТ 7.12–93 «Библиографическая запись. Сокращения слов на русском языке. Общие требования и правила».

У виданні надано список скорочень та абревіатур. У другій частині, крім представлених іменних допоміжних покажчиків авторів, наукових керівників та консультантів, додатково наведено зведений іменний покажчик наукових керівників та консультантів, які описані в I та II частинах (нумерація дисертацій із зазначенням наукових консультантів відокремлено та додатково виділено кольором).

Створений покажчик призначений, насамперед, для науковців, викладачів, аспірантів і студентів, а також для тих користувачів, які цікавляться науковими дослідженнями.

Скорочення та абревіатури

ВНИИ	- Всесоюзный научно-исследовательский институт
ВНИИВиВ «Магarach»	- Всесоюзный научно-исследовательский институт виноделия и виноградарства «Магarach»
ВНИКТИплод- пром	- Всесоюзный научно-исследовательский и конструкторско-технологический институт по переработке фруктов и винограда
ВНИТИ	- Всесоюзный научно-исследовательский технологический институт
ВЦНИиПИ	- Всесоюзный центральный научно-исследовательский и проектный институт
ГосВНИИ	- Государственный всесоюзный научно-исследовательский институт
ГосНИИ	- Государственный научно-исследовательский институт
ДВНЗ	- Державний вищий навчальний заклад
КБ	- конструкторское бюро
Л.	- Ленинград
М.	- Москва
МПП	- Министерство пищевой промышленности
МТИПП	- Московский технологический институт пищевой промышленности
ННХКЕ ім. В.С. Мартинівського	- Навчально-науковий інститут холоду, кріотехнологій та екоенергетики ім. В.С. Мартинівського
УНИХКЭ им. В.С. Мартыновского	- Учебно-научный институт холода, криотехнологий и экоэнергетики им. В.С. Мартыновского
НП АПО	- научно-производственное агромышленное объединение
НПО	- научно-производственное объединение
ОАСУ	- отраслевая автоматизированная система управления

ОГАПТ	- Одесская государственная академия пищевых технологий
ОНАПТ	- Одесская национальная академия пищевых технологий
ОНАХТ	- Одеська національна академія харчових технологій
ОТИПП	- Одесский технологический институт пищевой промышленности
ПКБ	- проектно-конструкторское бюро
ПТО	- проектно-технологическое объединение
ТУУ	- технічні умови України
УкрНИИ	- Украинский научно-исследовательский институт
ЭЦВМ	- электронная цифровая вычислительная машина

Роботи на здобуття наукового ступеня доктора наук

1990

1104. Егоров, Б.В. Научно-технические основы совершенствования технологии комбикормов : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов : защищена 22.12.1990 / Егоров Богдан Викторович ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1990. – 770 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 579-622.

Изучены научно-технические основы совершенствования технологии комбикормов, осуществлен анализ и синтез новых энергосберегающих технологических процессов производства комбикормов повышенной кормовой ценности. Разработана концептуальная модель высокоэффективного технологического процесса производства комбикормов и основные этапы его синтеза. Установлены оптимальные режимы процесса влаготепловой обработки зерна и созданы новые пропариватели непрерывного действия. Рассмотрены теоретические и практические предпосылки, сформулированы рабочие гипотезы и предложены новые технологии производства комбикормов повышенной кормовой ценности. Определены физические, санитарные и биохимические свойства комбикормов и изучена эффективность их хранения. Проведена промышленная апробация разработанных технологий и определен экономический эффект внедрения разработанных технологий на комбикормовых заводах страны.

1105. Козлов, Г.Ф. Повышение эффективности хлебопекарного производства на основе интенсификации процессов тестоприготовления : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы, машины и агрегаты пищевой промышленности; 05.18.01 – технология хлебопекарных, макаронных и кондитерских продуктов : защищена 27.10.1990 / Козлов Григорий Федотович ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1990. – 582 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 389-446.

Научно обоснованы процессы тестоприготовления с двухстадийным замесом. Установлены влияние деформаций растяжения и сдвига при замесе на свойства теста, механизм пониженной чувствительности вращающего момента к изменению его реологических свойств, вклад явлений энтропии белковых цепей в структурообразование теста при разной интенсивности замеса и значение упругого последдействия в энергетике замеса. Теоретически обоснован и экспериментально подтвержден двухстадийный замес теста на основе его предварительного смешения в разреженных потоках и пластикация в тонких слоях. Теоретически обоснована и разработана технология тестоведения с двухстадийным замесом и дана ее химико-технологическая оценка. Созданы и испытаны промышленные образцы циркуляционно-вихревого смесителя, месильно-пластицирующей машины, пластицирующе-делительного агрегата, бродильных аппаратов.

1106. Черно, Н.К. Пищевые волокна: состав, свойства, технология производства : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.18.12 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов ; 02.00.10 – биоорганическая химия, химия природных и физиологически активных веществ / Черно Наталья Кирилловна ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1990. – 506 с. – Библиогр. : с. 373-413.

Цели работы: теоретическое обоснование возможности использования нетрадиционного сырья как источника пищевых волокон; разработка концентрированных препаратов пищевых волокон лечебно-профилактического назначения на основе нетрадиционного сырья; развитие концепции о возможности прогнозирования физиологического действия пищевых волокон (ПВ) исходя из результатов их

биополимерного состава и функциональных свойств; формирование представлений о перспективах развития исследований в данной области. Исследованы полисахариды клеточных стенок растительного сырья в связи с возможностью их использования для производства ПВ. Исследовано строение ксиланов нетрадиционного сырья пищевой промышленности. Разработаны способы выделения препаратов пищевых волокон и производства их концентратов. Исследованы свойства препаратов ПВ, определяющих их функциональную активность.

1991

1107. Варваров, В.В. Разработка способов центробежно-инерционного улавливания пылевидных пищевых продуктов : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы, машины и агрегаты пищевой промышленности : защищена 25.04.1991 / Варваров Валерий Васильевич ; науч. консультант К.К. Полянский ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Воронеж. технол. ин-т. – Воронеж, 1991. – 475 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 351-379.

В диссертации разрабатываются основные направления интенсификации сухой и мокрой центробежно-инерционной очистки технологических выбросов на основе теоретического анализа и экспериментальных исследований при максимальном учете производственной специфики технологии сыпучих продуктов, физико-химических и структурно-механических свойств соответствующих пылей, режимных параметров отработанного воздуха, экологических требований. Разработаны, утверждены и внедрены на заводах отрасли «Инструкции по эксплуатации систем очистки отработанного воздуха при распылительной сушке молочных продуктов» и «Инструкция по определению плановых показателей по охране атмосферного воздуха и расчету предельно допустимых выбросов в молочно – консервной промышленности.

1108. Драгаев, В.П. Научно-технические основы построения ресурсосберегающих систем транспортирования для перерабатывающих отраслей АПК : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы, машины и агрегаты пищевой промышленности, 05.13.07 – автоматизация технологических процессов и производств : защищена 27.04.1991 / Драгаев Владимир Петрович ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1991. – 631 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 477-495.

Рассмотрено научно-технические основы построения ресурсосберегающих систем транспортирования для перерабатывающих отраслей АПК. Предложенная методология построения наукоемкого транспортно-перегрузочного комплекса в рамках практической реализации системного подхода. Внедрение теоретических положений и технических решений при проектировании, изготовлении и эксплуатации транспортно-перегрузочных комплексов с применением тары-оборудования и укрупненных единиц грузопереработки позволяет экономить значительные материальные средства и людские ресурсы за счет управления объемами незавершенного производства, сохранности движущихся материальных ценностей, снижения себестоимости продукции и сопутствующих капитальных вложений потребителя, высвобождения рабочих из обслуживающей сферы производства или от совмещения операций на уровне производственного участка.

1109. Нахметов Фарух Гидаят-оглы. Развитие научных основ и разработка рациональной технологии производства концентрированных и сухих растворимых кофепродуктов : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов / Нахметов Фарух

Гидаят-оглы; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, ВНИИ пищевых концентрат. промышленности и спец. пищевой технологии. – М., 1991. – 399 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 360-397.

В диссертации рассмотрены научные основы и разработка рациональной технологии производства концентрированных и сухих растворимых кофепродуктов. Доказано, что процесс обжаривания растительного сырья проходит три стадии: биохимическую, физико-химическую и пиролитическую, которые соответствуют технологическим процессам: подсушке, собственно обжариванию и выдерживанию. Разработана технология двухстадийного экстрагирования кофе с применением ферментации ксилотрикарбамидом, способствующей увеличению выхода экстрактивных веществ на 5-7% по сравнению с традиционными способами. Установлена возможность получения темноокрашенного экстракта из необжаренного цикория путем кислотного или ферментативного гидролиза инулина, а также совместного экстрагирования его с дубильным сырьем или купажирования с его экстрактом. Доказано, что по пищевой и биологической ценности растворимые кофепродукты, вырабатываемые по разработанным технологиям, являются полноценными натуральными продуктами.

1992

1110. Дарманьян, П.М. Физико-химические основы технологии гранулирования комбикормов и их компонентов : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов : защищена 22.12.1992 / Дарманьян Павел Меликович ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1992. – 656 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 541-576.

Разработаны научные основы применения физико-химических методов обработки комбикормов при гранулировании. Выдвинута концепция о молекулярном механизме формирования гранул. Рассмотрена модель комбикорма как объекта для прессования с позиции структуры и свойств составляющих его биополимеров. Получены новые данные о превращениях компонентов комбикорма при гранулировании и установлена их роль в общем механизме формирования гранул. Разработана физико-химическая модель процесса гранулообразования комбикормов, послужившая научной базой для выбора новых эффективных направлений совершенствования технологии и повышения качества гранулированных комбикормов. Установлены закономерности физико-химических превращений биополимеров комбикорма. Разработаны новые способы и технологии приготовления гранулированных комбикормов с использованием побочных продуктов пищевой промышленности. Предложена поэтапная схема технологического процесса приготовления гранулированного корма, содержащего «защищенный» белок.

1111. Довгань, И.В. Лигнины морских водорослей и трав : дис. ... д-ра хим. наук : спец. 02.00.10 – биоорганическая химия, химия природных и физиологически активных веществ / Довгань Ирина Валентиновна; науч. консультант Е.И. Медведева ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Одес. инж.-строит. ин-т. – Одесса, 1992. – 267 с. – Библиогр. : с. 237-267.

Рассмотрено использование лигнинов морских водорослей и трав. Установлено, что лигнины морских водорослей и трав содержат все функциональные группы, характерные для этих природных соединений, и отличаются от лигнинов высших растений более высоким содержанием фенольных гидроксильных групп, карбоксильных и карбонильных групп и низкой степенью метоксилирования ароматического ядра. Представлена гипотетическая схема строения фрагмента макромолекулы лигнина, которая

отражает структурные особенности этого природного соединения и позволяет выяснить взаимосвязь между его строением и реакционной способностью. Впервые изучено влияние окислительных ферментов и дереворазрушающих грибов на химическую и анатомическую структуру компонентов водорослей. Предложены основные направления промышленного использования лигнинсодержащих отходов переработки водорослей и осуществлена экспериментальная проверка их качества.

1112. Дорошенко, А.В. Компактная тепломассообменная аппаратура для холодильной техники (теория, расчет, инженерная практика) : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования, 05.18.12 – процессы, машины и аппараты пищевой промышленности / Дорошенко Александр Викторович ; Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики. – Одесса, 1992. – 196 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 290-340.

В диссертационной работе содержанием исследования явилось создание нового научного направления, заключающегося в разработке методов расчета гидродинамики и тепломассообмена в двухфазной системе газ-жидкость (пленочное и струйно-пленочное течения) и трехфазной системы жидкость-газ-твердое (псевдоожижения) в контактных устройствах тепломассообменной аппаратуры (ТМА) с учетом всего комплекса задач, охватывающих реализацию процессов, распределение материальных потоков, движение и осаждение газокапельного потока в основных узлах аппаратов и выброс жидкости в окружающую среду. Разработан метод анализа процессов совместного тепломассопереноса. Применительно к ТМА с регулярной насадкой получен экспериментальный материал и разработана методика расчета основных параметров насадочного слоя для противо- и поперечноточной схем контактирования газа и жидкости в широком интервале рабочих нагрузок.

1113. Емельянов, В.Д. Научное обоснование параметров и разработка оборудования для дробления-гребнеотделения винограда : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы, машины и агрегаты пищевой промышленности : защищена 21.12.1992 / Емельянов Владимир Дмитриевич ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, НИИВиВ «Магarach». – Ялта, 1992. – 301 с. – (Прил. 139 с.). – Библиогр. : с. 266-301.

Цель работы – создание экспериментальных и теоретических основ проектирования дробильно-гребнеотделяющего оборудования для переработки винограда на мезгу, изыскание новых технических решений и оптимальных параметров рабочих органов устройств для дробления винограда и отделения от него гребней, разработка методов расчета дробильно-гребнеотделяющего оборудования, отвечающего требованиям прогрессивной технологии, а также создание и внедрение в промышленность новых образцов этого оборудования для поточных линий в соответствии с принятыми параметрическими рядами. Впервые определены показатели структурно-механических и технологических свойств винограда и мезги основных промышленных сортов применительно к указанным процессам; установлен характер зависимостей показателей качества получаемого сусла от геометрических, конструктивных и кинематических параметров рабочих органов; предложены методики расчета и проектирования дробилок-гребнеотделителей, а также созданы их промышленные образцы.

1114. Шаповаленко, О.И. Научно-технические основы функционирования направленных воздушных потоков в технологии производства комбикормов : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов : защищена 18.06.1993 / Шаповаленко Олег Иванович ; ОТИПП

им. Ломоносова, Киев. ин-т хлебопродуктов. – Киев, 1992. – 459 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 375-405.

Целью работы является снижение количества продукции при производстве комбикормов в виде пылевых выбросов в атмосферу направленными воздушными потоками. Определено количество продукции в виде пыли, которое выносятся в аспирационные системы направленными потоками от технологического и транспортного оборудования. Разработана малоотходная технология охлажденных гранулированных комбикормов, обеспечивающая снижение количества потерь продукции в виде пыли. Установлен способ измерения основных теплофизических характеристик дисперсных продуктов. Получено уравнение сушки при охлаждении гранул и дана обобщенная кривая сушки. Разработана математическая модель процесса охлаждения гранулированного комбикорма в плотном продуваемом слое.

1993

1115. Капрельянц, Л.В. Биотехнологические основы переработки вторичного растительного сырья в пищевые и кормовые продукты : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов : защищена 17.06.1993 / Капрельянц Леонид Викторович ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1993. – 614 с. – (Прил.). – Библиогр. с. 424-470.

Изучен химический и биополимерный состав вторичного зернового (отруби) и плодового (фруктовые жмыхи) сырья как потенциальных источников продуктов пищевого и кормового назначения. Обоснована возможность использования крахмала, гемицеллюлоз, целлюлозы, пектиновых и белковых веществ, которые содержатся во вторичном растительном сырье (ВРС), и продуктов их ферментативной модификации в виде пищевых и кормовых добавок с разными биологическими и функциональными свойствами. Разработаны принципы ферментативного синтеза циклодекстринов, а также новые технологии производства ферментированных пищевых продуктов: зерновых, пектинсодержащих, молочнокислых на зерновой основе. На основе системного подхода разработана технология производства пищевых добавок, обогатителей и кормовых препаратов при комплексной переработке ВРС на основе регулирования биотехнологических процессов экзогенными ферментными препаратами и микроорганизмами. Разработана и утверждена нормативно-техническая документация на новые пищевые добавки.

1116. Смирнов, Л.Ф. Термодинамические основы газогидратных трансформаторов : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования : защищена 21.12.1993 / Смирнов Леонард Федорович ; Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики. – Одесса, 1993. – 456 с. – (Прил. 180 с.). – Библиогр. : с. 435-456.

Цель работы – разработка термодинамических основ применения гидратов в различных хладотехнологических процессах. Впервые предложены и разработаны принципиально новые теплонасосные и теплоиспользующие циклы и схемы опреснителей и разделителей. Циклы систематизированы на основе способов компенсации опреснения и отвода теплоты гидратообразования. Разработан причинный метод термодинамического анализа, основанный на учете причин необратимых потерь, их ранжирования по подчиненности и их взаимовлияния. Предложены новые способы получения холода,

аккумулирования тепла, холода и массы, использования газовых гидратов в теплосиловом цикле, выполнен анализ основных закономерностей этих процессов и даны примеры конструктивных их оформлений. Экспериментально определены условия минимального и максимального концентрирования тяжелых изотопов водорода в составе газового гидрата. Установлена закономерность изменения содержания дейтерия в твердом растворе газового гидрата по высоте отборной ректификационной колонны. Предложены схемы концентратов тяжелой воды.

1994

1117. Безусов, А.Т. Биотехнологические основы хранения кормового растительного сырья с использованием аммиаксодержащих соединений : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.18.03 – первичная обработка, хранение зерна и другой продукции растениеводства : защищена 30.06.1994 / Безусов Анатолий Тимофеевич ; ОГАПТ. – Одесса, 1994. – 445 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 346-385.

В диссертации разрабатываются научно обоснованные принципы и методы хранения и обогащения азотом влажной растительной среды, уменьшение затрат и повышение качества кормов. Обоснованы новые технологические процессы консервирования растительного сырья. Разработаны физико-химические основы механизма связывания аммиака растительным сырьем и его отдельными компонентами. Сформулированы научные принципы использования карбамида с учетом особенностей химического состава сырья и технологии.

1118. Крестинков, И.С. Научное обоснование и разработка технологических приемов оценки и улучшения качества семенного зерна основных зерновых культур : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.18.03 – первичная обработка, хранение зерна и другой продукции растениеводства, 06.01.05 – селекция и семеноводство : защищена 01.07.1994 / Крестинков Иван Спиридонович ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1994. – 380 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 327-380.

Цель работы – разработка технологических приемов оценки и улучшения качества семян основных зерновых культур на основе использования методов свободнорадикальной биологии и усовершенствование способов обработки, улучшающих их хранение. Исследован сортовой полиморфизм супероксиддисмутазы (СОД) озимого и ярового ячменя, озимой пшеницы, гибридов кукурузы и подсолнечника. Разработаны электрофоретические методы установления сортовой принадлежности и сортовой чистоты, а также способы определения уровня гибридности семян кукурузы путем регистрации интенсивности свободнорадикальных процессов в семенах. Установлена возможность прогнозирования изменения урожайных качеств у разных генотипов, выращенных в разных условиях, а также посевных свойств семян в процессе хранения. Показано, что факторы, усиливающие свободнорадикальные процессы в семенах, можно использовать для моделирования процессов ускоренного их старения.

1119. Пилипенко, Л.Н. Научные основы технологии консервированных пищевых продуктов из листовых овощей : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов / Пилипенко Людмила Николаевна ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1994. – 522 с. – (Прил.: 316 с.). – Библиогр. : с. 480-522.

В диссертации разрабатываются научные основы технологий листовых овощей путем интенсификации технологических процессов, создания ассортимента консервированных продуктов повышенной биологической активности и обеспечения высокой пищевой ценности. Определены формулы пищевой ценности различных сортов и видов листовых овощей, а также осуществлено их ранжирование среди других овощных культур по комплексной биохимической характеристике. Проведен биохимический, иммунологический, токсикологический, онкопрофилактический скрининг биологического действия листовых овощей, с целью обоснования лечебных и профилактических свойств. Дана характеристика потенциально токсических соединений листовых овощей, их локализации в тканях и осуществлена разработка технологий для сырья с повышенным их уровнем. Установлено влияние хлорофиллов в организме, разработан способ получения меченого хлорофилла. Разработаны новые виды консервированных различными методами продуктов из листовых овощей.

1120. Шолтысек, К. Биотехнологические основы получения и использования протеолитического ферментного препарата из *Penicillium roqueforti* в производстве мясных, молочных, рыбных продуктов и кормов : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов, 03.00.23 – биотехнология : защищена 1994 / Шолтысек Катажина ; науч. консультант А.П. Чагаровский ; ОГАПТ, Вроцлав. экон. акад. им. О. Ланге (Польша). – Одесса, 1994. – 331 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 313-331.

Целью диссертации является разработка научных основ получения высокоэффективного протеолитического ферментного препарата из *Penicillium roqueforti* и интенсификация процессов производства мясных, молочных, рыбных продуктов и кормов высокой пищевой и кормовой ценности при его использовании. Разработаны оптимальные условия биосинтеза ферментного протеолитического препарата из *Penicillium roqueforti* и его очистки на основе ультра- и диафильтрационного разделения культуральной жидкости. Изучен химический, биохимический, фракционный состав, физико-химические и технологические свойства ферментного препарата из *Penicillium roqueforti*, дана токсико-гигиеническая оценка. Обоснованы основные направления использования ферментного протеолитического препарата из *Penicillium roqueforti* в технологии мясных, молочных, рыбных продуктов, кормов и других товаров народного потребления. При получении ферментного препарата из промышленного штамма грибной плесени *Penicillium roqueforti* в качестве питательного субстрата следует использовать безбелковую кислотно-сычужную молочную сыворотку, которая по своему химическому и солевому составу не требует дополнительного обогащения энергетическими веществами и микроэлементами и обеспечивает высокоэффективное проведение процесса биосинтеза микробных протеаз. Токсико-гигиеническая оценка показала, что препарат является безвредным при использовании его в пищевых отраслях. Изучены особенности процесса созревания и посолки рыбы и морепродуктов с участием ферментного препарата. Установлено, что обработка препаратом позволяет сократить длительность технологического процесса и повысить органолептические показатели готовой продукции.

1995

1121. Верхивкер, Я.Г. Энергетические основы процесса стерилизации консервов в современных аппаратах периодического и непрерывного действия : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты

пищевых производств, 05.18.13 – технология консервирования пищевых продуктов : защищена 29.11.1995 / Верховкер Яков Григорьевич ; науч. консультант Б.Л. Флауменбаум ; ОГАПТ. – Одесса, 1995. – 462 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 286-332.

Диссертация содержит теоретические и экспериментальные исследования энергетики процессов консервного производства, особое внимание уделено энергетике процесса стерилизации консервов. Определено влияние температурного режима в автоклавах на равномерность обработки консервируемой продукции. Предложена математическая модель ротационной стерилизации консервируемой продукции. Комплексные теплофизические и энергетические исследования современного стерилизационного и пастеризационного оборудования позволили предложить для оценки эффективности его использования энерготехнологический подход. Осуществлено промышленное внедрение разработанных аппаратных и режимных решений, приводятся данные об эффективности их применения.

1996

1122. Павлюк, Р.Ю. Разработка технологии консервированных витаминных фитодобавок и их использование в продуктах питания профилактического действия : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 16.10.1996 / Павлюк Раиса Юрьевна ; ОГАПТ, Харьк. гос. акад. технологии и орг. питания. – Харьков, 1996. – 446 с. – (Прил. 293 с.). – Библиогр. : с. 416-446.

Диссертация посвящена разработке научно-обоснованных технологий консервированных витаминных фитодобавок, которые обеспечивают высокую сохранность витаминов и других биологически активных веществ (БАВ) исходного сырья, созданию на их основе новых профилактических продуктов. Дана сравнительная характеристика БАВ разного растительного сырья. Выявлены закономерности изменений и превращений БАВ и некоторых компонентов разного растительного сырья.

1123. Филин, С.О. Интенсификация процессов и создание эффективных устройств получения пищевого льда : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.04.03 – холодильная и криогенная техника, системы кондиционирования : защищена 24.02.1997 / Филин Сергей Олегович ; науч. консультант В.А. Наер ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 1996. – 306 с. – (Прил.). – Библиогр.: с. 295-305.

Исследуются процессы намораживания пищевого льда в ячеистых формах и на сложных поверхностях мини-льдогенераторов с компрессионной и термоэлектрической системами охлаждения. Разработана новая инженерная методика расчета быстродействия и производительности мини-льдогенераторов, базирующаяся на зависимости Планка с учетом особенностей динамики, обобщенных нагрузочных характеристик источников холода и изменения объема воды при кристаллизации. Эффективным средством увеличения быстродействия мини-льдогенераторов является использование способа послойно-подъемного намораживания.

1997

1124. Гапонюк, О.И. Основы теории и практика функционирования систем обеспыливания зерноперерабатывающих предприятий : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств :

защищена 22.06.1997 / Гапонюк Олег Иванович ; ОГАПТ. – Одесса, 1997. – 495 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 436-462.

Цель работы – разработка теоретических основ анализа и синтеза систем обеспыливания (СО) транспортно-технологических линий (ТТЛ) зерноперерабатывающих производств и соответствующего оборудования, которые обеспечат снижение пылевых выбросов в окружающую среду, улучшение условий труда и повышение уровня пожаро- и взрывобезопасности. Рассмотрены основы теории и практики функционирования систем обеспыливания зерноперерабатывающих предприятий. Составлено математическое описание образования пылевоздушных потоков (ПВП) в горизонтальных и вертикальных транспортерах. Перспективным направлением уменьшения энерго- и материалоемкости СО является разработка обеспыливающих комплексных транспортно-технологических аспирационных установок с частично замкнутыми циклами воздуха.

1125. Станкевич, Г.Н. Научные основы совершенствования сушки зерна и кормовых средств : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.18.03 – первичная обработка и хранение продукции растениеводства : защищена 1997 / Станкевич Георгий Николаевич ; науч. консультант Н.В. Остапчук ; ОГАПТ. – Одесса, 1997. – 597 с. – Библиогр. : с. 413-432.

Основной целью работы является научное обоснование повышения эффективности режимов и технологических схем сушильных агрегатов для сушки зерна и кормовых средств, обеспечивающих снижение всех затрат на сушку. Исследованы физические, теплофизические и технологические свойства зерна и новых кормовых средств как объектов сушки и хранения. Составлена обобщенная структура формализованных технологических схем зерносушильных агрегатов и исследованы наиболее важные ее элементы (функциональные подсистемы), усовершенствование которых дает наибольший эффект. Разработаны методики, алгоритмы и многоступенчатые режимы прямоточной и рециркуляционной сушки зерна. Составлен алгоритм расчета оптимальной стратегии управления многостадийным процессом сушки, который основан на принципах динамического программирования.

1126. Черевко, А.И. Научные основы и аппаратное оформление безотходной переработки костного сырья в продукты питания : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов ; 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств : защищена 24.06.1997 / Черевко Александр Иванович ; науч. консультант М.И. Беляев ; ОГАПТ, Харьк. гос. акад. технологии и орг. питания. – Харьков, 1997. – 509 с. – (Прил. 256 с.). – Библиогр. : с. 467-506.

Цель работы – разработка научных основ и аппаратного оформления комплекса технологических процессов, обеспечивающих безотходную переработку костного сырья в полуфабрикаты высокой степени готовности и кулинарные изделия с максимальным использованием пищевой и биологической ценности исходного костного сырья. На основе теоретических и экспериментальных исследований установлено, что применение комбинированных технологических процессов переработки костного сырья и формирование рецептур комбинированных продуктов на основе теории сбалансированного питания позволяет обеспечить безотходную переработку пищевой кости в биологически полноценные продукты питания для широких слоев населения.

1998

1127. Басок, Б.И. Дискретно-импульсный ввод энергии в адиабатновскипающих потоках : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.14.06 – техническая теплофизика : защита 23.04.1998 / Басок Борис Иванович ; науч.

консультант А.А. Долинский ; НАН Украины, Ин-т техн. теплофизики. – Киев, 1998. – 309 с. – Библиогр.: с. 274-289.

Рассмотрен принцип дискретно-импульсной трансформации энергии в гетерогенных жидкостных системах, классифицированы его основные рабочие элементы. Предложены модели и проведены экспериментальные исследования процессов тепломассообмена и гидродинамики в адиабатноскипающих потоках перегретых индивидуальных жидкостей и многокомпонентных смесей. Исследовано явление гидродинамического дробления дисперсных частиц включений, предложены физические механизмы их диспергирования. Интенсифицированы процессы гомогенизации эмульсий. Разработаны технологии и оборудование для эмульгирования и гомогенизации пищевых эмульсий. Промышленные внедрения и спрос рынка подтвердили эффективность прикладных результатов работы.

1128. Гайда, С. Пути и методы совершенствования теплотехнологий в зерноперерабатывающих и хлебопекарных производствах : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств : защищена 26.11.1998 / Гайда Станислав ; науч. консультант О.Г. Бурдо ; ОГАПТ. – Одесса, 1998. – 388 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 356-381.

Диссертация посвящена разработке научно-технической концепции совершенствования теплотехнологий, снижения энергозатрат в зерноперерабатывающих и хлебопекарных технологиях. Созданы принципиально новые схемы термообработки зерна, основанные на использовании двухфазных термосифонов. Методами математического и экспериментального моделирования обоснованы инженерные основы проектирования и оптимизации таких аппаратов. Приведены номограммы для расчета автономной термосифонной системы охлаждения зернохранилищ, прогнозирования ресурса термосифонов; экспресс-оценки эффективности термосифонных воздухоподогревателей. Разработана экологически безопасная зерносушилка, типоразмерный ряд теплоутилизаторов. На основе энергоаудита составлена программа энергосбережения для хлебозавода.

1129. Лагутин, А.Е. Совершенствование аппаратов воздушного охлаждения с трубчато-ребристыми поверхностями (теория и практика) : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.04.03 – холодильная и криогенная техника, системы кондиционирования : защищена 16.11.1998 / Лагутин Анатолий Ефимович ; науч. консультант В.П. Чепурненко; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 1998. – 370 с. – Библиогр. : с. 349-365.

Теоретически и экспериментально исследованы различные модификации трубчато-ребристых теплообменных поверхностей, изготовленных методом литья под давлением. Опытно подтверждена энергетическая целесообразность использования теплообменных поверхностей с новой формой (бисегмент) и профилем (переменная толщина) ребер. На основании математического моделирования обоснованы оптимальные режимы эксплуатации теплообменных аппаратов воздушного охлаждения. Разработаны и исследованы опытные образцы воздушных теплообменников различного назначения на базе предложенных новых видов теплообменных поверхностей. Разработаны теоретические основы их проектирования.

1130. Роженцев, А.В. Капиллярно-пористые структуры в твердых хладагентах : условия образования, теплофизические свойства, функциональные возможности, сублимационные охладители на их основе: дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.04.03 – холодильная и криогенная техника, системы кондиционирования : защищена 11.06.1998 / Роженцев Андрей

Вячеславович ; науч. консультант Г.Ф. Смирнов ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 1998. – 281 с. – Библиогр. : с. 268-281.

Впервые получены экспериментальные данные, позволившие установить основные качественные закономерности процессов возникновения и длительного существования твердой фазы рабочего тела на газопроницаемой поверхности, расположенной в контуре холодильной машины. Выявлены новые закономерности изменения структуры, геометрии и эффективной теплопроводности пористого твердого хладагента в зависимости от интенсивности процессов кристаллизации и сублимации на его границах, а также определены критические значения тепловых потоков, выше которых структура теряет способность саморегулирования. Определены экспериментальные тепловые, температурные, динамические, гидравлические и габаритно-массовые характеристики открытых баллонно-сублимационных охладителей. Впервые получены опытные данные по теплообмену при сублимации CO₂ в узких щелях пористого газопроницаемого теплообменника в условиях, когда твердый блок хладагента прижат к поверхности сублимации разностью давлений. Разработанные в диссертации теория образования и существования капиллярно-ористой структуры в контуре холодильной машины, расчетные соотношения для определения рабочих характеристик охладителей, а также программы и алгоритмы позволили создать простые и достаточно точные инженерные методы проектирования баллонно-сублимационных охладителей открытого типа.

1999

1131. Моргун, В.А. Научные основы технологий производства пшеничной муки и крупы повышенной пищевой ценности : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов : защищена 28.05.1999 / Моргун Валентина Алексеевна ; науч. консультант И.Т. Мерко ; ОГАПТ. – Одесса, 1999. – 443 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 287-323.

Диссертация посвящена изысканию и исследованию способов повышения пищевой ценности сортовой пшеничной муки и крупы шлифованной на основе рационального использования периферических частей зерна: оболочечных продуктов, дунстов низкой добротности, зародышевого продукта. Обоснована возможность и целесообразность повышения пищевой ценности смесей сортовой муки с периферическими частями зерна, содержащими биологически активные вещества: витамины группы В, токоферолы, микро- и макроэлементы, ферменты, грубые волокна. Обоснован выбор и качество периферических частей зерна, которые наиболее эффективно влияют на повышение технологических свойств смесей. К ним относятся отруби сортировок вымола и размольных систем, рекомендована их дисперсная характеристика и рациональное соотношение в смеси. Разработаны технологии и ТУУ производства новых сортов муки с повышенным содержанием отрубянистых частиц зерна. Сущность технологии состоит в отборе определенных потоков оболочечных продуктов при сортовом помоле пшеницы и смешивании их с сортовой мукой в заданном соотношении с использованием дозаторов и смесителей. Разработанные технологии апробированы и внедрены на пяти мукомольных заводах Украины.

1132. Морозюк, Л.И. Абсорбционно-диффузионные холодильные машины (основы теории, расчета, проектирования) : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.05.14 – холодильная и криогенная техника, системы кондиционирования / Морозюк Лариса Ивановна ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 1999. – 243 с. – Библиогр. : с. 228-242.

Разработана общая теория для получения максимальной энергетической эффективности с приближением к оптимальному экономичного варианта абсорбционно-диффузионных холодильных машин (АХА), а также методологию применения термодинамического анализа действительных циклов АХА путем карнотизации методом соответствующих и эквивалентных циклов, что позволяет наиболее наглядно и в физически ясной форме выявить источники необратимых затрат в цикле АХА и определить пути их возможного снижения. Показано, что влияние глайда при фазовых превращениях в двухкомпонентных средах, осложненных наличием индифферентного газа, наиболее полно учитывается отношением давлений к парциальному давлению компонента, который легко испаряется. Разработана методика определения необратимых затрат в отдельных блоках и элементах АХА; показано, что численная оценка влияния этих расходов методом их обобщения, согласно формуле Гюи-Стодолы, обеспечивает такую же точность, что и при оценке тем же методом обычных холодильных систем с механической компрессией пара. Разработаны методы математического моделирования схем АХА и их элементов. Эти методы позволяют проводить расчеты параметров и характеристик схем известной структуры и в совокупности с систематизацией элементов схем воспроизвести комплексные взаимосвязанные приложения, построенные по модульному типу. Приведена методология оценки энергетической эффективности системы АХА, сутью которой является ее декомпозиция на подсистемы «высокотемпературный блок» и «низкотемпературный блок». Разработан метод интерактивного поиска оптимального варианта АХА.

2000

1133. Брайловский, Я.Л. Научные основы разработки эффективных и надежных систем обеспечения кригенными жидкостями и газами : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.05.14 – холодильная и криогенная техника, системы кондиционирования : защищена 19.04.2001 / Брайловский Яков Львович ; науч. консультант В.А. Наер ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 2000. – 314 с. – Библиогр. : с. 280-306.

Работа посвящена теоретическим и экспериментальным исследованиям криосистем «резервуар-насос» (КСРН), являющихся неотъемлемой составной частью комплексов хранения, транспортирования и газификации криогенных жидкостей и низкотемпературных сжиженных газов. На основе предложенной модели планирования показателей назначения и впервые созданного системного классификатора схем КСРН разработаны новые схемы, полученные за счет различной компоновки оборудования и организации циркуляционного контура, протекающей через поршневые уплотнения утечки, которые позволили снизить потери жидкости, увеличить кавитационный запас, коэффициент подачи насоса для сжиженных газов и продолжительность непрерывной работы. Рассмотрены проблемы, связанные с реализацией разработанных схем на практике. Разработаны точные и приближенные математические модели схемных решений большинства приведенных в классификаторе схем, базирующиеся на тепловых и материальных балансах процессов в резервуаре, насосе и соединяющих их трубопроводах. Показаны случаи целесообразного использования приближенных решений.

1134. Оніщенко, В.П. Наукові основи процесів та апаратів холодильної технології харчових продуктів : дис... д-ра техн. наук : спец. 05.18.14 – холодильна технологія харчових продуктів : захист 12.03.2001 / Оніщенко Володимир Петрович ; науч. консультант І.Г. Чумак ; Одес. держ. акад. холоду. – Одеса, 2000. – 417 с. – Бібліогр.: с. 318-353.

Дисертацію присвячено розробці наукових основ холодильної технології, необхідних для проектування процесів та апаратів потокової холодильної обробки харчової сировини та продуктів в умовах промислових холодильників, з вирішенням задач енерго- та ресурсозбереження. Розроблено узагальнені моделі для опису процесів охолодження, заморожування, розморожування різної харчової сировини (м'ясної, рибної) та продуктів, процесів усихання, що відбуваються в камерах холодильників, окремих тунелях та апаратах потокової холодильної обробки. Апробацію математичних моделей проведено на численному експериментальному матеріалі. Висвітлено методики проектування поточкових апаратів і тунелів холодильної обробки з узгодженням цілей холодильної технології та можливостей охолоджувальних систем. Апробацію розроблених методик проведено шляхом модернізації охолоджувальних систем, техніко-технологічної експертизи багатьох діючих промислових холодильників, проектування спірального поточкового швидкозаморожувального апарата.

2002

1135. Гросул, Л.Г. Механіко-технологічні основи процесів та агрегатного устаткування для виробництва круп : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.18.12 – процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв : захист 24.10.2002 / Гросул Леонід Гнатович ; ОНАХТ. – Одеса, 2002. – 472 с. – (Дод.). – Бібліогр. : с. 353 - 383.

Дисертація спрямована на вирішення проблеми технічного забезпечення галузі децентралізованої переробки зерна, включаючи синтез та оптимізацію компактних процесів виробництва круп, обґрунтування раціональних принципів дії, структури, та проектних рішень агрегатного устаткування. В роботі удосконалено параметричний ряд продуктивностей і запропонована класифікація існуючого та створеного устаткування. Розроблені оцінки рівня продовольчого використання анатомічних частин і біополімерів зерна застосовані для об'єктивного порівняння ефективності відомого та запропонованого обладнання. Створені методичні основи та технічна база для досліджень геометрії зерна, реології його анатомічних частин, та фрикційних властивостей зернопродуктів, а одержані результати застосовані при обґрунтуванні параметрів робочих органів та режимів функціональних елементів. Виготовлене за результатами роботи агрегатне устаткування пройшло виробничі випробування, передано в постійну експлуатацію і підтвердило обґрунтованість її висновків та рекомендацій.

1136. Гуртовой, Н.В. Научные основы ресурсосохраняющего разделения овощефруктовой суспензии на перфорированной поверхности : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и оборудование пищевых микробиологических и фармацевтических производств : защищена 27.06.2002 / Гуртовой Николай Владимирович ; науч. консультант А.К. Гладушняк ; ОГАПТ. – Одеса, 2002. – 318 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 289-313.

Диссертация посвящена вопросам разделения овощефруктовой суспензии на перфорированной поверхности (ПП) и усовершенствованию протирочных машин (ПМ). Разделение суспензии рассматривается как система процессов, происходящих в окрестности отверстия, в масштабе рабочей зоны и машины в целом, при этом учитывается транзитное движение суспензии и очищение ПП бичами. В работе представлена совокупность подтвержденных экспериментально аналитических моделей, которые раскрывают движение сырья в рабочей зоне ПМ, механизм отделения ОП и

описывают расходные характеристики ПП на стадиях отделения дисперсионной среды и запаасающих тканей. Сформулированы условия, при которых происходит разделение суспензии, условия сохранения целостности фруктовых косточек. Научно обоснована рациональная конструктивная схема ПМ и оптимальные режимы ее эксплуатации.

1137. Железный, В.П. Термодинамические свойства озононеразрушающих хладагентов и их растворов с маслами (эксперимент, методы прогнозирования, проблемы экологии) : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.14.06 – техническая теплофизика и промышленная теплоэнергетика : защищена 19.12.2002 / Железный Виталий Петрович ; науч. консультант И.Г. Чумак ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 2002. – 441 с. – (Прил. 251с.). – Библиогр. : с. 380-441.

Диссертация посвящена созданию научных основ повышения энергетической эффективности холодильного оборудования при снижении антропогенной нагрузки на окружающую среду за счет применения достоверных данных о термодинамических свойствах перспективных экологически безопасных хладагентов и их растворов в маслах (РХМ), а также формирования принципов эколого-энергетического аудита и менеджмента, направленных на решение задач ресурсо- и энергосбережения. Для осуществления поставленных в диссертации задач созданы оригинальные экспериментальные установки для проведения исследований термодинамических свойств озононеразрушающих хладагентов и РХМ, включая: фазовые равновесия, критические параметры, поверхностное натяжение, плотность, теплоемкость. Предложена новая термодинамически согласованная методика прогнозирования капиллярной постоянной, поверхностного натяжения, давления насыщенных паров и плотности на линии насыщения. На основании сформулированного в диссертации научного положения о термодинамическом подобии растворов хладагента с маслами предложена методика прогнозирования псевдокритических параметров, фазовых равновесий, молекулярной массы, плотности, энтальпии жидкой фазы и теплоты парообразования. Впервые для озононеразрушающих рабочих тел выполнено теоретическое исследование влияния примесей масла в хладагенте на показатели термодинамической эффективности холодильного цикла. В целях реализации концепции экологически устойчивого развития энергетики предложена новая методика анализа эффективности холодильной техники, основной целью которой является полномасштабный учет эмиссии парниковых газов на полном жизненном цикле холодильного оборудования. Создана система индикаторов для холодильного менеджмента.

1138. Маламен, Г.Д. Научное обоснование и разработка оптимальных конструкций тары для упаковывания пищевых продуктов : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и оборудование пищевых, микробиологических и фармацевтических производств : защищена 19.12.2002 / Маламен Георгий Дмитриевич ; науч. консультант А.К. Гладушняк ; ОГАПТ. – Одесса, 2002. – 332 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 274-288.

Решена актуальная задача по научному обоснованию и разработке оптимальных конструкций пластмассовой тары и упаковки для хранения и транспортировки пищевых продуктов, позволяющей сохранить потребительские свойства продукции при хранении и транспортировке. Определены геометрические размеры тары при минимальных затратах упаковочного материала. Разработан алгоритм раскроя листового материала для тары. Получен показатель оптимальной материалоемкости тары при заданном сроке её работы. Разработаны математические модели тары, необходимые для определения размеров основных несущих элементов с учётом флуктационных свойств полиэтилена.

Адекватность математических моделей существующим конструкциям тары экспериментально подтверждена. Построена кинетическая диаграмма усталостного разрушения тарного полиэтилена низкого давления и высокой прочности. Определён остаточный ресурс долговечности пластмассовой тары после появления усталостной трещины, которая составляет от одного до трёх месяцев. Результаты диссертационной работы использованы при расчете и конструировании различных типов тары, в том числе при разработке конструкций крупной консервной тары и ящиков: для плодов и овощей, для дрожжей и бутылок с пищевыми жидкостями.

1139. Ткаченко, В.Б. Научные основы создания и совершенствования систем терморегулирования транспортных комплексов радиоэлектронной аппаратуры : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.05.14 – холодильная и криогенная техника, системы кондиционирования : защищена 02.12.2002 / Ткаченко Владимир Борисович ; науч. рук. Г.Ф. Смирнов ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 2002. – 324 с. – (Прил. 128 с.). – Библиогр. : с. 310-324.

Диссертация посвящена постановке и частичному решению научно-технической проблемы создания научных основ проектирования и совершенствования систем терморегулирования передвижных комплексов радиоэлектронной аппаратуры. Разработаны и обоснованы иерархические структуры схемных решений систем терморегулирования транспортных обслуживаемых комплексов радиоэлектронной аппаратуры (СТР ТК РЭА) и уровней применения технологии тепловых труб (ТТ) в этих системах, на основе которых определяются естественные приоритеты существующих системных решений и прогнозируются новые перспективные схемы. Впервые поставлены и решены задачи теплофизического моделирования и оптимизации тепловых и тепловлажностных режимов СТР ТК РЭА с учетом распределения воздушных потоков и динамики тепловлажностных соотношений. Созданы машинно-ориентированные методы, алгоритмы и программы расчета теплофизического моделирования. Частично решены задачи синтеза оптимальных структур потокораспределений для различных схемных решений СТР ТК РЭА, соответствующих различным вариантам целевых функций: минимуму холодопроизводительности, энергопотребления, массогабаритных показателей и т.д. Экспериментальным и расчетно-теоретическими методами исследованы возможности эффективного применения двухфазных теплопередающих технологий на основе ТТ для совершенствования показателей СТР ТК РЭА на различных уровнях.

2003

1140. Хмельнюк, М.Г. Научно-технические основы совершенствования малых холодильных машин (альтернативные хладагенты, схемные решения) : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.05.14 – холодильная и криогенная техника, системы кондиционирования : защищена 24.11.2003 / Хмельнюк Михаил Георгиевич ; науч. консультант Г.К. Лавренченко ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 2003. – 369 с. – Библиогр.: с. 289-315.

Диссертация посвящена созданию научно-технических основ совершенствования малых холодильных машин путем перевода существующих и новых холодильных машин на новые эффективные хладагенты, альтернативные озоноразрушающим R12, R22 и R502; совершенствованию и созданию новых схемных решений агрегатов холодильных машин. Для осуществления поставленных в диссертации задач разработаны и исследованы новые рабочие тела холодильных машин – азеотропные смеси альтернативных и натуральных хладагентов. Рассмотрены вопросы применения в малых холодильных машинах натуральных рабочих тел. Значительное внимание уделено гетероазеотропным рабочим

телам на основе аммиака – малоизученному классу хладагентов, для которого практически отсутствует экспериментальная информация. Разработаны и исследованы новые схемные решения агрегатов холодильных машин позволяющих снизить энергопотребление холодильного оборудования. На основании многокритериального анализа предложены наиболее предпочтительные альтернативные хладагенты для замены R12, R22 и R502.

1141. Arova, Z.D. Operator nodes with strongly regular characteristic functions = [Арова, З.Д. Узлы оператора с настоятельно регулярными характеристическими функциями] : diss. ... doctor wetenschappen: verdedigen 19.11.2003 / Arova Zoya Damirovna; op gezag van de rector magnificus prof. dr. T. Sminia; Vrije Universiteit Amsterdam. – Amsterdam, 2003. – 152 p. – Библиогр. : с. 137-142. – титул-голланд. яз., текст – англ. яз.

This work concerns the theory of non-unitary and non-selfadjoint operators in connection with the notion of a characteristic function. The thesis includes the following topics: preliminaries about J-inner functions and operator nodes; functional models of nodes with a J-inner characteristic function; strongly H_2 -regular operator pairs and operator nodes; J-unitary nodes Σ with characteristic functions W_Σ in $U_{SR}(J)$; LB J-nodes with characteristic matrix functions in $U_{SR}(J)$.

2004

1142. Балан, Е.Ф. Биоэнергетические основы холодильной технологии хранения и транспортирования растительного сырья : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.18.14 – холодильная технология пищевых продуктов : защищена 18.11.2004 / Балан Евгений Филиппович ; науч. консультант И.Г. Чумак ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 2004. – 406 с. – (Прил. 235 с.). – Библиогр. : с. 382-406.

Разработаны научные основы холодильной технологии, необходимые для оптимизации режимных параметров технологических процессов хранения и транспортирования растительного сырья, создание эффективных конструкций систем охлаждения, расчета и прогнозирования результатов хранения. Проведены теоретические и экспериментальные исследования процесса хранения фруктов и овощей и получены зависимости потерь продукции (убыли массы, потерь от гнили и понижения качества) от условий хранения, разработаны статические и динамические модели лежкости, сохраняемости и созревания плодоовощных грузов. На основании полученных математических моделей дыхания, созревания, потерь, лежкости и коммерциализации разработаны методы расчета и прогнозирования результатов сохранности, оптимизации режимных параметров технологических процессов, создание эффективных систем охлаждения, которые апробированы на экспериментальном материале и использованы в научно-методических и конструкторских разработках, опытных образцах и на промышленных объектах.

1143. Живица, В.И. Научно-технические основы создания контактных дисперсных высокоскоростных охладителей для аммиачных холодильных установок : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.05.14 – холодильная и криогенная техника, системы кондиционирования : защищена 27.09.2004 / Живица Владимир Иванович ; науч. рук. И.Г. Чумак ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 2004. – 355 с. – Библиогр. : с. 308-323.

Диссертация посвящена разработке научно-технических основ и созданию высокоэффективных и безопасных охладителей паровых и паромасляных потоков для промышленных аммиачных холодильных установок. Для решения научно-прикладной проблемы в диссертации были показаны принципиальные недостатки и бесперспективность улучшения существующих традиционных охладителей барботажного типа, предложено изменить как способ охлаждения, так и устройства для охлаждения потоков перегретого пара аммиака и масляно-аммиачной смеси. Так, было предложено применить испарительное контактное дисперсное высокоскоростное охлаждение в потоке, для чего проведена теоретическая проработка, проведены экспериментальные исследования и самое главное - проверка правильности решений достаточно длительной практикой эксплуатации предложенных аппаратов в реальных условиях на холодильных предприятиях в нашей стране и за её пределами. На основании анализа следствий закона обращения воздействий для дозвукового потока показано, что при испарительном контактном охлаждении пара аммиака в диапазоне температур и давлений, характерных для установок умеренного холода, возможно получение эффекта тепловой компрессии. Разработаны и исследованы новые схемные решения для различных видов холодильных установок, проведено сравнение технико-экономических показателей предложенных решений с традиционными.

1144. Иоргачева, Е.Г. Научные основы технологий кондитерских изделий с использованием функциональных растительных добавок : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.18.01 – технология хлебопекарных продуктов и пищевых концентратов : защищена 01.10.2004 / Иоргачева Екатерина Георгиевна ; науч. консультант Л.В. Капрельянц ; ОНАПТ. – Одесса, 2004. – 590 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 385-420.

Диссертация посвящена комплексному решению проблемы повышения биологической ценности широкого ассортимента кондитерских изделий путем эффективного использования функциональных растительных добавок. Определены основные группы физиологических функциональных ингредиентов и установлены их функционально-технологические свойства, позволившие обосновать научные подходы их использования в различных технологиях кондитерских изделий. Показана возможность регулирования функционально-технологических свойств углеводных и белковых компонентов растительного сырья биотехнологическими методами в процессе производства кондитерских изделий и возможность прогнозирования их качества. Установлены закономерности физико-химических процессов структурообразования мелкокристаллических, пенообразных и эмульгированных систем. Разработана математическая модель оценки качества помадных масс, и определены оптимальные режимы процесса сбивания и получения высокодисперсной системы. Для сбивных масс на основе теории подобия получено критериальное уравнение, оптимизирован процесс пенообразования. Установлено влияние наиболее значимых технологических параметров на пенообразование кондитерских масс, обоснованы закономерности влияния белковых и углеводсодержащих компонентов на формирование пены, интенсифицирован этот процесс в технологии сбивных изделий. Сформулированы теоретические и практические предпосылки применения препаратов-пробиотиков и синбиотиков при производстве функциональных кондитерских изделий.

1145. Тележенко, Л.Н. Научные основы сохранения биологически активных веществ в технологиях переработки фруктов и овощей : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных продуктов : защищена 21.01.2005 / Тележенко Любовь Николаевна ; науч. консультант А.Т. Безусов ; ОНАПТ. – Одесса, 2004. – 415 с. – (Прил. 207 с.). – Библиогр. : с. 371-415.

Диссертация направлена на решение проблемы сохранения в продуктах переработки фруктов и овощей биологически активных веществ сырья на основе детального анализа возможных потерь биологически активных веществ (БАВ), влияния основных факторов, термодинамической модели системы. В работе предложено ограниченное использование высокотемпературных процессов, удаление кислорода, направленное комплексообразование и трансформирование активных функциональных групп низкомолекулярных фенольных соединений в менее активные. Научно обоснована целесообразность, теоретическая и техническая возможность сохранения биологически активных веществ фруктов и овощей при их переработке на соки и концентраты на основе снижения потерь сырья в ходе технологического процесса и уменьшения реакционной способности компонентов путем взаимодействия со стабилизирующими добавками, структурной перестройки и внедрения современных технико-технологических решений. Разработаны и утверждены технологические инструкции, ТУУ производства сока свекольного криоконцентрированного, каротинового водорастворимого концентрата, соков фруктовых природно окрашенных, в которых сохранность биологически активных соединений сырья (бетанина, каротина, биофлавоноидов) на 15...30 % выше, чем в существующих технологиях.

2006

1146. Білонога, Ю.Л. Інтенсифікація та оптимізація тепломасообмінних процесів при виробництві органопрепаратів і переробці вторинної сировини м'ясокомбінатів : дис. ... д-ра техн. наук: спец. 05.18.12 – процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв : захищена 14.12.2006 / Білонога Юрій Львович ; наук. консультант Р.Й. Кравців; ОНАХТ, Львів. нац. акад. вет. медицини ім. С.З. Гжицького. – Львів, 2006. – 360 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – (Дод.). – Бібліогр. : с. 323-343.

В дисертаційній роботі представлена нова наукова концепція розгляду гідромеханічних процесів осадження, фільтрування, перемішування, псевдозрідження, а також руху рідин в трубопроводах чи апаратах з врахуванням дії сил поверхневого натягу в приграничному ламінарному шарі на границі контакту тверде тіло-рідина. Методом розмірностей та комп'ютерним експериментом над критеріальним рівнянням виведений параметр оптимізації дифузійних процесів, що може застосовуватися при розрахунках процесів розчинення, екстракції з подрібненої сировини в полі гравітаційних або відцентрових сил. На базі цього параметру запропоновано алгоритм розрахунку пріоритетних параметрів подрібнення сировини а також перемішування та псевдозрідження в екстракційній апаратурі. Розроблено ряд способів розрахунку, оптимізації та інтенсифікації дифузійних процесів при виробництві низки органопрепаратів з ендокринної сировини а також в шкіряному виробництві. Оптимізовані та впроваджені параметри перемішування та псевдозрідження, а також подрібнення сировини при екстракції інсуліну, аденозинтрифосфорної кислоти, панкреатину, адренкортикотропного гормону, хонсуриду, спленіну.

1147. Дьяконова, А.К. Научные основы технологий консервированных продуктов с использованием структурообразователей : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных продуктов : защищена 24.02.2006 / Дьяконова Анджела Константиновна ; науч. консультант А.Т. Безусов ; ОНАПТ. – Одесса, 2006. – 385 с. – (Прил.: 257 с.) + 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Библиогр. : с. 345-385.

Диссертация посвящена решению проблемы, связанной с совершенствованием существующих и разработкой новых технологий консервированных продуктов диетической и лечебно-профилактической направленности с использованием функциональных структурообразователей. Изучен механизм процесса комплексообразования натуральных структурообразующих компонентов, полученных из нетрадиционных и вторичных сырьевых ресурсов. Установлены оптимальные технологические параметры, получено математическое описание процесса экстракции, разработаны технологии и аппаратурно-технологическая схема получения пищевых белков из зерна бобовых культур и соевого шрота. Получено положительное заключение токсико-гигиенических испытаний белков. Изучены функциональные свойства, влияние технологических факторов на изменение реологических характеристик и структуру белковой глобулы. Дана аналитическая оценка, характеризующая обменную ёмкость белков, их реакционную способность, параметры процесса сушки и хранения белков. Разработаны рецептуры, рассчитана себестоимость белка, пектинового экстракта, комплексных добавок и экономический эффект от их использования при производстве мясных и рыбных консервов, томатных кетчупов, желеобразной консервированной продукции.

1148. Нетребский, А.А. Научные основы и практика интенсификации измельчения зерна : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов : защищена 15.12.2006 / Нетребский Александр Андреевич ; ОНАПТ. – Одесса, 2006. – 420 с. – (Прил.: 148 с.). – Библиогр. : с. 396-420.

Целью работы является развитие прикладных методов теории интенсификации технологических процессов применительно к задачам технологии измельчения зерновых продуктов и создание на их основе высокоизбирательных, энерго- и материалосберегающих способов, оборудования и технологий производства муки с улучшенными хлебопекарными свойствами. Разработаны критерии оценки технологической эффективности процессов измельчения и разделения по крупности продуктов измельчения, которые отвечают современным требованиям. Определены значения критерия агрегирования для продуктов размола зерна пшеницы и установлены области эффективного применения способов разделения дисперсных систем по крупности в технологиях сортового помола зерна пшеницы. Разработаны новые способы измельчения и центробежный вальцовый станок для их реализации, которые превосходят по технологической и энергетической эффективности вальцовый станок. Создана математическая модель движения газодисперсного потока в центробежном вальцовом станке, определены критерии подобия, симплексы геометрической, кинематической и физического подобия, получены критериальные уравнения процесса измельчения.

1149. Троценко, А.В. Исследования термодинамической эффективности низкотемпературных систем : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.05.14 – холодильная и криогенная техника, системы кондиционирования : защищена 25.12.2006 / Троценко Александр Владимирович ; науч. рук. В.А. Наер ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 2006. – 266 с. – Библиогр. : с. 254-266.

Диссертация посвящена развитию термодинамических основ исследования и проектирования криогенных систем. Рассмотрены вопросы, связанные с выбором критериев термодинамической эффективности, которые включают анализ зависимостей между оптимальными параметрами при различных целевых функциях, особенности применения эксергетических потерь в качестве критерия, установление взаимосвязи между эксергетическими КПД системы и ее элементов. Предложена формализация термодинамической модели теплотехнической системы. Получено выражение для расчета

числа независимых переменных при термодинамических расчетах и оптимизации схем. Приведены созданные алгоритмы решения типовых термодинамических задач криогенной техники, таких как расчет парожидкостного равновесия чистых веществ, определение агрегатного состояния рабочих тел, нахождение параметров кривой инверсии, установление работоспособности теплообменников. Проведено аналитическое исследование дроссельного и детандерного циклов при различных критериях термодинамической эффективности. Представлен предложенный метод расчета и прогнозирования из единых уравнений состояния азеотропных превращений в смесях, который значительно упрощает решение этих задач за счет условной замены смеси на псевдочистое вещество. Выполнено прогнозирование бинарных азеотропных рабочих тел для дроссельных микрокриогенных систем на азотный уровень охлаждения. Получено обобщение соотношений Планка-Гиббса для критической точки чистых веществ. Раскрыты и проанализированы неопределенные формы в критической точке чистого вещества, что дало возможность установить новые наборы критических условий.

2007

1150. Горин, А.Н. Альтернативные системы охлаждения и кондиционирования воздуха с использованием испарительного охлаждения : дис. ... д-ра техн. наук спец. : 05.05.14 – холодильная и криогенная техника, системы кондиционирования : защищена 21.05.2007 / Горин Александр Николаевич ; науч. рук. В.П. Чепурненко ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 2007. – 415 с. – Библиогр. : с. 390-409.

Диссертация посвящена развитию научных и инженерных основ создания альтернативных систем с использованием методов испарительного охлаждения, эффективность которых ограничено климатическими условиями и необходимостью подпитки водой испарительного контура. Рассмотрены два решения этой проблемы: интегрирование естественных и искусственных методов охлаждения в испарительно-парокомпрессионных системах; создание осушительно-испарительных охладителей на основе открытого абсорбционного цикла и солнечной регенерации абсорбента и последующего использования непрямого испарительного охлаждения. Разработаны испарительные охладители непрямого типа (НИО) на основе аппаратов пленочного типа с многоканальной структурой насадки и раздельным движением потоков газа и жидкости, а также регулярной шероховатости поверхности (РШ). Выполнено моделирование процессов совместного тепломассопереноса в НИО с учетом термических сопротивлений потоков газа и жидкости, особенностей течения жидкостной пленки по поверхностям с РШ и характера распределения сухих и смоченных участков поверхности насадки. Создание испарительно-парокомпрессионных систем позволяет “включить” испарительный охладитель на высоком температурном уровне, где он достаточно эффективен, и использовать вспомогательный воздушный поток для обдува конденсатора ХМ.. Разработанная комбинированная система в составе НИО/ХМ полностью обеспечивает получение комфортных параметров воздуха без климатических ограничений и снижает энергозатраты.

1151. Коваленко, Е.А. Научно-технические основы процессов низкотемпературного разделения жидких систем пищевых производств : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых, микробиологических и фармацевтических производств : защищена 20.12.2007 / Коваленко Елена Александровна ; науч. консультант О.Г. Бурдо ;

ОНАПТ. – Одесса, 2007. – 517 с. + 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Библиогр.: с. 354-389.

Диссертационная работа посвящена разработке теоретических и практических основ, направленных на развитие в Украине низкотемпературных технологий и повышение эффективности работы вымораживающих установок. Разработана структура комплексного показателя качества вымораживающих установок, которая учитывает влияние температурного режима работы установки на ее технико-экономические параметры и качество раствора. Усовершенствована математическая модель процесса вымораживания воды из растворов на поверхности вертикальных труб и с формированием твердой фазы в виде блоков льда. Представлены, полученные аналитическим путем, уравнения для расчета температуры на границе раздела фаз для условий изменяющихся температуры и массовой доли растворенных веществ в растворе, а также для расчета коэффициента теплопроводности вымороженной фазы. Разработаны структуры критериальных уравнений для обобщения экспериментальных данных по тепло- и массоотдаче в растворе. Представлены принципиальные схемы использования вымораживающих установок в пищевых производствах. Определены способы и обоснованы механизмы интенсификации процессов тепло- и массообмена в вымораживающей установке. Представлены результаты апробации образцов вымораживающих установок и продукции на предприятиях отрасли, рассчитаны экономические эффекты от их внедрения и определена социально-практическая значимость результатов выполненных диссертационных исследований.

1152. Осипова, Л.А. Научно-практическое обоснование и разработка технологии консервированных функциональных напитков : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных и охлажденных пищевых продуктов : защищена 21.12.2007 / Осипова Лариса Анатольевна ; науч. консультант Л.В. Капрельянц ; ОНАПТ. – Одесса, 2007. – 388 с. – (Прил.: 202 с.) + 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Библиогр. : с. 328-376.

Диссертация посвящена комплексному решению проблемы повышения биологической ценности широкого ассортимента напитков и перевода их в категорию функциональных путем обогащения продуктами эффективной переработки пряно-ароматического, плодового и овощного растительного сырья, виноградных виноматериалов. Научно обоснована возможность интенсификации процесса экстрагирования и сохранения в неизменном виде биологически активных веществ пряно-ароматического растительного сырья. Исследованы условия фазовых равновесий в системе лед-виноградный виноматериал. Обоснована технология разделения виноматериалов способом блочного вымораживания на низко- и высокоалкогольные фракции, используемые для производства слабоалкогольных напитков. Разработана технология дынного, огуречного, сельдерейного соков без мякоти и технология слабоалкогольных виноградных и виноградно-овощных напитков. Разработан метод расчета значений избыточного давления, развивающегося в герметически укупоренных бутылках с газированными напитками при пастеризации. Сформулирована концепция, создана теоретическая модель и получены научно-практические результаты бестемпературной технологии фитосиропов на основе пряно-ароматического растительного сырья, плодов и ягод.

2008

1153. Дідух, Н.А. Наукові основи розробки технологій молочних продуктів функціонального призначення : дис. ... д-ра техн. наук : спец.

05.18.16 – технологія продуктів харчування : захист 24.12.2008 / Дідух Наталія Андріївна ; наук. консультант О.П. Чагаровський ; ОНАХТ. – Одеса, 2008. – 491 с. – (Дод.: 515 с.). – Бібліогр. : с. 430-490.

Дисертаційна робота присвячена науковому обґрунтуванню і розробці широкого асортименту молочних продуктів функціонального призначення з подовженим терміном зберігання за інноваційними технологіями для геродієтичного та діабетичного харчування, продуктів з підвищеними пробіотичними та імуномодуючими властивостями з використанням комплексів біологічно активних речовин, пребіотиків і пробіотичних культур лакто- та/або біфідобактерій. Оптимізовано склад збагаченої молочної сировини з використанням незбираного молока, вторинних молочних ресурсів, концентрату сироваткових білків, борошна для дитячого та дієтичного харчування, соєвої та оливкової рафінованих дезодорованих олій, фізіологічно функціональних харчових інгредієнтів з антиоксидантними, імуномодуючими та пребіотичними властивостями для виробництва молочних продуктів геродієтичного, діабетичного та імуномодуючого призначення. Розроблено й науково обґрунтовано оптимальні параметри гомогенізації, пастеризації та ферментації збагаченої молочної сировини, режими самопресування, пресування, соління білкових продуктів, а також параметри зберігання готових продуктів, які забезпечують виробництво функціональних молочних продуктів з високими органолептичними, пробіотичними, антиоксидантними властивостями, мікробіальною й кінетичною стійкістю, біологічною цінністю. Наведено результати медико-біологічних та клінічних досліджень, економічна ефективність впровадження нових технологій у народне господарство.

1154. Добробабина, Л.Б. Научные основы комплекса технологий пищевых продуктов из гидробионтов : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.18.16 – технология продуктов питания : защищена 29.05.2008 / Добробабина Любовь Борисовна ; науч. консультант А.Т. Безусов ; ОНАПТ. – Одесса , 2008. – 363 с. + 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – (Прил.: 231 с.). – Библиогр.: с. 320-362.

Диссертация посвящена комплексному решению проблемы повышения биологической ценности широкого ассортимента продуктов из гидробионтов путем обогащения их компонентами растительного сырья, продуктами метаболизма молочнокислых бактерий и использования щадящей тепловой обработки. Разработан химический способ предварительного обезвоживания рыб перед тепловым консервированием с использованием хлороводородной кислоты, который позволяет направлено регулировать содержание влаги в полуфабрикатах. Разработана технология быстросозревающих лактоферментированных пресервов с пониженным содержанием соли. Сформулирована концепция, предложена теоретическая модель, научно обоснованы и экспериментально подтверждены параметры щадящей стерилизации на принципах термостабилизации для получения полу-консервов и консервов повышенной пищевой ценности из гидробионтов. Проведен анализ теплофизической эффективности разработанных параметров дробной стерилизации. Разработана математическая модель расчета температуры в центре банки с консервами при тепловой обработке, что позволило анализировать, и с достаточной степенью достоверности, прогнозировать и корректировать характер прогрева содержимого консервной банки. Разработан широкий ассортимент и технология консервов из нового объекта аквакультуры – пиленгаса, составлена и утверждена соответствующая нормативная документация.

1155. Ощипок, І.М. Науково-практичні основи модернізації технологічних потоків цехів первинної переробки забійних тварин на основі функціональних робочих модулів : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.18.12 – процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних

виробництв : захист 03.07.2008 / Ощипок Ігор Миколайович ; наук. консультант Р.Й. Кравців ; ОНАХТ, Львів. нац. ун-т вет. медицини та біотехнологій ім. С.З. Гжицького. – Львів, 2008. – 399 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр.: с. 331-354.

В дисертаційній роботі розкрита нова наукова концепція побудови технологічного процесу первинної переробки забійних тварин на основі функціональних робочих модулів. Досліджені напруження в парних шкурах великої рогатої худоби при плоскому напруженому навантаженні, експериментально визначені їх механічні характеристики. Запропоновано ряд прогресивних технологічних схем, транспортування вантажів і система керування робочим органом транспортної мережі. Виведені залежності розрахунку оптимальної відстані між шляхами транспортування вантажів при різних схемах організації виробництва та сумарних затрат праці. Запропоновано застосування багатофункціонального розвантажувального пристрою для цеху первинної переробки забійних тварин. Розроблені пристрої сортування напівтуш худоби з мікропроцесорною системою керування сортуванням. Розглянуто і доведено доцільність застосування маніпуляторів на первинній переробці забійних тварин. Наведені розрахункові моделі маніпуляторів, отримані залежності для вибору їх параметрів згідно з технологічними схемами, побудованими з урахуванням умов виробництва. Досліджені навантаження в їх елементах. Побудовано математичну модель функціонування цехів первинної переробки забійних тварин, яка є узагальненою для більшості варіантів технологічних процесів, а також створення на її основі прогресивних технологічних процесів і обладнання.

1156. Титлов, А.С. Научно-технические основы создания энергосберегающих бытовых абсорбционных холодильных приборов : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.05.14 – холодильная и криогенная техника, системы кондиционирования : защищена 02.10.2008 / Титлов Александр Сергеевич ; науч. консультант Н.Д. Захаров ; ОНАПТ. – Одесса, 2008. – 437 с. – Библиогр.: с. 337-374.

Диссертация посвящена разработке научно-технических основ создания энергосберегающих бытовых абсорбционных холодильных приборов. Разработаны энергосберегающие конструкции: испарителя с промежуточным сливом жидкого аммиака; «сплющенного» жидкостного теплообменника, аппарата с эффективным отводом теплоты абсорбции за счет интенсификации внутреннего и внешнего теплообмена. Предложен и апробирован в серийном и опытном производстве Васильковского завода холодильников новый принцип конструирования абсорбционных холодильников на базе тепловых труб и термосифонов для тепловой связи "объект охлаждения – испаритель холодильного агрегата". На его основе разработаны конструкции, которые отличаются от традиционных выносом испарителя за пределы полезного объема охлаждаемых камер и установкой его в специальном теплогидроизолированном блоке. Показана целесообразность применения сжимаемого медного высокопористого материала в качестве заполнителя в зоне тепловой связи испарителя и плоских тепловоспринимающих поверхностей. С учетом результатов экспериментальных исследований реальных конструкций разработана математическая модель нестационарных температурных полей теплоизоляционных камер с тепловыми трубами. На основе модели разработана номограмма, позволяющая проводить выбор числа тепловых труб и толщины стенки внутреннего корпуса в зависимости от объема камеры.

2009

1157. Крусір, Г.В. Наукові основи технологій біологічно активних добавок – коректорів процесів травлення : дис. ... д-ра техн. наук : спец.

03.00.20 – біотехнологія : захист 25.12.2009 / Крусір Галина Всеволодівна ; наук. консультант Н.К. Черно ; ОНАХТ. – Одеса, 2009. – 395 с. – (Дод.: 386 с.). – Бібліогр. : с. 317-395.

Дисертація спрямована на розробку наукових основ технологій отримання біологічно активних добавок з корегуючою дією відносно процесів травлення. Значна увага в роботі приділяється всебічній характеристиці біокоректорів рослинного походження: визначення і отримання компонентів з ферментативними та інгібіторними активностями, визначення кінетичних параметрів реакцій гідролізу субстратів та реакцій інгібування травних ферментів біокоректорами рослинного походження, дослідження типу взаємодії ферментів з біокоректорами-інгібіторами та біокоректорів з біополімерною матрицею в результаті іммобілізації. Здійснено порівняльну характеристику ефективності використання методів концентрування та стабілізації біокоректорів. Встановлено доцільність використання фізичної сорбції для стабілізації інгібітору ліпази ріпаку та рослинних гідролітичних ферментів; комплексоутворення – для біокоректорів білкової природи з незначними молекулярними масами, осадження яких відбувається близько ізоелектричної точки полісахаридом-комплексоутворювачем, що за даного значення рН має максимальний заряд; безмембранного осмосу – для високомолекулярних білкових біокоректорів. Розроблені технології БАД – коректорів процесів травлення економічно обґрунтовані і включають такі основні етапи: виділення біокоректорів із сировини, іммобілізацію їх на біополімерній матриці, сушіння БАД.

2010

1158. Артеменко, С.В. Термодинамическое обоснование выбора новых рабочих сред для экологически безопасных технологий : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.14.06 – техническая теплофизика и промышленная теплоэнергетика : защищена 04.10.2010 / Артеменко Сергей Викторович ; науч. консультант В.П. Железный ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 2010. – 360 с. – Библиогр. : с. 308-354.

Диссертационная работа посвящена комплексному экспериментальному и теоретическому решению важной научно-технической проблемы – термодинамическому обоснованию выбора новых рабочих сред для экологически безопасных технологий. В работе отображены результаты решения ряда актуальных задач технической теплофизики и промышленной теплоэнергетики, направленные на повышение эффективности систем преобразования энергии за счет аномальных физико-химических свойств растворов наночастиц в классических жидкостях, поиск четвертой генерации хладагентов с низким потенциалом глобального потепления (ионные жидкости, фторированные эфиры и др.), утилизацию низкопотенциальных источников энергии, создание сверхкритических водных ядерных реакторов и сверхкритических флюидных технологий уничтожения химического оружия. На основе расчетов линии Вайдома установлено, что последняя не является универсальным продолжением кривой упругости. Показано, что добавка ионной жидкости к азеотропным смесям хладагентов приводит к разрушению азеотропии, что представляет интерес для разработки технологий сепарации смесей хладагентов, содержащих озоноразрушающие компоненты и вещества с высокими потенциалами глобального потепления.

1159. Жунь, Г.Г. Научно-технические основы создания высокоэффективных промышленных криососудов и энергосберегающих устройств и технологий на их основе : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.05.14 – холодильная, вакуумная и компрессорная техника, системы

кондиціонування : захищена 31.01.2011 / Жунь Георгій Григорьевич ; науч. рук. В.Ф. Гетманец ; Одес. гос. акад. холода, Нац. техн. ун-т «Харьк. политехн. ин-т». – Харьков, 2010. – 513 с. – Библиогр. : с. 467-497.

Предложено улучшения характеристик криососудов выполнять методом оптимизации их конструктивных элементов. Выявлены значения для всего комплекса с 30-ти параметров по результатам расчетных, теоретических и экспериментальных исследований новых особенностей тепломассообменных многомерных процессов в многоэлементной сопряженной конструкции теплозащиты с пакетами на криососудах по разработанным методикам на изготовленных установках и более 7000 криососудах при температурах от 4,2 до 420 К и длительных (в течение 10-ти лет) процессов. Разработаны все конструкции (более 10) и технологии (более 10) для реализации значений выявленных оптимизированных параметров, что позволило усовершенствовать криососуды с теплозащитой до рекордных тепловых и вакуумных характеристик. Разработан новый конденсационно-адсорбционный вакуумный насос-сепаратор для эффективной откачки газовых смесей и разделение их на отдельные чистые (до 65%) компоненты (в том числе составляющей, которая образуется в термоядерном реакторе).

1160. Кузнецова, І.О. Формування конкурентних переваг підприємств хлібопродуктів на засадах реінжинірингу процесу управління : дис. ... д-ра екон. наук : спец. 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами екон. діяльності) : захист 25.02.2010 / Кузнецова Інна Олексіївна ; наук. кер. В.І. Осипов ; Одес. держ. екон. ун-т. – Одеса, 2010. – 504 с. – Бібліогр. : с. 381-414.

В дисертації вперше розроблено концептуальну модель формування стійких конкурентних переваг на підставі комплексного використання здобутків підходів галузевого позиціонування та ресурсного. Обґрунтовано специфіку формування галузевих факторів успіху як протидії галузевим силовим полям. Визначено головні складові здібності організації: технологія та компетенція персоналу. Удосконалено методичний підхід щодо перепроєктування процесу управління, який базується на інжиніринговій парадигмі. Вдосконалено структуру процесу управління та запропоновано ієрархічну модель процесу управління з вкладеною структурою циклів. Визначено структуру ринку зерна як середовища функціонування підприємств хлібопродуктів. Видокремлено етапи його розвитку та розкрито їх характерні риси. Досліджено специфічні тенденції розвитку національного зернового ринку. Проведено аналіз діяльності провідних підприємств хлібопродуктів та виконано наукове узагальнення їх конкурентних переваг. Розроблено науково-методичні засади побудови моделі компетенцій менеджерів вищої ланки підприємства хлібопродуктів. Запропоновано методичні засади моніторингу зовнішнього середовища підприємств хлібопродуктів. Розроблено метод оцінювання інтенсивності галузевих силових полів на засадах нечіткої логіки для здійснення операції моніторингу.

1161. Лабай, В.Й. Ексергетичне обґрунтування та підвищення енергоефективності роботи холодильних машин для охолодження повітря : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.14.06 – технічна теплофізика та промислова енергетика / Лабай Володимир Йосифович ; наук. консультанти Й.С. Мисак, Я.М. Ханик ; Нац. ун-т «Львів. Політехніка». – Львів, 2011. – 338 с. – (Дод.). – Бібліогр. : с. 282-300.

Мета дисертаційної роботи полягає в ексергетичному обґрунтуванні та підвищенні енергоефективності роботи холодильних машин для охолодження повітря. Запропоновано метод визначення внутрішнього температурного режиму роботи холодильної машини split-кондиціонера, який працює на однокомпонентному холодильному агенті (ХА) або азеотропній суміші ХА, що поводить себе як чиста речовина, а також новий підхід до встановлення енергоощадної експлуатації холодильних машин split-кондиціонерів, що

ґрунтується на використанні сучасного методу термодинамічного аналізу – ексергетичного. Використано метод В. Бродяньського, який пристасовано для енергетичного та ексергетичного аналізу одноступеневих парокомпресорних хладонових машин split-кондиціонерів. На цій основі створено дослідницьку комп'ютерну програму, що дозволила виконати розрахунково-кількісні експерименти на математичні моделі досліджувальної холодильної машини, яка відтворювала процес її роботи, та розв'язати проблему удосконалення роботи діючих холодильних машин і розробки ефективних енергоощадних холодильних машин split-кондиціонерів. Досліджено залежність ексергетичного коефіцієнту корисної дії (ККД), технічних характеристик та втрат ексергії в основних елементах холодильних машин split-кондиціонерів від визначаючих процес роботи цих кондиціонерів факторів.

1162. Симоненко, Ю.М. Научно-технологические основы повышения эффективности криогенной сепарации редких газов : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.05.14 – холодильная, вакуумная и компрессорная техника, системы кондиционирования : защищена 25.03.2010 / Симоненко Юрий Михайлович ; науч. рук. В.Л. Бондаренко ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 2010. – 444 с. – Библиогр. : с. 392-444.

Диссертация посвящена исследованию криогенных процессов разделения многокомпонентных смесей с целью создания новых технологий извлечения редких газов: гелия, неона, криптона и ксенона. В работе дан анализ источников получения первичных концентратов. Выявлены резервы повышения продуктивности и экономичности производств редких газов. Проведен термодинамический анализ криогенных процессов сепарации и исследовано фазовое поведение газовых смесей на основе редких газов при низких температурах. Изучены закономерности работы безмашинных устройств, сочетающих в себе функции охладителя и сепаратора. Показаны пути увеличения энергетической эффективности газодинамических аппаратов и обоснованы способы их включения в состав установок с «бросовым» перепадом давления. Разработаны технические решения, обеспечивающие согласование производительности охладителя и располагаемого расхода рабочего тела путем создания волновых устройств с изменяемой геометрией проточной части сопла. Создан комплекс моделей, описывающих совокупность процессов периодической адсорбции. Предложен критерий эффективности одиночного адсорбера, который учитывает действительную поглощающую способность слоя сорбента и динамику работы адсорбера.

2012

1163. Ватренко, О.В. Науково-технічні основи створення нового покоління засобів для герметичного закупорювання харчових продуктів у скляній тарі : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.18.12 – процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв : захист 25.10.2012 / Ватренко Олександр Віталійович ; наук. консультант О.К. Гладушняк ; ОНАХТ. – Одеса, 2012. – 326 с. – (Дод.). + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 279-301.

Дисертація присвячена комплексному вирішенню проблеми зменшення товщини жерсті у виробництві кришок системи закупорювання типу III з урахуванням безпеки харчових продуктів, удосконаленню їх конструктивних параметрів та процесу закупорювання ними скляної тари. Досліджено деформаційну поведінку кришок типу III. Окремо розглянуто деформування нарізних упорів та стійкість поля кришок. Складено математичну модель затвора, визначено найбільш небезпечний етап процесу

закупорювання. Проаналізовано міцність та жорсткість нарізних упорів кришок. Визначено умови механічної подібності нарізних затворів, на базі яких розроблено математичні моделі для визначення довжини нарізних упорів кришок та силових параметрів процесу закупорювання.

1164. Погарская, В.В. Научное обоснование технологий каротиноидных и хлорофиллсодержащих мелкодисперсных растительных добавок : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных и охлажденных пищевых продуктов : защищена 16.03.2012 / Погарская Виктория Вадимовна ; науч. консультант А.И. Черевко ; ОНАПТ, Харьк. гос. ун-т питания и торговли. – Харьков, 2012. – 472 с. – (Прил.: 364 с.). + 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Библиогр. : с. 416-472.

Разработаны технологии каротиноидных и хлорсодержащих растительных примесей в форме мелкодисперсных порошков, паст, замороженных пюре. Экспериментально определены и обоснованы рациональные параметры технологии. Изучено качество примесей в процессе производства и хранения. Разработаны рецептуры и технологические схемы функциональных оздоровительных продуктов с их использованием совместно с растительными добавками из натуральных пряностей и лекарственного растительного сырья в форме экстрактов и порошков. Разработана и утверждена нормативная документация на растительные примеси и функциональные оздоровительные продукты с их использованием, проведены медико-биологические исследования новых примесей и апробация новых технологий в промышленных условиях.

1165. Хомич, Г.П. Наукові основи технології переробки фруктово-ягідної дикорослої сировини : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.18.13 – технологія консервованих і охолоджених харчових продуктів : захист 25.12.2012 / Хомич Галина Панасівна ; наук. консультант Л.В. Капрельянц ; ОНАХТ, Полтав. ун-т спожив. кооперації України Укоопспілки. – Одеса, 2012. – 417 с. – (Дод.: 337 с.) + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 371-417.

Обґрунтовано технологічну можливість підвищення якості та біологічної цінності харчових продуктів за рахунок використання комплексу біологічно активних речовин (БАР) вітчизняної дикорослої сировини (горобини чорноплідної, бузини чорної, чорниці, ірги, шовковиці чорної, журавлини). Досліджено особливості хімічного складу дикорослої сировини України та науково обґрунтовано шляхи переробки дикорослих фруктів та ягід на консервовані харчові продукти (сік, пюре та заморожену сировину). Розроблено на основі біокаталітичних властивостей вітчизняних ферментних препаратів мультиензимну композицію для ферментолізу дикорослої фруктово-ягідної сировини. Доведено вплив ферментолізу мульєнзимної композиції на формування якісних показників соків шляхом регулювання концентрації ферментних препаратів, температурних умов і тривалості ферментолізу. Удосконалено технологію виробництва соків з дикорослих фруктів та ягід з підвищеним вмістом антоціанових пігментів. Розроблено рецептури та одержано нові продукти на основі соків, водних і водно-спиртових екстрактів вичавок, складено та затверджено в установленому порядку нормативну документацію.

1166. Ялпачик, В.Ф. Розвиток наукових основ енергозберігаючих технологій заморожування та низькотемпературного зберігання плодоовочевої сировини : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.18.13 – технологія консервування і охолодження харчових продуктів: захист 19.11.2012 / Ялпачик Володимир Федорович ; наук. консультант Л.А. Чурсіна ; Одес.

держ. акад. холоду, Херсон. нац. техн. ун-т. – Одеса, 2012. – 399 с. – Бібліогр. : с. 263-294.

Дисертація присвячена вирішенню важливих проблем розвитку наукових основ енергозберігаючих технологій заморожування та низькотемпературного зберігання плодоовочевої сировини. Науково обґрунтовано, розроблено, експериментально підтверджено та впроваджено енергозберігаючі технологічні процеси заморожування та низькотемпературного довготривалого зберігання плодоовочевої продукції з різними біохімічними та фізико-механічними властивостями на основі математичного моделювання технологічних процесів заморожування з застосуванням теоретично визначених теплофізичних характеристик плодоовочевої сировини. Розраховано необхідну холодопродуктивність конвеєризованої охолоджуючої системи для впровадження встановлених технологічних процесів заморожування на базі використання математичної моделі і реалізуючого її розрахункового алгоритму, які дозволили одержати значення температурних полів та теплових потоків у часі процесів охолодження і заморожування плодоовочевої сировини. Запропоновано застосування комплексного показника якості замороженої плодоовочевої сировини в процесах заморожування та довготривалого зберігання з урахуванням органолептичних, біохімічних та фізико-механічних характеристик для встановлення якісних змін продукції у процесі заморожування та низькотемпературного зберігання.

2013

1167. Байдак, Ю.В. Науково-практичні основи підвищення енергетичної ефективності побутових холодильних приладів : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.05.14 – холодильна, вакуумна та компресорна техніка, системи кондиціонування : захист 25.06.2013 / Байдак Юрій Вікторович ; наук. консультант В.П. Чепурненко; ОНАХТ, ННІХКЕ ім. В.С. Мартиновського. – Одеса, 2013. – 369 с. – Бібліогр. : с. 324-342.

Розглянуто питання розробки енергозберігаючих побутових компресійних холодильних приладів та технічних засобів їх діагностики. На підставі системного підходу обґрунтовано напрямки створення таких приладів. Запропоновано спосіб тестування енергетичної ефективності холодильної машини за непрямою ознакою – температурою, на підставі якої визначається тепловий потік, вилучений із корисного об'єму шафи холодильного приладу під час циклу його роботи в упорядкованому режимі. Зазначено, що застосування способу за новою схемою теплоенергетичних випробувань холодильного приладу не потребує втручання у герметичну систему холодильної машини і забезпечує кількісне визначення її енергетичної ефективності. Удосконалено інструментарій технічних приладів для проведення теплоенергетичних випробувань холодильного приладу розробкою і виготовленням аналізатора його енергетичної ефективності за показником електричного холодильного коефіцієнту. Описано енергозберігаючі зразки побутових компресійних холодильних приладів, які оснащено новим асинхронним конденсаторним двигуном із однофазною обмоткою статора.

1168. Жигунов, Д.А. Разработка научных основ и методов повышения качества и расширения ассортимента готовой продукции на мукомольных заводах : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов, масличных и лубяных культур : защищена 25.12.2013 / Жигунов Дмитрий Александрович ; науч.

консультант Б.В. Егоров ; ОНАПТ. – Одесса, 2013. – 410 с. – (Прил.: 165 с.). – Библиогр. : с. 363-410.

Комплексно решены проблемы научного обоснования и технологические возможности повышения качества и расширения ассортимента готовой продукции на мукомольных заводах путем создания гибких технологических комплексов на основании системного анализа свойств исходного зерна, обоснования структуры и режимов технологического процесса сортового помола и разработки структурно-логичных моделей принятия решений. Усовершенствована классификация поколений мукомольных заводов. Изучены основные показатели качества зерна пшеницы за 1997-2011 годы, закономерности изменений реологических свойств теста и хлебопекарных свойств муки в зависимости от показателей качества клейковины и числа падения. Разработана технология производства муки разного целевого назначения путем переработки мягкозерновой и безамилазной пшеницы или путем усовершенствования этапа формирования готовой продукции при сортовых помолах твердозерновой пшеницы, а также технологию производства мучных смесей из различных зерновых культур на мукомольных заводах. На новые сорта муки разработаны и утверждены технические условия и технологические инструкции.

1169. Мардар, М.Р. Наукові основи формування та покращення споживних властивостей нових видів зернових продуктів: дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.18.15 – товаровознавство харчових продуктів : захист 23.12.2013 / Мардар Марина Ромиківна; наук. консультант Б.В. Єгоров ; Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі; ОНАХТ. – Харків, 2013. – 366 с.

Обґрунтовано шляхи покращення споживних властивостей нових зернових продуктів та удосконалено методологію збагачення зернових продуктів обмежувальними мікро- та макронутрієнтами для оздоровчого харчування населення. Розроблено систему моделей формування таких властивостей, комплексного товаровознавчого оцінювання готових до вживання продуктів та стимулювання їх товароруху на споживчий ринок. Запропоновано рецептури екструдованих зернових продуктів підвищеної харчової цінності та хліба з цільного зерна пшениці з включенням коренеплідних овочів. Здійснено товаровознавче оцінювання нових зернових продуктів на основі аналізу органолептичних та фізико-хімічних показників якості, харчової та біологічної цінності, показників безпечності та медико-біологічних досліджень, розраховано комплексний показник якості. Досліджено зміни показників якості розроблених продуктів у процесі зберігання та вплив на ці зміни різних видів пакування, у результаті встановлено гарантований термін зберігання. Розроблено комплекс заходів щодо просування збагачених продуктів харчування на ринок. Наведено ієрархічну класифікацію сухих зернових сніданків за ознаками, які впливають на формування споживних властивостей продукції.

1170. Никитин, Д.Н. Научно-технические основы повышения эффективности теплоэнергетических систем, использующих растворы ионных жидкостей и нанофлюидов : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.14.06 – техническая теплофизика и промышленная теплоэнергетика : защищена 16.12.2013 / Никитин Дмитрий Николаевич ; науч. консультант В.А. Мазур ; ОНАПТ, УНИХКЭ им. В.С. Мартыновского. – Одесса, 2013. – 378 с. – Библиогр. : с. 309-367.

Диссертация посвящена вопросам повышения эффективности теплоэнергетических систем на основе использования новых рабочих сред и теплоносителей – ионных жидкостей и нанофлюидов. Разработаны модели термодинамического поведения нанофлюидов для предсказания сдвига критической точки чистых компонентов в присутствии наноструктурированных материалов и исследовано влияние размера и формы наночастиц на термодинамические характеристики теплоносителей. Рассмотрено

влияние структуры анионных и катионных групп на управление фазовыми равновесиями в системе диоксид углерода – ионные жидкости на основе имидазола. Дана оценка эффективности гидродинамических процессов при течении нанофлюидов в древесных микроканалах. Построены модели уравнений состояния нанофлюидов и рассчитаны таблицы различной природы. Разработан подход к поиску рабочих тел с добавками наночастиц, отвечающих требованиям устойчивого развития, для низкопотенциальных энергопреобразующих систем на основе органического цикла Ренкина.

1171. Семенюк, Ю.В. Теплофизические свойства альтернативных рабочих тел для парокомпрессорных холодильных машин (эксперимент, методы расчета) : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.14.06 – техническая теплофизика и промышленная теплотехника : защищена 22.12.2013 / Семенюк Юрий Владимирович ; науч. консультант В.П. Железный ; ОНАПТ, УНИХКЭ им. В.С. Мартыновского. – Одесса, 2013. – 378 с. – (Прил.: 87 с.). – Библиогр. : с. 336-378.

В диссертации на основе комплексных экспериментальных и расчетных исследований решена важная научная проблема – создание базы данных и методов расчета теплофизических свойств альтернативных экологически безопасных рабочих тел парокомпрессорных холодильных машин. Были получены данные о капиллярной постоянной, плотности, показателе преломления, вязкости, средней молярной массе и давлении паров на линии кипения компрессорных масел ХМИ Амзол, ХС 15, ХС 40 и др., термических свойствах на линии насыщения и поверхностном натяжении хладагента R 245fa. Предложена новая методика описания калорических свойств неассоциированных веществ, построенная на принципах скейлинга. Полученные в диссертационной работе результаты и предложенные методики расчета теплофизических свойств рабочих тел могут быть использованы при выборе альтернативного рабочего тела с учетом экологических ограничений. Разработаны рекомендации относительно внедрения новых азеотропных смесевых хладагентов IV поколения с низким потенциалом глобального потепления.

1172. Якуб, Л.Н. Теоретическое исследование теплофизических свойств энергоемких веществ в экстремальных условиях : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.14.06 – техническая теплофизика и промышленная теплоэнергетика : защищена 03.02.2014 / Якуб Лидия Николаевна ; ОНАПТ, УНИХКЭ им. В.С. Мартыновского. – Одесса, 2013. – 379 с. – Библиогр. : с. 275-298.

Теоретически исследованы теплофизические свойства веществ, способных накапливать и затем освобождать значительную энергию, а также исследованы их фазовые диаграммы в экстремальных условиях. Получено теоретическое уравнение состояния для сильно анизотропных кристаллов, учитывающее бинарные и тройные корреляции между смещениями частиц и описывающее их свойства в области высоких температур и давлений. На основе сопоставления расчетов свойств модельного Леннарда-Джонсовского кристалла в широком интервале приведенных температур с данными Монте-Карло показана адекватность описания свойств кристалла теоретическим уравнением состояния. На основе предложенной теории построено уравнение состояния молекулярной и полимерных фаз твердого азота.

2014

1173. Бєлік, В.Д. Управління персоналом підприємств харчової промисловості: теорія, методологія, практика : дис. ... д-ра екон. наук : спец. 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами екон.

діяльності) : захист 26.11.2014 / Белік Вадим Данилович ; наук. консультант П.М. Майданевич ; ОНАХТ, ПВНЗ «Міжнар. ун-т бізнесу і права». – Херсон, 2014. – 492 с. – Бібліогр. : с. 429-475.

Дисертацію присвячено формуванню механізмів та інструментів управління персоналом підприємств харчової промисловості. Визначено сутність персоналу та управління персоналом, окреслено теоретичні засади функцій і принципів управління персоналом, систематизовано особливості управління персоналом на підприємствах харчової промисловості. Розроблено напрями формування стратегії управління персоналом, обґрунтовано механізм ефективної мотивації та організаційної поведінки персоналу, сформовано підходи щодо удосконалення антикризового управління персоналом. Обґрунтовано концептуальний підхід до розвитку персоналу в сучасних умовах господарювання, внесено пропозиції щодо удосконалення підходів роботи з персоналом, розроблено концепцію управління кадрових ризиків, сформовано підходи до розвитку кадрового контролінгу в системі управління персоналом виробників харчової продукції.

1174. Демчук, Н.І. Стратегічне планування інвестиційної діяльності харчових підприємств : теорія, методологія, практика : дис. ... д-ра екон. наук : спец. 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами екон. діяльності) : захист 22.04.2014 / Демчук Наталія Іванівна ; наук. консультант Л.О. Мармоль ; ОНАХТ, ДВНЗ «Херсон. держ. аграр. ун-т». – Херсон, 2014. – 382 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 340-378.

У дисертаційній роботі визначено особливу роль інвестиційної діяльності у системі соціально-економічного розвитку харчових підприємств, обґрунтовано зміст її стратегічного планування та організаційно-економічного механізму здійснення стратегічного управління розвитком. Удосконалено методологічні засади оцінки ефективності інвестиційної діяльності та її стратегічного планування, виявлено чинники та показники інвестиційної привабливості, поглиблено методичні підходи стратегічного планування, проектування та моделювання інвестування. Здійснено аналіз інвестиційної привабливості та рівня інвестиційного забезпечення харчових підприємств, визначено джерела та напрями інвестиційної діяльності, особливості інвестування інновацій та модернізації підприємств галузі. Розроблено пропозиції з удосконалення інституційних засад, приватно-державного партнерства інвестиційної діяльності, зовнішньоекономічної діяльності та міжнародного співробітництва з метою залучення інвестицій.

1175. Коваленко, О.М. Механізми регулювання діяльності вертикально-інтегрованих структур у харчовій галузі: теорія, методологія, практика : дис. ... д-ра екон. наук: спец. 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами екон. діяльності) : захист 25.12.2014 / Коваленко Олександр Михайлович; наук. консультант М.Й. Малік; ОНАХТ, ПВНЗ «Міжнар. ун-т бізнесу і права». – Одеса, 2014. – 394 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 371-394.

Виявлено і теоретично обґрунтовано переваги вертикально інтегрованих структур в агропродовольчому комплексі. Розглянуто основні умови інноваційного розвитку, доведено основні критерії формування інноваційної стратегії агрохолдингу, досліджені блоки структурної схеми агрохолдингу та розглянуто концепцію та спеціалізації агрохолдингу. Запропоновано концепцію організаційно-економічного механізму функціонування вертикально-інтегрованої структури підприємств харчової галузі, відмінною рисою якого є система заходів щодо усунення протиріч господарюючих

суб'єктів, що забезпечує саморозвиток взаємодіючих між собою її учасників. Розроблено модель створення системи корпоративного управління вертикально-інтегрованою структурою харчової галузі, що включає формування: концепції й на її основі структури, механізму й змісту корпоративного управління; механізму узгодження інтересів учасників інтеграційних відносин.

1176. Крюкова, І.О. Економічна адаптація молокопереробних підприємств до інноваційної моделі розвитку: теорія, методологія, практика : дис. ... д-ра екон. наук : спец. 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами екон. діяльності) : захист 22.04.2014 / Крюкова Ірина Олександрівна ; наук. консультант О.Б. Наумов; ОНАХТ, ПВНЗ «Міжнар. ун-т бізнесу і права». – Херсон, 2014. – 519 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 495-519.

Розглядаються проблеми, пов'язані з формуванням організаційно-економічних механізмів управління інноваційним розвитком молокопереробних підприємств. Досліджено теоретичні та методологічні аспекти економічної адаптації молокопереробних підприємств до інноваційної моделі розвитку. Обґрунтовано концептуальні підходи до формування механізмів інноваційного розвитку молокопереробних підприємств. Здійснено економічну оцінку потенціалу, визначено проблеми та перспективи інноваційного розвитку молокопереробних підприємств. Розроблено інституційні та внутрішньогосподарські механізми адаптації молокопереробних підприємств до інноваційної моделі розвитку, інвестиційного забезпечення інноваційних проектів. Обґрунтовано стратегію інноваційного розвитку молокопереробних підприємств та механізми їх реалізації.

1177. Левкіна, Р.В. Стратегічне управління виробничою діяльністю підприємств овочівництва: теорія, методологія, практика: дис. ... д-ра екон. наук : спец. 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами екон. діяльності) : захист 27.05.2014 / Левкіна Руслана Володимирівна; наук. консультант В.В. Лагодієнко; ОНАХТ, ПВНЗ «Міжнар. ун-т бізнесу і права». – Одеса, 2014. – 289 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 264-289.

Досліджено теоретичні аспекти проблеми та розвиток понятійно-категоріального апарату в частині трактування поняття "організаційно-економічний механізм управління ефективністю". Обґрунтовано цілісну концепцію організаційно-економічного механізму управління ефективністю та стабілізації розвитку підприємств-виробників продукції овочівництва. Визначено параметри формування рівня економічної ефективності виробництва та реалізації продукції підприємствами овочівництва. Охарактеризовано склад та способи застосування організаційних та економічних важелів та інструментів управління ефективністю виробництва зазначеної продукції. Удосконалено методологічний підхід до визначення складу критеріїв оцінювання ефективності діяльності таких підприємств. Розроблено концептуальну модель еволюції економічних інтересів підприємств овочівництва. Описано організаційно-економічні засади стратегічного управління ефективністю діяльності цих підприємств.

1178. Мазуренко, І.К. Наукові основи технологій консервованих продуктів для дитячого харчування лікувально-профілактичного призначення : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.18.13 – технологія консервованих і охолоджених харчових продуктів : захист 24.11.2014 / Мазуренко Ігор Костянтинович; наук. консультант А.Т. Безусов ; ОНАХТ. – Одеса, 2014. – 380 с. – (Дод.: 348 с.). + 1 електрон. опт. диск. (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 307 – 348.

Вивчено вплив агроекологічних факторів вирощування на показники безпечності рослинної сировини та встановлено, що найбільш безпечна рослинна сировина, яка використовується у процесі виробництва продуктів для дітей, вирощується в західних та південних регіонах України. Встановлено фактичні показники якості рослинної сировини, які значно відрізняються від чинних інформаційних та нормативних джерел. На основі медико-біологічних вимог до консервованих продуктів лікувально-профілактичного призначення створено асортимент консервованих продуктів для дітей, хворих на цукровий діабет, туберкульоз, дисбактеріоз, а також із захворюваннями печінки та жовчних шляхів, порушенням обміну речовин. Розроблено нормативну та технологічну документацію, проведено клінічні випробування консервованих продуктів.

1179. Майданевич, Ю.П. Стратегічне управління виробничо-господарською діяльністю інтегрованих об'єднань переробних підприємств аграрної сфери: теорія, методологія, практика : дис. ... д-ра екон. наук : спец. 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами екон. діяльності) : захист 04.07.2014 / Майданевич Юлія Петрівна ; наук. консультант О.Б. Наумов ; ОНАХТ, ПВНЗ «Міжнар. ун-т бізнесу і права». – Херсон, 2014. – 349 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 326-349.

Дисертацію присвячено розробці теоретико-методологічних положень і практичних рекомендацій з формування і функціонування механізмів стратегічного управління виробничо-господарською діяльністю інтегрованих об'єднань переробних підприємств аграрної сфери. Розроблено концепцію побудови організаційно-економічного механізму узгодження інтересів учасників інтеграційних структур переробних підприємств аграрної сфери на основі використання інструментарію мережевого планування й аутсорсингу. Обґрунтовано модель системи управлінських зв'язків, що утворюють потоки менеджерської інформації у інтегрованому об'єднанні аграрних і переробних підприємств.

1180. Назарова, Л.В. Стратегічне управління зовнішньоекономічною діяльністю підприємств агропродовольчої сфери: теорія, методологія, практика : дис. ... д-ра екон. наук : спец. 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами екон. діяльності) : захист 30.01.2015 / Назарова Людмила Володимирівна ; наук. консультант І.І. Савенко ; ОНАХТ. – Одеса, 2014. – 545 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 412-459.

Дисертація присвячена розробці та обґрунтуванню теоретико-методологічних основ та практичних рекомендацій щодо формування стратегії та механізмів управління зовнішньоекономічною діяльністю підприємств агропродовольчої сфери. Розроблена концепція формування стратегії управління зовнішньоекономічною діяльністю підприємств агропродовольчої сфери, особливістю якої є ув'язка стратегічних цілей і завдань підвищення ефективності їх господарської діяльності зі стратегією забезпечення продовольчої безпеки країни, з урахуванням дотримання вимог СОТ за квотами та митного регулювання. Запропоновано модель організаційно-економічного механізму координації зовнішньоекономічної діяльності підприємств агропродовольчої сфери.

1181. Нехайчук, Д.В. Інвестиційно-фінансова інфраструктура комплексного розвитку регіонів : дис. ... д-ра екон. наук : спец. 08.00.05 – розміщення продуктивних сил та регіональна економіка : захист 28.01.2015 / Нехайчук Дмитро Валерійович ; наук. консультант П.М. Майданевич ; ОНАХТ, ПВНЗ «Міжнар. ун-т бізнесу і права». – Одеса, 2014. – 490 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 415-446.

Досліджено складові інвестиційно-фінансової інфраструктури (ІФІ), проаналізовано наукові підходи до вивчення інструментів фінансової інфраструктури, виокремлено методологічні підходи до дослідження ІФІ та систематизовано нормативно-правове забезпечення функціонування ІФІ держави та регіонів. Здійснено оцінювання інвестиційних процесів у посткризовий період, а також оцінювання потенціалу держави та регіонів. Визначено особливості формування бюджетних ресурсів держави та регіонів України. Запропоновано концептуальну модель функціонування ІФІ. Розроблено підходи до інституційного забезпечення функціонування ІФІ завдяки ефективним напрямкам оптимізації складових ІФІ регіонів.

1182. Ніценко, В.С. Механізми формування і функціонування інтегрованих підприємницьких структур у агропродовольчій сфері: теорія, методологія, практика : дис. ... д-ра екон. наук : спец. 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності) : захист 29.01.2015 / Ніценко Віталій Сергійович ; наук. консультант О.Б. Наумов ; ОНАХТ, ПВНЗ «Міжнар. ун-т бізнесу і права». – Одеса, 2014. – 370 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 325-370.

Метою дослідження є обґрунтування теоретико-методологічних засад та практичних рекомендацій з розробки механізмів формування і функціонування інтегрованих підприємницьких структур у агропродовольчій сфері, спрямованих на підвищення ефективності їх господарської діяльності. На основі проведених досліджень уточнено і згруповано типологію видів реструктуризації підприємств. Сформовано матрицю пріоритетних структур управління реструктуризацією вертикально-інтегрованої компанії. Розглянуто та обґрунтовано методику ефективності процесів реструктуризації розвитку вертикально-інтегрованої структури. Наведено порівняльний аналіз економічної системи регіональної економіки і вертикально-інтегрованої компанії. Запропоновано методичні підходи до кількісної оцінки рівня економічної стабільності інтегрованих структур агропродовольчої сфери.

1183. Одарченко, А.Н. Развитие научных основ формирования качества пищевых продуктов при консервировании холодом : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных и охлажденных пищевых продуктов : защищена 20.03.2014 / Одарченко Андрей Николаевич; науч. консультант А.И. Черевко ; ОНАПТ, Харьк. гос. ун-т питания и торговли. – Харьков, 2014. – 387 с. – (Прил.) + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Библиогр. : с. 344-387.

Изложены вопросы формирования и улучшения качества замороженного сырья и пищевых продуктов путем обоснования рациональных режимов термической обратимости технологических процессов замораживания, холодильного хранения и размораживания. Сформулированы основные положения и принципы составления систем оценки качества для управления технологическим процессом консервирования холодом с использованием параметра состояния влаги относительно сухого вещества, характеризующего термическую обратимость свойств сырья и пищевых продуктов относительно операций замораживание-размораживание. Определены режимы ступенчатого нагрева и температура образцов, практически совпадающую с температурой их замораживания.

1184. Ротанов, Г.М. Конкурентна стратегія підприємств агропродовольчої сфери: теорія, методологія, практика : дис. ... д-ра екон. наук : спец. 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами екон. діяльності) : захист 23.09.2014 / Ротанов Геннадій Миколайович; наук. консультант В.І. Топіха ; ОНАХТ, Тавр. нац. ун-т ім. В.І. Вернадського. –

Сімферополь, 2014. – 482 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 412-460.

Викладено методологічні засади дослідження конкурентоспроможності підприємств агропродовольчої сфери, розвинуто методологічні засади оцінки та управління конкурентоспроможністю, визначено систему критеріїв та показників оцінки конкурентоспроможності виробників харчової продукції. Зроблено позиціонування підприємств агропродовольчої сфери в контексті підвищення їх конкурентоспроможності, сформовано маркетингову стратегію забезпечення конкурентних переваг виробників харчової продукції, обґрунтовано позиції щодо підвищення рівня організаційної культури та соціальної взаємодії, сформовано підходи до управління конкурентоспроможністю підприємств агропродовольчої сфери на основі інновацій.

1185. Чирва, О.Г. Стратегічне управління конкурентоспроможністю харчових підприємств: теорія, методологія, практика : дис. ... д-ра екон. наук : спец. 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами екон. діяльності) : захист 22.05.2014 / Чирва Ольга Григорівна; наук. консультант М.Й. Малік; ОНАХТ, Уман. пед. ун-т ім. П. Тичини. – Умань, 2014. – 390 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 344-388.

Розроблено теоретико-методологічні засади та практичні рекомендації з формування та функціонування механізмів стратегічного управління конкурентоспроможністю харчових підприємств, спрямованих на підвищення ефективності їх діяльності. Обґрунтовано комплексну концепцію управління конкурентоспроможністю харчових підприємств. Запропоновано механізм інформаційно-аналітичної підтримки процесів прийняття управлінських рішень керівництвом харчового підприємства, що забезпечує можливість організації спостереження в реальному масштабі часу за показниками конкурентоспроможності підприємства.

2015

1186. Бойко, В.І. Регіональний механізм підвищення ефективності функціонування соціокультурної сфери: теорія, методологія, практика : дис. ... д-ра екон. наук : спец. 08.00.05 – розвиток продуктивних сил і регіональна економіка : захист 28.05.2015 / Бойко В'ячеслав Іванович ; наук. консультант О.Б. Наумов ; ОНАХТ, ПВНЗ «Міжнар. ун-т бізнесу і права». – Одеса, 2015. – 427 с. – Бібліогр. : с. 367-407.

Розроблено теоретико-методологічні засади та практичні рекомендації з формування регіонального механізму підвищення ефективності функціонування соціокультурної сфери. Обґрунтовано концепцію й інноваційну модель реалізації регіональної соціокультурної політики, яка включає структурно-функціональні взаємодії компонентів інфраструктури соціокультурного простору регіону. Розроблено механізм розвитку соціокультурної сфери регіону на основі моделі соціокультурного партнерства. Запропоновано нову форму ресурсного забезпечення соціокультурної сфери регіону, яка передбачає розширення схеми створення фондів цільового капіталу на базі кооперування установ культури різного типу й профілю.

1187. Бошкова, И.Л. Интенсификация процессов переноса в растительных материалах при действии микроволнового электромагнитного поля : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.14.06 – техническая теплофизика и промышленная теплоэнергетика : защищена 30.06.2015 / Бошкова Ирина

Леонидовна ; ОНАПТ, УНИХКЭ им. В.С. Мартыновского. – Одесса, 2015. – 357 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 303-331.

В диссертационной работе на основании экспериментальных данных, полученных при исследовании растительных материалов различных видов (зерно, стебли и другие части растений), определены условия, при которой в рамках каждой из разрабатываемой технологий (биостимуляция, термообработка, экстрагирование, сушка) ожидается максимальный положительный эффект, заключающийся в интенсификации переноса теплоты и массы под действием микроволнового электромагнитного поля с учетом требований к качеству конечной продукции. Разработан комплексный подход к оценке явлений, вызываемых в материалах растительного происхождения при воздействии микроволнового электромагнитного поля. Проведен широкомасштабный анализ влияния различных факторов на качественные характеристики конечного материала и удельные затраты энергии. Установлено, что в режиме биостимуляции семян усиливается транслокация питательных веществ. Для получения расчетных данных по температуре материала составлены новые и исследованы существующие математические модели теплопереноса при наличии внутренних источников теплоты, положительным, определяемым микроволновым полем, и отрицательным, связанным с испарением влаги.

1188. Дорошкевич, Д.В. Механізми управління інвестиційним процесом у регіональних транспортно-логістичних системах: теорія, методологія, практика : дис. ... д-ра екон. наук : спец. 08.00.05 – розвиток продуктивних сил і регіональна економіка : захист 26.03.2015 / Дорошкевич Дарія В'ячеславівна ; наук. консультант В.І. Топіха ; ОНАХТ. – Одеса, 2015. – 349 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 327-349.

Дисертацію присвячено розробці практичних рекомендацій з формування та функціонування механізмів управління інвестиційним процесом у регіональних транспортно-логістичних системах, спрямованих на підвищення ефективності господарського комплексу регіону і прогресивний розвиток територій. Створено теоретичну модель механізму інституційної підтримки інвестиційних процесів у транспортно-логістичному комплексі регіону. Запропоновано комплексний підхід до розвитку транспортно-логістичної інфраструктури регіону, що полягає в розробці взаємопов'язаних напрямків удосконалювання транспортно-логістичної інфраструктури територій у єдиній системі взаємовідносин: територія регіону – транспортно-логістична регіональної системи – господарський комплекс. Обґрунтовано механізм розширення економічної системи за рахунок впливу на неї мультиплікативних та акселеративних ефектів. Розроблено організаційно-економічний механізм управління розвитком транспортно-логістичної інфраструктури регіону, орієнтований на підвищення ефективності взаємодії між представниками державної, регіональної муніципальної влади, бізнес-структур і суспільства.

1189. Косой, Б.В. Научно-технические основы интенсификации теплообмена в микроструктурных элементах систем терморегулирования : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.14.06 – техническая теплофизика и промышленная теплоэнергетика : защищена 05.03.2015 / Косой Борис Владимирович ; ОНАПТ, УНИХКЭ им. В.С. Мартыновского. – Одесса, 2015. – 324 с. – Библиогр. : с. 304-324.

Работа посвящена комплексному экспериментальному и теоретическому решению проблемы – интенсификации теплообмена в микроструктурных элементах систем терморегулирования с целью повышения их теплотехнической эффективности, уменьшения массы и габаритов. Для микроканальных испарителей выявлена специфика влияния смачиваемости и структуры поверхности на интенсивность процесса теплоотдачи, установлены зависимости их теплопередающей способности от формы

поперечных сечений и соотношений между глубиной и шириной прямоугольных микроканалов. Исследованы возможности компьютерного моделирования процессов переноса импульса и теплоты в микроструктурах. Разработаны практические рекомендации по применению теплообменников с локальными и сетевыми микроканалами, а также предложена методика диагностики энергетической эффективности теплотехнических систем, позволяющая идентифицировать оптимальные режимы эксплуатации.

1190. Марченко, О.А. Механізми трансформації регіональної структури та удосконалення організації туристичної галузі : теорія, методологія, практика : дис. ... д-ра екон. наук : спец. 08.00.05 – розвиток продуктивних сил і регіональна економіка : захист 28.01.2015 / Марченко Оксана Анатоліївна; наук. консультант О.А. Сарапіна ; ОНАХТ, Херсон. держ. аграр. ун-т. – Херсон, 2015. – 402 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Библиогр. : с. 353-386.

У дисертаційній роботі визначено, що основні трансформації стосуються, насамперед, стрімкого економічного росту всіх структурних складників під впливом нових глобальних, національних та регіональних чинників. Має місце диверсифікація підгалузей, видів та напрямів туризму, його продуктів та атракцій. В організації галузі на рівні регіонів виділяються нові форми у вигляді готельних мереж, стратегічних альянсів (потенційно), на засадах франчайзингу, інноваційних кластерів. У складі механізмів трансформації регіональної структури та конкурентоспроможного розвитку галузі туризму, крім традиційних складників оподаткування, ціноутворення, візової підтримки фінансово-кредитного забезпечення та державного регулювання, обґрунтовано конкретні переваги, іміджеві бренди, інтеграційні форми, організатори, інноваційні кластери, проекти та програми, маркетингові стратегії та концепції.

1191. Меліх, О.О. Адаптивна стратегія територіально-виробничої оптимізації та економічного розвитку харчової промисловості регіону : теорія, методологія, практика : дис. ... д-ра екон. наук : спец. 08.00.05 – розвиток продуктивних сил та регіональна економіка : захист 25.12.2015 / Меліх Олена Олександрівна ; наук. консультант О.І. Павлов ; ОНАХТ. – Одеса, 2015. – 462 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 421 – 449.

Дисертацію присвячено розробці теоретико-методологічних засад та практичних рекомендацій з формування адаптивної стратегії та механізмів територіально-виробничої оптимізації та економічного розвитку харчової промисловості регіону. Обґрунтовано механізм управління процесом створення й удосконалювання регіональних корпоративних структур харчової промисловості. Запропоновано концептуальний механізм розвитку промислово-виробничого потенціалу харчової промисловості регіону в умовах дефіциту ресурсів, що представлений у вигляді логіко-структурної моделі, яка відбиває процесні уявлення адаптації та розвитку промислово-виробничого потенціалу у вигляді сукупності етапів. Розроблено механізм згладжування нерівномірності розвитку харчової промисловості в регіоні, що дозволяє коректувати регіональну політику розвитку харчової промисловості.

1192. Одарченко, Д.М. Розвиток методології та методів оцінки якості та автентичності сировини в технологіях заморожених напівфабрикатів та харчових продуктів : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.18.13 – технологія консервованих і охолоджених харчових продуктів : захист 25.06.2015 / Одарченко Дмитро Миколайович ; наук. консультант М.І. Погожих ;

ОНАХТ, Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. – Харків, 2015. – 340 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 283 – 340.

Дисертацію присвячено питанням удосконалення методологічних підходів до оцінки якості та автентичності харчової сировини та заморожених продуктів шляхом наукового обґрунтування сигнатур властивостей оборотної рідкої частини з них і розробці технології виробництва оборотних заморожених напівфабрикатів та харчових продуктів. Уперше введено поняття «сигнатура» для оцінки якості та автентичності сировини в технологіях заморожених напівфабрикатів та харчових продуктів, яка є фізичною величиною, що має кількісне значення та є своєрідним індикатором стану та властивостей предмету дослідження в цілому та свідчить про умови вирощування, зберігання, видову приналежність, автентичність. Розроблено та науково обґрунтовано метод пробопідготовки, який передбачає циклічне використання операцій заморожування-центрифугування сировини тваринного та рослинного походження й дозволяє отримати рідкі фази, що є колоїдними розчинами та характеризуються стійкістю до седиментації під час заморожування, розморожування, а тому можуть використовуватися як проби під час оцінки якості. Виявлено, що заморожені оборотні напівфабрикати, які мають виражений технологічний ефект (яскраво виражені смако-ароматичні, колірні характеристики, структуроутворення та ін.), можна отримати циклічним заморожуванням-центрифугуванням сировини тваринного або рослинного походження та використовувати для виробництва заморожених напівфабрикатів та харчових продуктів. Подальшого розвитку набули теоретичні та практичні знання про зміни електрофізичних, оптичних, криоскопічних та термодинамічних властивостей в м'ясі, рибі, овочах, ягодах та грибах.

1193. Потишняк, О.М. Організаційно-економічні механізми інтеграційної взаємодії аграрних та промислових підприємств з виробництва та переробки вовни : теорія, методологія, практика : дис. ... д-ра екон. наук : спец. 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами екон. діяльності) : захист 03.07.2015 / Потишняк Олена Миколаївна ; наук. консультант О.Б. Наумов ; ОНАХТ, Міжнар. технол. ун-т «Миколаїв. політехніка». – Одеса, 2015. – 379 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 342-379.

Дисертація присвячена розробці теоретико-методологічних засад та практичних рекомендацій з формування та функціонування організаційно-економічних механізмів інтеграційної взаємодії аграрних та промислових підприємств з виробництва та переробки вовни, спрямованих на підвищення ефективності їх діяльності. Запропоновано концепцію розвитку аграрних та промислових підприємств з виробництва та переробки вовни на засадах вертикальної інтеграції. Розроблено організаційно-економічний механізм інтеграційної взаємодії аграрних і промислових підприємств з виробництва та переробки вовни, що реалізується у організаційній формі стратегічного альянсу виробників з переробки вовни. Удосконалені методичні засади формування програми розвитку інтегрованої системи підприємств з виробництва та переробки вовни, що ґрунтуються на застосуванні наукового, логічного і математичного апарату для характеристики системи і на певних критеріях, які можуть узагальнено і повно описати систему і її розвиток.

2016

1194. Корнісцький, О.В. Міжрегіональна взаємодія транспортно-логістичних систем в умовах просторової трансформації економіки: теорія, методологія, практика: дис. ... д-ра екон. наук: спец. 08.00.05 – розвиток

продуктивних сил та регіональна економіка: захист 29.04.2016 / Корнієцький Олександр Владиславович; наук. консультант К.О. Богатирьов; ОНАХТ, Нац. ун-т кораблебудування ім. адм. Макарова. – Одеса, 2016. – 396 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр.: с. 367-392.

Дисертацію присвячено обґрунтуванню теоретико-методологічних засад та розробці практичних рекомендацій з формування стратегії і механізмів міжрегіональної взаємодії транспортно-логістичних систем в умовах просторової трансформації економіки. Обґрунтовано концепцію формування й розвитку міжрегіональної синергетичної транспортно-логістичної системи на засадах інтеграційно-кластерного підходу. Розроблено організаційно-управлінський механізм формування транспортно-логістичних систем мезорівня у формі корпорацій з мережною організаційно-технологічною структурою кластерного типу. Сформульовано концепцію комплексної міжрегіональної транспортно-логістичної стратегії в сфері просування продукції з баз і складів споживачам на засадах інтеграційної взаємодії транспорту і складського господарства.

1195. Кравченко, М.Б. Научно-технические основы совершенствования периодических тепломассообменных процессов в криогенной технике : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.05.14 – холодильная, вакуумная и компрессорная техника, системы кондиционирования : защищена 22.02.2016 / Кравченко Михаил Борисович ; науч. консультант И.Г. Чумак ; ОНАПТ, УНИХКЭ им. В.С. Мартыновского. – Одесса, 2016. – 348 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Библиогр. : с. 336-348.

Диссертация посвящена исследованию периодических тепломассообменных процессов, которые применяются в криогенной технике и технике, предназначенной для сжижения и разделения газовых смесей. В работе получена простая система безразмерных критериев и критериальное уравнение, позволяющие с высокой точностью обобщить экспериментальные данные по теплообмену при сублимации хладагента на поверхности теплообмена. Предложена идеология и простой алгоритм для оптимизации профиля твердотельных тепло- и хладопроводов, позволяющий наилучшим образом распределить теплопроводящий материал в хладопроводе. Исследована возможность применения тепловой машины и термотрансформатора для улучшения энергетических показателей криогенных установок. Математическая модель волновой адсорбции позволяет усовершенствовать методы расчета динамики сорбции для широкого класса адсорбционных аппаратов периодического действия.

1195a. Купчак, В.Р. Стратегічне управління енергозбереженням в соціально-економічних системах регіону: дис. ... д-ра екон. наук : спец. 08.00.05 – розвиток продуктивних сил і регіональна економіка : захист 26.12.2016 / Купчак Володимир Романович; наук. консультант В.І. Криленко; ОНАХТ, Миколаїв. нац. ун-т ім. В.О. Сухомлинського. – Одеса, 2016. – 414 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр.: с. 377-410.

Розроблено концепцію виділення раціональних енергоекономічних зон як інтеграційних об'єктів розвитку енергосфери регіону. Запропоновано механізм ефективного управління енергоспоживанням при формуванні паливно-енергетичного балансу соціально-економічних систем регіону. Обґрунтовано структурно-модернізаційний методологічний підхід до дослідження процесів розвитку енергетичної сфери регіонів України, а також методологічний підхід і концепцію формування звітних єдиних паливно-енергетичних балансів України і регіонів. Розроблено методичний підхід до оцінки збалансованості розвитку економіки регіону й енергосектору. Розвинуто концептуальний підхід до зонування регіонів за умовами енергозбереження.

1196. Лебеденко, Т.Є. Науково-практичні засади стабілізації якості хлібобулочних виробів з використанням фітоекстрактів : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.18.01 – технологія хлібопекарських продуктів, кондитерських виробів та харчових концентратів : захист 15.12.2016 / Лебеденко Тетяна Євгеніївна ; наук. консультант К.Г. Іоргачова ; ОНАХТ. – Одеса, 2016. – 826 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр: с. 388-443.

Дисертація присвячена обґрунтуванню наукових основ та розробці практичних заходів з комплексного вирішення проблем галузі, покращення якості хлібобулочних виробів за рахунок використання біологічно активних речовин вітчизняних лікарських, пряно-ароматичних рослин. Досліджено особливості органолептичних, фізико-хімічних характеристик, хімічного складу фітосировини та науково обґрунтовано раціональні способи її переробки для формування необхідних функціонально-технологічних та фізіологічних властивостей: екстрагування та використання екстрактів на воді і молочній сироватці для комплексного покращення якості продукції, а також приготування і використання пюре плодів у продукції профілактичного спрямування. Науково та експериментально обґрунтовано доцільність класифікації фітосировини за такими критеріями: підходи до організації підготовки сировини і способів використання; вирішувані технологічні задачі; асортиментна направленість; безпечність; фізіологічні властивості для узагальнення рекомендацій щодо напрямків і способів їх використання в хлібопеченні.

1197. Терзиев, С.Г. Инновационные теплотехнологии пищеко́нцентратных производств на основе системного моделирования и комбинированных процессов тепломассопереноса : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и оборудование пищевых, микробиологических и фармацевтических производств: захищена 03.11.2016 / Терзиев Сергей Георгиевич ; науч. консультант О.Г. Бурдо ; ОНАПТ. – Одесса, 2016. – 490 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Библиогр.: с. 325-366.

В диссертационной работе решается задача повышения энергоэффективности при производстве пищевых концентратов, снижения потерь сырья и готового продукта, создание инновационных образцов техники в технологиях кофепродуктов и методов расчета предложенных разработок. Итогом работы являются: теория тепломассопереноса паропылегазовых потоков в пучках термосифонов, развитие теории экстрагирования из растительного сырья в микроволновом поле, теоретические основы баротермической деструкции сырья в условиях микроволнового поля. Созданы, прошли стендовые и производственные испытания образцы инновационной техники: тепломассоутилизатор на термосифонах, микроволновой экстрактор кофе, ленточная сушилка с инфракрасными и микроволновыми источниками энергии, микроволновой экстрактор масла и линия по переработки кофейного шлама. Полученные на разработанном оборудовании образцы инновационной неэнергоёмкой продукции: экстракты кофе, жидкий концентрат кофе, масло кофе (рафинированное и кофеоль) получили высокую оценку у дегустаторов.

1198. Янчева, М.О. Наукове обґрунтування використання композицій кріостабілізуючої дії в технології напівфабрикатів м'ясних посічених заморожених: дис. ... д-ра техн. наук: спец. 05.18.04 – технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів: захист 01.07.2016 / Янчева Марина Олександрівна; наук. консультант О.О. Гринченко; ОНАХТ, Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. – Харків, 2016. – 387 с. – (Дод.: 287 с.) + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр.: с. 346-387.

В дисертації вперше науково і експериментально розроблено фізико-математичну модель кристалізації м'ясних систем та встановлено, що зміна інформаційних параметрів

ефективної питомої теплоємності є критерієм зворотності процесу, розроблено метод її визначення за термограмами заморожування-розморожування. Визначено раціональні параметри отримання емульсійних систем на основі тваринного білка та емульгаторів ацилгліцеридної природи, стійких до впливу заморожування-розморожування. Доведено доцільність використання харчових гідроколоїдів в якості речовин кріостабілізуючої дії та встановлено закономірності зміни теплофізичних фізико-хімічних та функціонально-технологічних показників м'ясних систем під впливом технологічних чинників.

НТБ ОНАХТ

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

1990

1199. Азарова, Н.Г. Совершенствование процесса предварительной обработки скорлупы при производстве консервированных яичных продуктов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 25.10.1990 / Азарова Надежда Григорьевна; науч. рук. В.В. Корнараки, О.А. Кириленко ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1990. – 160 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 118-128.

Доказана целесообразность и необходимость замены механического способа предварительной обработки скорлупы яиц химическим, основанным на взаимодействии минеральных веществ скорлупы с раствором соляной кислоты и позволяющим удалять микроорганизмы не только с поверхности, но и из устьев пор скорлупы. Изучен механизм влияния растворов соляной кислоты на структуру и микрофлору скорлупы яиц и процесс очистки скорлупы, который состоит в отслоении с ее поверхности кутикулы и растворении кристаллического и части губчатого слоев, а также в бактерицидном влиянии растворов соляной кислоты на поверхностную микрофлору скорлупы. Разработан новый высокоэффективный способ предварительной обработки яиц.

1200. Али Баша Набих Мухаммед. Влияние условий хранения зерна пшеницы, происходящей из различных экологических районов, на биохимический состав и технологические свойства продукции : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.03 – первичная обработка, хранение зерна и другой продукции растениеводства : защищена 15.02.1991 / Али Баша Набих Мухаммед ; науч. рук. П.В. Данильчук ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1990. – 127 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 107-114.

В работе изучены биохимические свойства муки полученной из зерна, выращенного в различных почвенно-климатических условиях. Изучена характеристика запасных и функциональных белков у пшениц разных экотипов при помощи электрофореза, что позволяет не только идентифицировать виды, сорта пшениц, но и технологические свойства получаемой из них продукции. Приводятся экспериментальные данные по изменению биохимических показателей качества зерна и продуктов его переработки при различных сроках и температурных условиях хранения, а также условиях выращивания. Показано, что хранение зерна в помещении без регулирования температуры (+20°C) оказывает промежуточное влияние на изменение биохимического состава зерна всех сортов пшеницы, эти условия можно использовать для хранения. Хранение же при температуре 35°C способствует существенному увеличению кислотного числа жира, кислотности зерна, что свидетельствует о снижении качества.

1201. Аликберов Надыр Ага Керим. Совершенствование расчета тепловых аппаратов на основе исследований теплопроводности плодово-ягодных соков и их моделей : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы, машины и агрегаты пищевой промышленности : защищена 20.12.1990 / Аликберов Надыр Ага Керим ; науч. рук. В.З. Геллер; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1990. – 195 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 163-175.

Цель работы состояла в совершенствовании расчета тепловых аппаратов технологических линий сокового производства на основе экспериментального исследования теплопроводности соков и их моделей. Показано, что наличие достоверных данных позволяет существенно повысить точность расчетов этих процессов на всех стадиях получения, переработки и транспортировки продукции. Разработана исходная для расчетов тепловых аппаратов соковых производств информация в виде аналитических зависимостей и таблиц теплопроводности для виноградного «Шасла», виноградного «Каберне», яблочного, клубничного, гранатового и грушевого соков.

1202. Аннушкина, Л.П. Исследование процессов тепломассообмена в воздухоохладителях осушительных систем с целью определения их оптимальной конструкции : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования : защищена 27.12.1990 / Аннушкина Людмила Петровна ; науч. рук. В.П. Чепурненко ; Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики, Центр. ин-т авиац. моторостроения им. П.И. Баранова. – Одесса, 1990. – 184 с. – Библиогр.: с. 176-184.

Цель работы – разработка эффективных, долговечных и надежных в эксплуатации высокопроизводительных воздухоохладителей (ВО) для холодно-осушительной станции (ХОС) нового поколения. На основе расчетно-теоретических исследований осуществлен выбор типа ВО, материала и оптимальных геометрических характеристик теплопередающей поверхности в условиях инееобразования. Проведены экспериментальные исследования влияния избыточного давления воздуха на процесс инееобразования. Разработана и экспериментально проверена методика теплового и аэродинамического расчета ВО с инееобразованием при избыточном давлении воздуха. Разработаны способы коррозионной защиты ВО применительно к условиям их эксплуатации.

1203. Ба-Раади Абдулла Ахмед. Методы расчета термодинамических свойств рабочих тел энерготехнологических кристаллогидратных установок : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники : защищена 27.12.1990 / Ба-Раади Абдулла Ахмед ; науч. рук. В.И. Недоступ ; Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики. – Одесса, 1990. – 171 с. – Библиогр.: с. 134-142.

Целью работы является создание методов расчета свойств газов и газовых гидратов – рабочих тел кристаллогидратных установок, не требующих экспериментальных данных о свойствах и использующих лишь информацию о молекулярной структуре. Предложена схема и программа термодинамического расчета двух циклов кристаллогидратных установок и определены оптимальные параметры процесса. Разработана методика расчета термодинамических свойств газообразных хладагентов, использующая в качестве определяющего критерия подобия радиус вращения молекул. Созданы программы расчета радиуса вращения на основании данных о конформации молекул и термодинамических свойств на основании исходных данных только сведения о структуре молекул. Обоснован молекулярный критерий диссоциации газовых гидратов.

1204. Бадай, В.Т. Научное обоснование и синтез оптимальных режимов и технологических схем зерносушилок : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы, машины и агрегаты пищевой промышленности : защищена 08.06.1990 / Бадай Виталий Тимофеевич ; науч. рук. Н.В. Остапчук ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1990. – 189 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 137-147.

Диссертация посвящена обоснованию методики выбора режимов и технологических схем зерносушилок для сушки зерна продовольственного и семенного назначения, обеспечивающих минимальные затраты на сушку. В диссертации определены кинетические закономерности нагрева, сушки и охлаждения зерна в разрыхленном и плотном подвижных слоях при изменении исходных характеристик зерна и сушильного агента. Разработаны алгоритм и программа расчета режимов сушки в рециркуляционных сушилках шахтного типа. Определены оптимальные режимы нагрева зерна в конвективных подогревателях. Установлены закономерности изменения затрат топлива, производительности сушилки.

1205. Бармада Мажда. Повышение эффективности процессов косвенно-испарительного охлаждения воздуха : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования / Бармада Мажда ; науч. рук. А.В. Дорошенко ; Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики. – Одесса, 1990. – 136 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 128-133.

Разработано принципиально новое конструктивное оформление косвенно-испарительного охладителя совмещенного типа с вертикально гофрированными поверхностями, обеспечивающее устойчивое пленочно-струйное течение жидкости; в качестве метода интенсификации использована регулярная шероховатость для жидкостной пленки и конфузorno-диффузорная система для потоков воздуха. Разработанная смешанная система контактирования потоков обеспечивает повышение эффективности использования вспомогательного потока и таким образом, снижение энергетических затрат на реализацию процесса. Получены основные соотношения по гидродинамике и тепломассообмену, обеспечивающие инженерный расчет и проектирование косвенно-испарительных охладителей.

1206. Бельченко, В.М. Совершенствование методики расчета воздухоохладителей с учетом динамики инееобразования : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования : защищена 28.01.1991 / Бельченко Владимир Михайлович ; науч. рук. В.П. Чепурненко; Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики. – Одесса, 1990. – 192 с. – Библиогр.: с. 135-147.

Основной целью работы является изучение процесса инееобразования, анализ степени влияния отдельных факторов на этот процесс; создание методик, программ и программных комплексов, имеющих как научное, так и прикладное значение, позволяющих моделировать реальные режимы работы воздухоохладителей с шайбовым оребрением. Создан исследовательский стенд для постановки физического эксперимента процесса инееобразования. Разработан программный комплекс обработки и анализа экспериментальных данных, позволяющий моделировать реальные режимы работы воздухоохладителей с шайбовым оребрением. Эмпирические зависимости, полученные в результате экспериментальных исследований, позволяют определять геометрические и режимные параметры для расчетов реальных теплообменных аппаратов, используемых для охлаждения воздуха, в условиях инееобразования.

1207. Буз, В.Н. Массообмен в химических источниках тока с воздушными газодиффузионными электродами : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники / Буз Василий Николаевич ; науч. рук. А.Л. Цыкало ; Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики. – Одесса, 1990. – 148 с. – Библиогр. : с. 114-124.

Цель работы – теоретическое и опытное изучение массообмена в воздушных каналах химических источников тока (ХИТ) с воздушными газодиффузионными электродами и разработка методов расчета параметров ХИТ. Предложены математические модели взаимосвязанных процессов массопереноса и токообразования, на основании которых разработаны методики и составлены программы численного расчета на ЭВМ вольт-амперных и разрядных характеристик, а также распределения тока вдоль элементов ХИТ. Получены простые приближенные аналитические решения уравнений массопереноса для различных случаев, позволяющие проводить конструкторский и проверочный расчеты ХИТ. Разработан и испытан метод экспериментального контроля равномерности работы воздушных электродов.

1208. Вайсман, И.Б. Программное моделирование и оптимизация парокомпрессорных систем охлаждения испытательных камер при их автоматизированном проектировании : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники; 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования / Вайсман Игорь Борисович ; науч. рук. Р.К. Никульшин ; Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики. – Одесса, 1990. – 179 с. – Библиогр. : с. 172-179.

Разработаны обобщенные программные модели, позволяющие в диалоговом режиме производить анализ технологических схем и состава оборудования при автоматизированном проектировании испытательных камер (ИК). Работа заключается в разработке на основе системного подхода проблемно-ориентированных программных моделей в режиме непосредственного общения с пользователем-проектировщиком, включающих построенную по модульному принципу программную модель парокомпрессорной системы охлаждения (ПКСО) ИК. Защищено основное научное положение, обобщающее полученные научные результаты: обобщенные программные модели задач анализа и синтеза ПКСО, построенные на принципах структурного программирования, реализующие графо-теоретические представления схем, использующие информационные базы данных с программами управления ими позволяют получать оптимальные решения при автоматизированном проектировании ИК, а также взаимно согласовывать эти решения на всех этапах и стадиях проектирования.

1209. Варивода, В.А. Динамика инееобразования на теплообменных поверхностях холодильных аппаратов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники : защищена 28.12.1990 / Варивода Василий Андреевич ; науч. рук. В.Х. Кириллов ; Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики. – Одесса, 1990. – 187 с. – Библиогр. : с. 127-131.

Цель работы – исследование динамики инееобразования на низкотемпературных теплообменных поверхностях и его влияния на интенсивность теплопередачи для создания более точных, чем существующие теоретических и программных средств расчета теплообменных аппаратов и режимов их работы. Создана новая методика расчета теплообменных поверхностей воздухоохладителей, предназначенных для работы в условиях инееобразования. Эта методика учитывает взаимовлияние процесса инееобразования и изменения внешних условий тепло- и массообмена, имеющее место вследствие уменьшения живого сечения для прогона охлаждаемого воздуха через межреберное пространство. Полученные средства прогнозирования дают возможность разработчику выбрать наиболее подходящую конструкцию теплообменной поверхности аппарата, предназначенного для работы в условиях инееобразования, избавляя его от больших затрат, уходящих на создание и испытание большого количества опытных образцов.

1210. Всеволодова, О.И. Разработка технологии сброженных овощных соков : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 24.11.1990 / Всеволодова Ольга Ивановна ; науч. рук. А.Ф. Фан-Юнг, А.Л. Фельдман ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1990. – 135 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 93-105.

Диссертация посвящена разработке технологии сброженного свекольного сока. Изучены характеристики химического состава свеклы с учетом условий проведения эксперимента (температурных и других). Исследованы физиологические и биохимические свойства культуры молочнокислых бактерий. Разработан технологический метод ферментации свекольного сока, обеспечивающий получение готового продукта высокого качества и пищевой ценности. Определены изменения биохимических показателей свежеприготовленного сока при ферментации. Разработана техническая документация и технологическая инструкция по производству ферментированного сока.

1211. Вьюн, В.И. Очистка жиросодержащих сточных вод пищевых предприятий фильтрованием через нетканые волокнистые материалы : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы, машины и агрегаты пищевой промышленности : защищена 23.11.1990 / Вьюн Владимир Ильич ; науч. рук. И.М. Федоткин ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Киев. технол. ин-т легкой пром-сти. – Одесса, 1990. – 370 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 231-245.

Диссертация посвящена разработке безреагентного метода очистки жиросодержащих вод фильтрованием через пакеты из базальтовых волокон, обеспечивающих очистку от жира и возможность утилизации улавливаемых жиров. Созданы специальные лабораторно-экспериментальные установки на основе базальтовых волокон, позволяющие установить их фильтрующие возможности. Разработаны математические модели фильтрования с частичным и полным учетом конвективной составляющей потока жидкости, а также алгоритм и методика расчета процесса фильтрования на фильтрах из базальтовых волокон.

1212. Глущенко, Н.И. Гидродинамика и теплообмен в кольцевых двухфазных термосифонах (область низких давлений) : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники : защищена 26.03.1990 / Глущенко Николай Иванович ; науч. рук. Г.А. Савченков ; Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики. – Одесса, 1990. – 352 с. – Библиогр. : с. 284-298.

Целью работы является разработка сопряженной модели переноса в кольцевых двухфазных термосифонах (КДТ) на основе комплексного экспериментального изучения локальных структурных и гидродинамических характеристик одно- и двухфазных потоков и интенсивности теплообмена при естественной циркуляции. Создана инженерная методика, алгоритм и программа расчета теплообменников на основе КДТ. Используя основные положения методики можно еще на стадии эскизного проектирования теплообменников обосновано учитывать гидродинамические особенности контура, влияющие на процессы теплообмена.

1213. Гонтарук, И.Г. Термодинамические свойства газонасыщенного водного теплоносителя : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники : защищена 29.10.1990 / Гонтарук Игорь Геннадьевич ; науч. рук. В.В. Фисенко ; Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики, Одес. политехн. ин-т. – Одесса, 1990. – 172 с. – Библиогр. : с. 121-128.

Цель данной работы состоит в создании таблиц расчетных справочных данных термодинамических свойств растворов азота в области параметров состояния и концентраций, интересующих практическую энергетику. Теоретически и экспериментально обосновано представление жидкости как смеси несжимаемой жидкости и ее собственного пара. Разработаны таблицы растворимости азота, кислорода и аргона в воде, которые позволяют определить предельную концентрацию газов в воде как функцию от параметров состояния. Полученные таблицы термодинамических свойств растворов азота в воде учитывают реальное изменение свойств раствора в зависимости от концентрации растворенного газа. Таблицы растворимости от термодинамических свойств используются для расчета технологических процессов, протекающих в энергетическом и химическом оборудовании, а также систем безопасности и надежности энергетических установок.

1214. Горбаенко, Т.Ю. Теплообмен при ламинарном течении вязкопластичных жидкостей в плоских и круглых трубах (применительно к задаче термоподготовки пелоидов) : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники / Горбаенко Татьяна Юрьевна ; науч. рук. В.Г. Ушаков ; Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики, Новочеркас. политехн. ин-т. – Новочеркасск, 1990. – 231 с. – Библиогр. : с. 186-196.

Диссертация посвящена установлению качественных и количественных закономерностей теплообмена при течении в плоских и круглых трубах нелинейно вязкопластичных жидкостей (ВПЖ), описываемых реологическим уравнением Балкли-Гершеля, и созданию на их основе инженерных методик теплового расчета теплообменных аппаратов для нагрева лечебных грязей. В ходе работы решены задачи теплообмена при ламинарном течении ВПЖ Балкли-Гершеля в плоском целевом канале при граничных условиях первого, второго и третьего рода. Получены удобные для практического использования критериальные уравнения для определения коэффициента теплоотдачи в плоских и круглых трубах. Обоснована важность существенной интенсификации теплоотдачи потоков ВПЖ в предложенном роторно-пластичном теплообменнике. Разработаны и внедрены методики теплового расчета на ЭВМ проточных трубчатых и пластинчатых нагревателей с водяным и электрообогревом. Предложен эффективный грязенагреватель.

1215. Горбунов, И.А. Выбор режимов охлаждения теплонагруженных узлов магнетронов : дис. ... канд. техн. наук : 05.14.05 – теоретические основы теплотехники / Горбунов Игорь Алексеевич ; науч. рук. Л.Г. Калинин ; Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики, НИИ «Шторм». – Одесса, 1990. – 209 с. – Библиогр. : с. 161-178.

Представлен обзор литературных данных по исследованию тепловых режимов СВЧ-приборов, теплообмену при переходном режиме течения теплоносителя, поверхностном кипении в каналах и кипении бинарных смесей, методам исследования теплообмена в каналах. Разработана методика расчета теплового режима теплонагруженного канала. Приведено описание экспериментального оборудования, методик экспериментального исследования и первичной обработки данных, анализируются погрешности эксперимента. Содержатся результаты экспериментального исследования температурных режимов охлаждаемых каналов, теплообмена при переходном режиме течения теплоносителя, а также теплообмена и критических тепловых потоков при поверхностном кипении 66% водного раствора этиленгликоля в каналах. Проведен анализ результатов экспериментального исследования. Предложены физические модели исследованных процессов теплообмена. Даны рекомендации по выбору параметров режима охлаждения и расчету теплового режима канала.

1216. Добробабина, Л.Б. Научное обоснование параметров процесса стерилизации рыбных консервов в отечественных и импортных модернизированных аппаратах : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 26.04.1990 / Добробабина Любовь Борисовна ; науч. рук. Б.Л. Флауменбаум ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1990. – 316 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 183-210.

Диссертация посвящена научному обоснованию параметров процесса стерилизации рыбных консервов в отечественных и импортных модернизированных аппаратах. На основе проведенных расчетов составлена формула стерилизации. Предложенный математический аппарат позволил впервые объективно сравнить эффективность различных режимов стерилизации рыбных консервов в отношении кулинарной готовности. Установлено, что характеристики новых режимов стерилизации консервов из рыб с твердой позвоночной костью должны содержать, помимо традиционных теплофизических и микробиологических кривых, новый, впервые предложенный параметр – кривую «эффективности размягчения».

1217. Дубицкая, Т.Э. Моделирование и прогнозирование термодинамических свойств жидких углеводных систем, включая нефтепродукты : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники : защищена 26.03.1990 / Дубицкая Татьяна Эммануиловна ; науч. рук. П.М. Кессельман ; Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики. – Одесса, 1990. – 264 с. – Библиогр. : с. 111-122.

Предложен экспресс-метод прогнозирования термодинамических свойств (ТДС), который позволяет предсказывать термические и калорические свойства малоисследованных жидких углеводородов и нефтепродуктов, включая высокомолекулярные, с достаточной для инженерных расчетов точностью. Разработанные алгоритмы и пакет прикладных программ могут найти непосредственное применение при расчетах процессов и создании новейших экологически чистых технологий, в частности, для совершенствования процессов глубокой переработки нефти, в системах автоматического проектирования на базе современных ЭВМ в нефтехимической и нефтеперерабатывающей отраслях промышленности.

1218. Ефремов, Ю.И. Интенсификация тепловых процессов обработки овощей : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы, машины и агрегаты пищевой промышленности : защищена 23.11.1990 / Ефремов Юрий Иванович ; науч. рук. М.И. Беляев, А.Н. Мальский ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Харк. ин-т обществ. питания. – Харьков ; Одесса, 1990. – 283 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 186-208.

В работе научно обоснованы комбинированные процессы пассерования муки, томат-пасты и овощей, позволяющие существенно интенсифицировать эти процессы в сравнении с их традиционным использованием. На базе созданных принципиально новых комбинированных процессов пассерования сырья разработаны полуфабрикаты высокой степени готовности многофункционального назначения, позволяющие существенно повысить уровень индустриализации производства продукции с их применением. Разработаны технические условия «Полуфабрикат из пряной зелени и овощей» и технологическая инструкция. Разработанные полуфабрикаты рекомендованы Министерством торговли по внедрению в масштабах страны. Выпущена и реализована опытная партия полуфабрикатов, получившая высокую оценку потребителей и производителей.

1219. Имамов, Ф.Ф. Автоматизация процесса терморadiационной обработки мятки семян хлопчатника : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.13.07 – автоматизация технологических процессов и производств (отрасли агропром. комплекса) : защищена 15.02.1991 / Имамов Фарход Фарманович ; науч. рук. П.Н. Платонов ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Бухар. технол. ин-т пищевой и легкой пром-сти. – Одесса, 1990. – 207 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 135-149.

Диссертация посвящена исследованию нетрадиционного метода повышения извлечения масла из семян хлопчатника путем совершенствования объекта управления – ИК-жаровни, и создания автоматической системы управления, обеспечивающей оптимальное ведение процесса. Получена математическая модель процесса ИК-жарения двухъярусной конвейерной жаровни, описывающая процесс как многомерный, нестационарный, функционирующий в условиях реальных внешних и параметрических возмущений. Создана и экспериментально проверена в производственных условиях эффективная система управления участком технологического процесса ИК-жаровня-маслопресс.

1220. Кеинашвили, Ю.Ш. Процесс двухступенчатого дробления винограда с промежуточным отбором сусла и его аппаратное оформление : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы, машины и агрегаты пищевой пром-сти : защищена 26.10.1990 / Кеинашвили Юрий Шалвович ; науч. рук. А.Д. Лашхи, С.С. Месаркишвили ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Груз. с.-х. ин-т. – Тбилиси, 1990. – 264 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 148-162.

Целью работы является обоснование преимущества способа и разработки оборудования и технологии двухступенчатого дробления винограда с промежуточным отбором сусла на ступенях дробления, обеспечивающих увеличение выхода сусла при улучшении его качества. Обоснована целесообразность применения процесса постепенно щадящего дробления винограда (повышенный режим интенсивности) в виде двухкратного (двухступенчатого) дробления с промежуточным отбором сусла-самотека, обеспечивающим повышение выхода при лучшем его качестве. Разработана структурная схема и создана двухступенчатая дробильно-суслоотделяющая машина, позволяющая повысить отбор сусла, последняя внедрена в производство в цехе переработки винограда на учебно-производственном консервном заводе ГрузСХИ и проведены предварительные технико-технологические испытания.

1221. Кищак, И.Т. Разработка технологии новых обогатительных добавок к комбикормам для прудовых рыб : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов : защищена 27.10.1990 / Кищак Иван Теодорович ; науч. рук. А.М. Никитин ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1990. – 214 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 133-150.

Цель работы – научное обоснование и практическая проверка возможности обеспечения физиологической потребности рыб в биологически активных веществах (БАВ), включенных в состав обогатительной добавки, а также разработка технологии получения и ввода ее в комбикорма для прудовых рыб. Установлены оптимальные значения параметров процессов смешивания компонентов добавки, добавки с комбикормами и гранулирования последних. Определена биологическая совместимость новых БАВ в процессе производства и хранения добавки, изучено влияние условий и сроков хранения на качество и санитарное состояние добавки и комбикормов с добавкой. Внедрение полученных результатов способствует повышению рыбопродуктивных показателей и снижению затрат кормов на единицу продукции.

1222. Колиев, И.Д. Разработка и исследование установки непрерывного действия для концентрирования виноградного сусла вымораживанием : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования / Колиев Иосиф Дмитриевич ; науч. рук. Э.Г. Парцхаладзе, Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики. – Одесса, 1990. – 135 с. – Библиогр. : с. 107-113.

Цель работы состоит в разработке и создании установки непрерывного действия для концентрирования виноградного сусла вымораживанием и исследование процессов криоконцентрирования сусла на опытной установке в промышленных условиях. Экспериментально определены параметры и режимы криоконцентрирования, включающего процессы кристаллизации, рекристаллизации и разделения суспензии раствор-лед. Исследованы процессы криоконцентрирования виноградного сусла на опытной установке в промышленных условиях. Получены численные решения задачи для заданных конструктивных параметров и условий теплопередачи. Разработан и изготовлен скребковый кристаллизатор, создана опытная криоконцентрирующая установка.

1223. Корниенко, О.П. Теплообмен в термоанемометрических датчиках и разработка методик их теплового проектирования : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники / Корниенко Олег Петрович ; науч. рук. Л.Г. Калинин ; Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики, Спец. конструктор.-технол. бюро «Элемент». – Одесса, 1990. – 117 с. – Библиогр. : с. 98-105.

Целью работы является разработка методик теплового проектирования термоанемометрических датчиков скорости потока воздуха пленочного типа, обеспечивающих линейность функции преобразования датчика в заданном диапазоне скоростей потока и инвариантность её к отклонениям температуры и давления контролируемого потока от их значения при градуировке датчика. Разработаны математические модели термоанемометрических датчиков скорости потока воздуха (ТДСПВ) и датчики расхода жидкости. Разработаны методики теплового проектирования ТДСПВ, обеспечивающие линейность функции преобразования ТДСПВ в заданном диапазоне скоростей и параметров потока. Описаны методики термобарокомпенсации в цифровом и аналоговом виде.

1224. Кузнецов, М.В. Технология производства гранулированных комбикормов без измельчения зерна : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов : защищена 22.11.1990 / Кузнецов Михаил Викторович ; науч. рук. И.К. Чайка, науч. консультант Б.В. Егоров ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1990. – 320 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 232-262.

Целью диссертации является разработка энергосберегающей технологии производства гранулированных комбикормов повышенной кормовой ценности без измельчения зерна. Изучено влияние влаготепловой обработки (ВТО) на физические, биохимические свойства и микроструктуру зерна и установлены оптимальные режимы его осуществления. Разработана технологическая линия ВТО зерна и исследована ее технологическая эффективность. Разработана технологическая линия подготовки и ввода мелассы в состав комбикормов. Проведена промышленная апробация технологии производства гранулированных комбикормов без измельчения зерна. Исследованы эффективность хранения и проведена зоотехническая оценка комбикормов, произведенных по разработанной технологии.

1225. Кузьмин, А.А. Разработка и совершенствование микроохладителей на базе микромасштабных вихревых труб : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования : защищена окт. 1990 / Кузьмин Алексей Авенирович ; науч. рук. А.И. Азаров ; Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики. – Одесса, 1990. – 183 с. – Библиогр. : с. 167-177.

Задача исследования – изучить экспериментально и аналитически влияние масштабного фактора на работу микромасштабных вихревых труб (МВТ) диаметром менее 5 мм, определить рациональные эксплуатационные параметры и выделить предпочтительные конструктивные решения; создать и внедрить в практику эффективные вихревые микроохладители с использованием результатов исследования. Предложены соотношения, позволяющие в инженерных расчетах учитывать влияние пограничных слоев вихревой трубы на температурно-динамические и энергетические характеристики. Разработана методика для сравнения воздухоохлаждающих систем с различными генераторами холода.

1226. Лозовский, С.И. Вязкость сложных хладагентов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники : защищена 26.02.1990 / Лозовский Сергей Иванович ; науч. рук. В.Ф. Чайковский ; Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики, ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1990. – 148 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 123-132.

Целью работы является экспериментальное изучение коэффициента динамической вязкости ряда сложных хладагентов на основе хладона R22 и разработка методики расчета вязкости смесей. Разработан метод расчета вязкости сложных хладагентов в состоянии разреженного газа, требующий для своего использования одной опытной точки для смеси эквимольного состава. Установлены границы применимости однопараметрического закона соответственных состояний для обобщения вязкости газов и жидкостей в широкой области параметров состояния и обоснован выбор дополнительного критерия подобия – приведенной температуры в тройной точке. Разработана система локальных уравнений для расчета приведенной вязкости через температуру и давление и реализована программа расчета, обеспечивающая автоматический выбор соответствующего уравнения.

1227. Луговая, Н.П. Разработка рациональной технологии производства быстрозамороженных картофелепродуктов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервирования пищевых продуктов : защита 24.11.1990 / Луговая Нина Петровна ; науч. рук. Е.Г. Кротов ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1990. – 304 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 192-210.

Диссертация посвящена разработке рациональной технологии комплексной переработке картофеля для создания новых видов быстрозамораживаемых картофелепродуктов, максимально сохраняющих натуральные свойства и пищевую ценность свежего картофеля. Исследовано влияние процессов бланширования и последующего подсушивания на качество быстрозамораживаемого полуфабриката «Деликатесный». Определен рациональный технологический режим процесса охлаждения картофелепродуктов. Разработаны математические зависимости, позволяющие определить оптимальные режимы процесса замораживания. Изучено влияние сортовых особенностей картофеля на качество быстрозамороженных картофелепродуктов. Проведены исследования по выделению пищевых волокон из поверхностного слоя картофеля, обработанного различными способами, и определен их химический состав.

1228. Лялина, И.А. Совершенствование процессов смешения и пластикации пшеничного теста при двухстадийном замесе : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы, машины и агрегаты пищевой промышленности : защищена 26.04.1990 / Лялина Ирина Анатольевна ; науч. рук. Г.Ф. Козлов ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1990. – 217 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 176-194.

Целью работы является совершенствование процессов смешения полуфабрикатов пшеничного теста и его пластикации на основе контакта разреженных потоков и деформации теста в тонких слоях. Создана классификация хлебопекарных сред, основанная на сочетании физико-химических свойств последних и эффективных месильных устройств для их переработки. Предложен критерий технологической однородности хлебопекарных сред. Разработана принципиальная схема конструкции центробежного смесителя для получения смесей в разреженных потоках. Описана гидродинамика вязкой жидкости в каналах конусных распылителей, предложены методики расчета параметров центробежных конических распылителей и энергозатрат на процесс. Смешение рецептурных компонентов в центробежном смесителе интенсифицирует усреднение хлебного теста. Впервые изучено влияние разных видов деформации теста при замесе на структурно-реологические, технологические свойства теста и качество хлеба. Особенности вида деформационного воздействия при замесе являются основанием для выбора оптимальных режимов и конструкций ТММ: сдвиговую деформацию целесообразно применять для переработки муки ниже средней силы и низкобелковой, а деформацию растяжения – для сильной и высокобелковой муки. Тонкослойная прокатка теста при сдвиге в месильно-пластицирующей машине улучшает структурно-реологические свойства теста, повышает качество и выход хлеба.

1229. Магеррамов, М.А. Хранение плодов граната в модифицированной газовой среде : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – первичная обработка, хранение зерна и другой продукции растениеводства : защищена 29.06.1990 / Магеррамов Михаил Акпер оглы; науч. рук. А.Л. Фельдман ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Азерб. НПО по садоводству и субтроп. культурам. – Одесса, 1990. – 196 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 153-169.

Целью работы являлась разработка технологии длительного хранения гранатов в модифицированной газовой среде (МГС) с применением отечественных газоселективных полимерных мембран. Установлена взаимосвязь между теплофизическими характеристиками плодов гранатов, процессами тепло- и массообмена при их хранении в модифицированной газовой среде и параметрами их пищевой ценности в зависимости от способа и срока хранения. На основании математического описания зависимости товарного качества плодов от условий хранения решена задача оптимизации сроков хранения в условиях модифицированной газовой среды. Математическая обработка экспериментальных данных позволила получить расчетные зависимости для вычисления убыли (потери) массы и снижения количества стандартных плодов для различных условий и срока хранения. Разработана и утверждена в установленном порядке соответствующая нормативно-техническая документация для широкого внедрения в производство технологии хранения граната в условиях модифицированной газовой среды (МГС), которая прошла апробацию в производственных условиях в охлаждаемых фруктохранилищах Геончайского и Белоканского консервных заводах. Разработана и рекомендована в производство схема комплексного использования граната при хранении к переработке, предусматривающая также использование нестандартной части плодов после хранения.

1230. Максимов, М.В. Использование абсорбционных водоаммиачных установок для аккумулирования энергии : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники / Максимов Максим Витальевич ; науч. рук. Г.П. Верховкер ; Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики, Одес. политехн. ин-т. – Одесса, 1990. – 233 с. – Библиогр. : с. 197-209.

Проведен анализ состояния вопроса по развитию систем аккумулирования энергии и передачи теплоты на расстояние и перспективных систем для дальнейшей работы. Разработаны методика термодинамического анализа систем аккумулирования энергии и транспорта теплоты, методика системного термодинамического анализа для систем транспорта теплоты и аккумулирования энергии при работе в энергетических системах, методика определения замыкающих затрат первичной энергии на различные виды энергетической продукции. Созданы математические модели систем транспорта теплоты и аккумулирования мощности и обобщенная математическая модель работы этих установок в энергетической системе. Проведены оптимизационные исследования водоаммиачных систем по обобщенной математической модели.

1231. Мензел, К. Повышение эффективности теплоснабжения от АЭС в условиях ЧСФР : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники ; 05.14.03 – ядерные энергетические установки / Мензел Карел ; науч. рук. В.В. Фисенко ; Одес. политехн. ин-т, НПА «Транссоник». – Одесса, 1990. – 77 с. – Библиогр. : с. 75-77.

Внедрение ядерной энергии для снабжения теплом создает тенденцию к образованию больших областных систем централизованного теплоснабжения и мощных транзитных магистралей. Актуальной становится задача эффективного транспорта тепла на большие расстояния. Теплофикация от нерегулируемых отборов АЭС позволяет, существенно не изменяя конструкций действующих турбин АЭС, осуществить экономичный отпуск тепла. Для дальнего теплоснабжения может использоваться как традиционное решение с двухтрубной транзитной магистралью и горячей водой в качестве теплоносителя, так и альтернативные способы транспорта теплоты вскипающим потоком.

1232. Микеладзе, О.Г. Разработка технологии получения пектиновых веществ из вторичного сырья при производстве консервированного мандаринового сока : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервирования пищевых продуктов : защищена 21.12.1990 / Микеладзе Омари Георгиевич ; науч. рук. В.Н. Голубев ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1990. – 138 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 121-137.

Диссертация посвящена разработке физико-химических основ отдельных стадий технологии пектина и созданию кавитационно – мембранной технологии жидкого пектина с повышенной химической активностью из отходов отечественного мандаринового производства. Исследовано влияние природы исходного мандаринового сырья (свежие, сульфитированные и сушеные мандариновые выжимки), значение величины гидромодуля, температуры рН среды и интенсивности гидродинамической кавитации на кинетику экстракции пектиновых веществ. Изучен моносахаридный состав полученных пектиновых препаратов и чистота пектиновых веществ с помощью УФ-ИК-спектров. Определено влияние технологических параметров ультрафильтрационного мембранного процесса на степень очистки и концентрирования мандаринового жидкого пектина. Разработана и утверждена нормативно-техническая документация на продукт «Пектин мандариновый жидкий пищевой».

1233. Осипова, Л.А. Разработка технологии консервированных плодово-виноградных газированных соков и напитков : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 24.04.1990 / Осипова Лариса Анатольевна ; науч. рук. Б.Л. Флауменбаум ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1990. – 241 с. – (Прил.). – Библиогр.: с. 148-163.

Диссертация посвящена разработке технологии консервированных плодово-виноградных газированных соков и напитков. Выявлено, что для более полного использования веществ, входящих в состав пряно-ароматического растительного сырья, и получения ароматизированных напитков повышенной биологической ценности настоя рекомендуется проводить на соках, восстановленных водой до массовой доли сухих веществ 10-15%. Установлено, что высокого качества плодовые напитки получаются на основе прессовых фракций виноградного сока, концентрированных вишневого и яблочного соков колера. При разработке режимов пастеризации безалкогольных газированных напитков в качестве тест-культуры выбраны дрожжи рода *Schizosaccharomyces*, обладающие наибольшей термоустойчивостью из известных родовых групп дрожжей, вызывающих специфическую порчу этих продуктов.

1234. Осьмачко, С.П. Барокамерное охлаждение и замораживание мяса : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования / Осьмачко Сергей Павлович ; науч. рук. П.Г. Красномовец ; Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики. – Одесса, 1990. – 218 с. – Библиогр. : с. 155-174.

Целью работы является разработка и исследование метода холодильной обработки мяса в полутушах и четвертинках в среде сжатого воздуха, позволяющего снизить потери от усушки и уменьшить время холодильной обработки. Теоретически исследован процесс охлаждения мяса в среде сжатого воздуха. Усовершенствован метод определения усушки при замораживании мяса в полутушах. Экспериментально исследованы процессы охлаждения и замораживания мяса в полутушах и четвертинах в среде сжатого воздуха. Разработаны конструкции промышленных аппаратов для холодильной обработки мяса и мясопродуктов в среде сжатого воздуха.

1235. Отмани Бубакер. Измельчение стержней кукурузы в дисковой машине при производстве кормов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы, машины и агрегаты пищевой промышленности : защищена 14.12.1990 / Отмани Бубакер ; науч. рук. И.Р. Дударев ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1990. – 192 с. – Библиогр. : с. 148-161.

В диссертации рассмотрено измельчение стержней кукурузы в дисковой машине при производстве кормов. Установлено, что для эффективного скармливания стержней в составе кормосмесей для крупного рогатого скота основным условием является их предварительное измельчение до частиц размером 1...5 мм с содержанием фракции частиц до 4 мм не менее 70%. Выявлено, что для эффективного измельчения стержней целесообразным является применение двухступенчатой схемы процесса, включающей предварительное их грубое дробление в зубчатой дробилке и последующее тонкое измельчение в дисковой машине, рабочими органами которой являются подвижный и неподвижный конусные диски с рифленой поверхностью. Исследованы закономерности изменения фрикционных, деформативных и аэромеханических свойств продуктов измельчения стержней кукурузы и даны рекомендации по выбору их значений для практических расчетов.

1236. Погирный, Ю.В. Синтез АСУ транспортными модулями для перемещения тарно-штучных грузов в условиях пищевых производств : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.13.07 – автоматизация технологических процессов и производств (отрасли агропром. комплекса) : защищена 29.06.1990 / Погирный Юрий Владимирович ; науч. рук. Э.И. Жуковский ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1990. – 345 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 215-232.

Диссертация посвящена повышению эффективности функционирования внутризаводских транспортных систем предприятий пищевых производств путем создания математического, алгоритмического и технического обеспечения автоматизированных систем управления (АСУ) транспортными модулями. Разработана математическая модель процессов перемещения тарно-штучных грузов. Впервые получен формализованный критерий оптимальности функционирования автоматизированной транспортной системы (АТС) в условиях предприятий пищевой промышленности. Разработан алгоритм управления процессами перемещения штучных грузов в рамках АТС, обеспечивающий выполнение заявок на перемещение грузопакетов по оптимальным маршрутам.

1237. Подгородецкий, О.А. Термомеханическая обработка растительного сырья и ее аппаратное оформление : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы, машины и агрегаты пищевой промышленности : защищена 08.06.1990 / Подгородецкий Олег Анатольевич ; науч. рук. А.К. Гладушняк ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1990. – 227 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 169-183.

Диссертация посвящена научно-техническому обоснованию процесса термомеханической обработки плодоовощного сырья, направленного на создание высокоэффективного аппаратного оформления, обеспечивающего нормируемые выходы обрабатываемого полуфабриката при сокращенном цикле предварительного теплового воздействия. Проанализирован характер движения массы плодоовощного сырья в барабане механического экстрактора при различных режимах обработки и определено влияние основных определяющих факторов на производительность процесса первичного разделения. Проведен теоретический анализ и экспериментальные исследования выхода массы обработанного полуфабриката по длине барабана механического экстрактора.

1238. Поязитис, В.Г. Разработка мембранной технологии осветления виноградного сока для купажированных фруктовых напитков : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 24.04.1990 / Поязитис Валерия Георгиевна ; науч. рук. В.Н. Голубев ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1990. – 223 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 154-173.

Диссертация посвящена разработке технологии ультрафильтрационного осветления виноградных соков из белых и красных сортов винограда и получению гармоничных высокостабильных купажированных соков на основе метода ЭВМ-конструирования и биохимической оценки их пищевой ценности. Изучена возможность использования отечественного оборудования для получения высококачественных осветленных соков из сортов винограда Сухолиманский белый и Одесский черный. Составлена математическая модель технологического процесса ультрафильтрации виноградных соков. Определен оптимальный технологический регламент работы мембранной установки, который зависит от времени фильтрации виноградных соков и времени регенерации мембранных модулей.

1239. Приходько, С.В. Повышение эффективности охлаждаемых вихревых труб и оптимизация параметров камеры энергоразделения : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования : защищена 08.10.1990 / Приходько Сергей Владленович ; науч. рук. В.П. Алексеев, Ю.М. Симоненко ; Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики. – Одесса, 1990. – 172 с. – Библиогр. : с. 156 -166.

Диссертация посвящена изучению закономерностей процессов в орбренных камерах энергоразделения охлаждаемых вихревых труб и выявление приемов, способствующих снижению термического сопротивления в процессе теплопередачи от периферии вихря к охлаждающей среде. Приведен краткий анализ состояния вопроса по проблеме совершенствования охлаждаемых вихревых генераторов холода с пластинчато-ребристой камерой энергоразделения. Показана актуальность исследования влияния циркуляции потока в полости камеры на эффективность вихревого энергоразделения. Разработана методика математического моделирования параметров пластинчато-ребристой камеры, которая повышает точность определения их и позволяет проводить расчет характеристик камеры с помощью ЭВМ. Получены основные параметры, обеспечивающие инженерный расчет и проектирование охлаждаемых вихревых труб с камерой энергоразделения пластинчато-ребристого типа в зависимости от режима эксплуатации и условий внешнего охлаждения.

1240. Хомич, Г.А. Изыскание способов предупреждения кристаллических помутнений в натуральных и концентрированных виноградных соках и напитках : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 25.04.1990 / Хомич Галина Афанасьевна ; науч. рук. Б.Л. Флауменбаум, науч. консультант А.Т. Безусов ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1990. – 160 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 130-148.

Цель исследования – изыскание способов предупреждения кристаллических помутнений в натуральных и концентрированных виноградных соках и напитках. Исследована кинетика кристаллизации винного камня в процессе концентрирования виноградного сока и его последующего хранения. Изучена детартрация виноградных соков при обработке лактатом кальция перед концентрированием и исследованы показатели качества сока. Разработан технологический процесс получения концентрированного виноградного сока с применением химической детартрации. Выяснена возможность предупреждения кристаллизации тартратов путем концентрирования купажированных плодово-виноградных соков и исследовано качество полученных концентратов в процессе производства и хранения. Установлено, что предупредить кристаллические помутнения в натуральном и концентрированном виноградных соков можно путем химической детартрации, внесением в натуральный виноградный сок лактата или глюконата кальция. Производственные испытания химической детартрации (глюконатом кальция) на крупной партии виноградного сока подтвердили эффективность этого способа и возможность контролирования процесса электрометрическим способом.

1241. Червинский, Г.Н. Разработка технологий промышленного производства сушеных растительных продуктов повышенного качества : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 21.12.1990 / Червинский Георгий Николаевич ; науч. рук. М.А. Гришин ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1990. – 169 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 144-156.

Целью диссертации является расширение и повышение качества сушеных продуктов растительного происхождения на основе комбинирования, модернизации и разработки новых технологий сушки. Исследовано влияние предварительной обработки картофеля перед сушкой раствором лаурилглицина, выбранного из ряда поверхностно-активных веществ (ПАВ). Изучена кинетика сушки картофеля предварительно обработанного перед сушкой ПАВ. Разработана рациональная технологическая схема получения сушеного картофеля, как полуфабриката, для производства экструдированного картофелепродукта. Предложена рецептура пористого картофелепродукта с использованием добавок, улучшающих качество готового продукта. Исследована микробиологическая обсемененность экструдированного пористого продукта питания из картофеля. Разработана технологическая схема и устройство для промышленного производства сушеных пористых яблок.

1242. Шахбаз Мохамед Жамаль. Совершенствование автономных азотных криохиргических аппаратов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования : защищена 26.12.1990 / Шахбаз Мохамед Жамаль ; науч. рук. В.А. Наер ; Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики. – Одесса, 1990. – 108 с. – Библиогр. : с. 105-108.

Целью работы является исследование криохиргических аппаратов, в которых в качестве хладагента используется жидкий азот. Исследован эффект саморегулирования давления в контейнере аппарата, связанный с тепловым взаимодействием обратного потока хладагента с хранящимся жидким азотом, и его влияние на основные характеристики аппарата. Разработана математическая модель автономного азотного криохиргического аппарата. Получены экспериментальные тепловые, температурные, гидравлические и динамические характеристики азотных криохиргических аппаратов с различными рабочими наконечниками, позволяющие оптимизировать конструкцию аппарата и режимы его эксплуатации.

1243. Щукина, О.Г. Эффективное использование природных витаминов зерна при сортовых помолах пшеницы : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых бобовых, крупяных продуктов и комбикормов : защищена 22.11.1990 / Щукина Ольга Геннадьевна ; науч. рук. В.А. Моргун ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1990. – 171 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 144-157.

Целью диссертации является исследование пищевой ценности муки при сортовых помолах пшеницы на основе эффективного использования природных витаминов зерна. Изучена сохранность природных и синтетических витаминов в технологических процессах производства муки и выпечки хлеба. Выявлена неравномерность распределения синтетических витаминов в витаминных концентратах и витаминизированной муке. Обоснована возможность получения при сортовых помолах пшеницы муки, обогащенной природными витаминами зерна. Разработана методика определения рибофлавина и пиридоксина с использованием метода высокоэффективной жидкостной хроматографии. Доказано, что закономерность распределения витаминов в потоках муки с различных систем технологического процесса не зависит от типа помола и технического оснащения мукомольных заводов: от первых к последним системам драного и размольного процессов количество тиамина, рибофлавина и пиридоксина возрастает в результате попадания в муку тонкоизмельченных периферических частей зерна, содержащих наибольшее количество витаминов. Разработана и апробирована в производственных условиях технологическая схема получения муки, обогащенной природными витаминами зерна для мукомольных заводов, оснащенных комплектным высокопроизводительным оборудованием.

1244. Алексеева, О.Н. Совершенствование процессов в безмашинных системах охлаждения плодоовощехранилищ : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования : защищена 27.01.1992 / Алексеева Ольга Николаевна ; науч. рук. В.З. Жадан ; Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики. – Одесса, 1991. – 188 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 170-188.

В работе исследованы различные условия и способы эффективного использования испарительного охлаждения для защиты продуктов от потерь влаги в процессе его предварительного охлаждения и хранения. Проанализированы способы испарительного охлаждения воздуха и исследован процесс изменения параметров приточного воздуха в системе воздухораспределения хранилища. Изучены закономерности изменения параметров наружного воздуха под влиянием местных условий и сформулированы конкретные предложения по эффективному использованию естественного холода в хранилищах.

1245. Аль-Кераван Бассам. Исследование процессов тепло- и массообмена в камерах охлаждения и замораживания мяса с учетом влияния свойств поверхностного слоя продукта : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования, 05.18.12 – процессы, машины и агрегаты пищевой промышленности : защищена 27.05.1991 / Аль-Кераван Бассам ; науч. рук. И.Г. Чумак, С.Ю. Ларьяновский ; Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики. – Одесса, 1991. – 216 с. – Библиогр.: с. 126-140.

Выполненное в диссертационной работе комплексное исследование равновесного влагосодержания говяжьего, бараньего и свиного мяса, включающее экспериментальные измерения, теоретические обобщения и аналитические описания, а также предложенная усовершенствованная методика расчета усушки мяса, позволяют разрабатывать оптимальные процессы охлаждения и хранения, контролируя и прогнозируя нормы естественной убыли продукта, не только этих видов мяса, но и других сортов и видов животного мяса. Предложенная методика совершенствования расчета естественной убыли мясoproductов при их холодильной обработке и хранении дает высокую точность расчетов и хорошо согласуется с опытными данными различных авторов.

1246. Ахмедов, М.Э. Интенсификация тепловой стерилизации консервов в стеклянной таре : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы, машины и агрегаты пищевой промышленности : защищена 22.11.1991 / Ахмедов Магомед Эминович ; науч. рук. М.С. Аминов, науч. консультант М.С. Мурадов ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Дагест. политехн. ин-т. – Махачкала, 1991. – 235 с. – (Прил.). – Библиогр.: с. 192-206.

Целью работы является разработка новых более прогрессивных способов и конструкций аппаратов для тепловой стерилизации консервов в стеклянной таре. Обоснована целесообразность нагрева консервов подачей пара посредством барботеров в тару с продуктом. Разработаны новые способы охлаждения консервов в стеклянной таре после тепловой стерилизации и определения оптимальной скорости вращения тары в процессе ротационной тепловой обработки. Установлены научно-обоснованные режимы тепловой стерилизации консервов в стеклянной таре с использованием пароконтактного нагрева и ротационного охлаждения и разработаны конструкции устройств и аппаратов для тепловой стерилизации консервов.

1247. Бабич, М.Б. Научное обоснование использования самотеков в системах аспирации зерновых элеваторов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и агрегаты пищевой промышленности : защищена 27.12.1991 / Бабич Михаил Борисович ; науч. рук. Е.А. Дмитрук ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1991. – 264 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 214-231.

Диссертация содержит исследование современного состояния теории и практики расчета и проектирования систем аспирации зерновых элеваторов. На основе анализа процессов перемещения зерновоздушных потоков в самотеках, разработана классификация режимов перемещения зерновых и зерновоздушных потоков в режиме полной герметизации. Приведены программы и методики экспериментальных исследований, обработки экспериментальных данных и математического планирования экспериментов, схема и описание стендовой установки. Разработаны новые технологические средства управления потоками, позволяющие эффективно регулировать устойчивость аэродинамических связей.

1248. Бабков, Н.И. Белковый изолят из семян желтого люпина и его использование в производстве консервированных пищевых продуктов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 27.04.1991 / Бабков Николай Иванович ; науч. рук. А.Ф. Загибалов ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1991. – 269 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 185-204.

Изучено влияние технологических параметров на растворимость белков семян желтого люпина, построена математическая модель экстракции белков из семян желтого люпина и определены оптимальные параметры экстракции. Предложены семена желтого люпина для получения белковых изолятов растительного происхождения, разработана технология люпинового белкового изолята (ЛБИ), позволяющая получение белковых добавок, разработаны рекомендации по реглированию функциональных свойств ЛБИ, проекты технической инструкции на белок люпиновый пищевой.

1249. Белхит Салех. Использование вторичного сырья консервного и масло-жирового производства в биосинтезе липидов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов, 03.00.23 – биотехнология : защищена 26.04.1991 / Белхит Салех ; науч. рук. В.Н. Голубев, Л.В. Капрельянц ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1991. – 168 с. – Библиогр. : с. 148-168.

В работе рассмотрены вопросы биотехнологии утилизации многотоннажных отходов консервного производства с целью получения заменителей растительных масел путем культивирования дрожжей. Разработана технология дрожжевых липидов, включающая стадию культивирования дрожжей на ферментолизатах выжимок и соапстоке, выделение липидов и рафинацию масел. Показана необходимость использования в качестве экстрагента липидов гексана или н-бутанола в зависимости от желаемого состава конечного продукта. Определены оптимальные условия культивирования дрожжей.

1250. Брайловский, Я.Л. Совершенствование криосистем насосных газификаторов высокого давления : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования : защищена 25.11.1991 / Брайловский Яков Львович ; науч. рук. А.Л. Цыкало ; Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики. – Одесса, 1991. – 270 с. – Библиогр. : с. 209-221.

Цель работы состояла в совершенствовании основных криосистем и отдельных ее элементов, создании насосных газогенераторов (НГ) с упрощенной схемой, высокими гидравлическими характеристиками, неограниченной продолжительностью непрерывной работы с минимальными потерями криопродукта, а также в разработке математических моделей, позволяющих определять эффективность существующих и проектируемых НГ. По результатам исследований внедрена эффективная компоновка с радиальным вводом криопродукта во всасывающую камеру и охлаждающую рубашку насоса. Предложена методика расчета утечек через уплотнения с поршневыми кольцами, базирующаяся на экспериментальных данных и результатах промышленной эксплуатации выпускаемых насосов. Разработанная математическая модель резервуара, математическая модель насоса, полученные соотношения для определения потерь криопродукта позволяют определить эффективность работы НГ.

1251. Вассерман, В.А. Прогнозирование теплового состояния самонагревающихся грузов при морской перевозке : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники, 01.04.14 – теплофизика и молекулярная физика / Вассерман Владимир Александрович ; науч. рук. А.Л. Цыкало ; Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики, Юж. науч.-исслед. проект.-конструкт. ин-т мор. флота. – Одесса, 1991. – 242 с. – Библиогр. : с. 192-202.

Целью работы являлось развитие методов получения комплекса данных, необходимых для прогнозирования теплового состояния самонагревающихся грузов (СГ), а также самих методов прогнозирования этого состояния. Проанализированы методы изучения процессов самонагрева грузов и получения данных, необходимых для описания этих процессов. Разработана схема оперативного изучения СГ, включающая методики получения данных для прогнозирования теплового состояния СГ; оценена точность определения этих данных и критических характеристик грузов и рассчитан соответствующий коэффициент безопасности. По предложенной схеме проведены исследования ряда веществ, относящихся к основным группам СГ, и выполнено прогнозирование их теплового состояния. Данные о тепловом состоянии грузов в процессе перевозки полезны при проектировании судовых конструкций.

1252. Гафизов Гариб Керим оглы. Совершенствование технологии переработки плодов граната на основе исследования их биохимических свойств : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервирования пищевых продуктов : защищена 21.02.1992 / Гафизов Гариб Керим оглы ; науч. рук. В.И. Рогачев, Л.Г. Семочкина ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Азербайдж. науч.-произв. об-ние по садоводству и субтропич. культурам. – Куба, 1991. – 238 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 163-176.

Рассмотрено совершенствование технологии переработки плодов граната на основе исследования их биохимических свойств. Разработаны и проверены в производственных условиях 5 новых видов смешанных консервов, изготавливаемых с применением гранатового сока, что совершенствует структуру ассортимента консервов из гранатов. На основании биохимической характеристики сырья предложен новый подход к промышленному использованию несъедобных частей плодов граната, по которому они рассматриваются как основной и потенциальный источник получения различной продукции. Из съедобной части целесообразно вырабатывать смешанные консервы на основе сока.

1253. Гиляль, С. Разработка дезинфицирующих составов и режимов регенерации ультрафильтрационных мембран при освещении фруктовых соков : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 21.11.1991 / Гиляль Самир ; науч. рук. О.А. Кириленко ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1991. – 233 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 179-192.

Диссертация посвящена разработке дезинфицирующих составов и режимов регенерации ультрафильтрационных (УФ) мембран при освещении фруктовых соков. Установлено, что осветленные ультрафильтрационным способом яблочные и виноградные соки не уступают по качеству сокам, осветленным другими традиционными методами. Разработана математическая модель процесса регенерации и дезинфекции мембран и определены ее коэффициенты. Полученная математическая модель была положена в основу оптимизации экспериментальных данных и разработки составов регенерирующих и дезинфицирующих растворов и режимов обработки мембран после УФ свежеежатых яблочных и виноградных соков.

1254. Глобенко, Г.А. Повышение эффективности использования отходов предприятий хлебопродуктов в производстве кормовых смесей и комбикормов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов : защищена 22.02.1992 / Глобенко Георгий Александрович ; науч. рук. Б.В. Егоров ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1991. – 205 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 158-166.

В диссертации рассмотрены вопросы повышения эффективности использования отходов предприятий хлебопродуктов в производстве кормовых смесей и комбикормов. Выполнен анализ состава и качества отходов предприятий хлебопродуктов. Предложена количественная оценка ресурсосбережения: коэффициент эффективности переработки сырья и коэффициент безотходности технологии. Получаемые отходы представляют собой значительный резерв вторичного сырья для кормовых смесей. Разработана схема технологического процесса производства кормовых смесей из отходов предприятий хлебопродуктов на базе типового проекта цеха предсмесей к комбикормовому заводу. Биологическая и зоотехническая оценка подтвердили высокую кормовую ценность кормовых смесей и комбикормов.

1255. Голиков, А.А. Системы воздухоподготовки судовых средств пневматики : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.08.05 – судовые энергетические установки и их элементы (главные и вспомогательные) / Голиков Александр Антонович ; науч. рук. А.Е. Пасс ; Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики, Одес. гос. мор. акад. – Одесса, 1991. – 157 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 125-135.

В работе показано, что при создании систем воздухоподготовки (СВП) судовых средств пневмоавтоматики, наряду с обеспечением требуемых качественных показателей рабочего воздуха необходимо минимизировать энергозатраты в элементах СВП. Подтверждена возможность оценки эффективности процессов теплообмена с учетом энергетических показателей эффективности СВП методом численного моделирования по данным многофакторного эксперимента. Получены зависимости, связывающие конструктивные и эксплуатационные характеристики теплообменных процессов в адсорбционных блоках осушки воздуха. Определены области эффективного применения различных типов СВП в зависимости от требований, предъявляемых к параметрам осушенного воздуха. Разработаны и созданы датчик и измерительная схема определения температуры точки росы сжатого воздуха.

1256. Грандов, А.А. Совершенствование тепломассообменных аппаратов с подвижной насадкой для холодильной техники : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования : защищена 24.06.1991 / Грандов Александр Александрович ; науч. рук. А.В. Дорошенко ; Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики. – Одесса, 1991. – 229 с. – Библиогр. : с. 152-167.

Цель работы – интенсификация тепломассопереноса в аппаратах с подвижной насадкой, получение расчетных характеристик орошаемых подвижных слоев сферической насадки в широком диапазоне скоростей газа и жидкости; уменьшение влияния масштабного перехода на производительность градирни с подвижной насадкой (ГПН); совершенствование узла сепарации капель в ГПН; уточнение расчета и прогнозирование рабочих характеристик аппаратов в различных условиях эксплуатации; реализация полученных результатов в промышленности. Установлена определяющая роль удерживающей способности подвижной насадки на интенсивность тепломассообмена. Уточнены параметры режимов псевдооживления, изучена специфика захлебывания подвижных насадок. Разработана упрощенная модель псевдооживления, позволяющая рассчитать динамическую высоту слоя и скорость начала псевдооживления.

1257. Денисов, Ю.П. Теплообмен и гидродинамика в горизонтальных двухфазных термосифонах : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники : защищена 24.02.1992 / Денисов Юрий Павлович ; науч. рук. Б.А. Афанасьев ; Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики. – Одесса, 1991. – 152 с. – Библиогр. : с. 123-138.

Цель работы – определить закономерности теплообмена и гидродинамики в горизонтальных коллекторных термосифонах для создания на их основе эффективных конструкций теплоотводящих устройств блоков высокопроизводительных ЭВМ. Теоретически исследована зависимость теплопередающей способности горизонтального термосифона от уровня заправки и теплофизических свойств теплоносителя. Разработан опытный горизонтальный коллекторный термосифон для систем охлаждения высокопроизводительных ЭВМ. Предложена методика оптимизации геометрии встроенного конденсатора, определяющего термическое сопротивление горизонтального коллекторного термосифона для конкретных условий их применения.

1258. Джаруллаев, Д.С. Получение и осветление соков воздействием СВЧ излучения : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 23.11.1991 / Джаруллаев Джарулла Саидович ; науч. рук. Э.Ш. Исмаилов, науч. консультант Э.С. Гореньков ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Дагест. политехн ин-т. – Одесса, 1991. – 160 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 125-137.

Диссертация посвящена научному обоснованию получения и осветления соков воздействием СВЧ излучения. Разработан эффективный метод производства яблочного сока с применением технологии, основанной на воздействии СВЧ поля, позволяющий не проводить стадии измельчения яблок, осветление сока, подогрев сока до температуры 40-50°C перед фильтрованием. Разработана усовершенствованная поточно-механизированная линия получения яблочного сока из неизмельченного сырья воздействием СВЧ энергией. Установлены технологические параметры получения яблочного сока из целых плодов воздействием СВЧ поля. Разработанная технология позволяет получить яблочный сок высокого качества с отличными органолептическими показателями, стабильный к окислению и коллоидному помутнению.

1259. Затирка, А.Ф. Разработка технологии консервных, ломтевых, колбасных и сладких плавленых сыров повышенной биологической ценности : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов, 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов : защищена 22.02.1992 / Затирка Анатолий Федорович ; науч. рук. М.А. Гришин, А.П. Чагаровский ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1991. – 149 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 139-149.

Определено новое направление использования ультрафильтрационных концентратов молочной сыворотки – производство плавленых сыров. Исследовано влияние концентрации сывороточных белков на микроструктуру, реологические характеристики, биологическую ценность и органолептические свойства плавленых сыров. Разработаны рецептуры консервных, ломтевых, колбасных и сладких плавленых сыров со сбалансированным аминокислотным составом, обогащенных ультрафильтрационными концентратами. Проведены опытно-промышленные выработки плавленых сыров повышенной биологической ценности. Разработана нормативно-техническая документация на производство плавленых сыров и оценена их экономическая эффективность.

1260. Иванова, Р.А. Химическая стерилизация резервуаров для асептического хранения плодово-ягодных соков : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 23.11.1991 / Иванова Раиса Алексеевна ; науч. рук. Р.Ф. Ковбасюк ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, ВНИКТИплодпром. – Одесса ; Кишинев, 1991. – 198 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 140-158.

Целью работы является разработка технологии химической стерилизации резервуаров для асептического консервирования плодово-ягодных соков, изучение кинетики гибели микроорганизмов в зависимости от физико-химических свойств йодиола. Определены константы скорости химической инактивации тестовых микроорганизмов к йодиолу, разработана методика расчетов химической стерилизации. Установлено, что кинетика гибели микроорганизмов при воздействии йодиола удовлетворительно описывается двухэкспоненциальной зависимостью. Разработана нормативно-техническая документация технологии санитарной обработки и химической стерилизации горизонтальных резервуаров с антикоррозионным покрытием.

1261. Исмаилов, Т.К. Комплексная переработка плодов облепихи для получения консервированных пищевых продуктов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 22.11.1991 / Исмаилов Таалайбек Койчуманович ; науч. рук. В.Н. Голубев ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1991. – 315 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 197-219.

Диссертация посвящена разработке ресурсосберегающей технологии комплексной переработки плодов облепихи на основе гидроакустических и мембранных процессов и получение широкого ассортимента продуктов и полуфабрикатов с высокой биологической ценностью. Изучен биохимический состав и трансформация биоактивных компонентов сырья в технологических процессах. Определено влияние гидроакустических и мембранных процессов на микроструктуру и физико-химические свойства плодов облепихи и установлены оптимальные режимы осуществления процессов. Разработана технология комплексной переработки плодов и производства новых консервированных продуктов питания, фармакопейных масел из мякоти и семян плодов, а также биодобавок из отходов производства.

1262. Калинин, А.Ю. Гальванические элементы, определяющие протекание электрохимических процессов в трещинах коррозии под напряжением : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.17.14 – химическое сопротивление материалов и защита от коррозии : защищена 25.12.1991 / Калинин Александр Юрьевич ; науч. рук. Л.Н. Петров; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1991. – 149 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 135-147.

Разработана методика моделирования гальванических элементов, определяющих протекание основных электрохимических процессов в трещинах коррозии под напряжением. Получен комплекс электрохимических характеристик коррозионных гальванических элементов, инициируемых механическими напряжениями и электролитическим наводороживанием, позволяющий объяснить высокую скорость локальной коррозии металла вершины трещины. Разработана методика, позволяющая в комплексе оценить работу гальванических элементов, определяющих развитие трещин по коррозионному механизму, с учетом влияния наводороживания и ингибирования среды. Методика может быть использована для прогнозирования стойкости материалов к коррозии под напряжением, а также для подбора ингибиторов.

1263. Кананыхина, Е.Н. Использование ферментных препаратов для получения консервированных пищевых продуктов из вторичного сырья сокового производства : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 21.11.1991 / Кананыхина Елена Николаевна ; науч. рук. Р.Ф. Ковбасюк, Б.Л. Флауменбаум ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1991. – 166 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 132-147.

Цель исследования – создание фруктовых пюреобразных продуктов, обладающих повышенной биологической ценностью, а также получение яблочного сока путем утилизации сырых яблочных выжимок методами биотехнологии. Определены оптимальные параметры процесса ферментативного гидролиза сырья. Биотехнологические методы обработки сырых яблочных выжимок способствуют сохранению качественного и количественного состава витаминов, полифенольных соединений и минеральных элементов. Разработана новая методика определения требуемых параметров ферментализации сырья, позволяющая устанавливать одновременно необходимую концентрацию вносимого препарата и продолжительность гидролиза.

1264. Корниенко, С.Н. Разработка технологии фруктовых консервов лечебно-профилактического действия : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 25.04.1991 / Корниенко Сергей Никитич ; науч. рук. В.Н. Голубев ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1991. – 194 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 128-155.

Цель работы – разработка технологии новых комбинированных лечебно-профилактических консервов на основе низкометоксилированного и высокометоксилированного пектина. Разработаны и оптимизированы рецептуры трех новых видов фруктовых консервов – «Сок сливовый с мякотью, сахаром и петином», «Сок яблочно-черноплоднояблочный с пектином» и «Сок морковно-яблочный с пектином». Разработана усовершенствованная технологическая схема подготовки пектиновой смеси с последующим введением ее в продукт. Проведен микробиологический анализ режимов стерилизации для консервов. Проведены клинические испытания новых пектинсодержащих продуктов. Разработана и утверждена нормативно-техническая документация.

1265. Крохалев, А.А. Разработка непрерывнодействующего агрегата центробежного типа для приготовления высококачественных смесей сыпучих материалов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы, машины и агрегаты пищевой промышленности : защищена 20.02.1992 / Крохалев Александр Александрович ; науч. рук. В.Н. Иванец ; Кемеров. технол. ин-т пищевой пром-сти. – Кемерово, 1991. – 211 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 155-165.

Целью работы является разработка высокоэффективного непрерывнодействующего агрегата центробежного типа для получения качественных смесей сыпучих материалов на основе теоретических и экспериментальных исследований процесса смешения и взаимного влияния сигналов дозаторов и центробежного смесителя непрерывного действия на качество выходящего потока готовой смеси. Создана математическая модель непрерывнодействующего смесительного агрегата центробежного типа с регулируемой накопительной способностью, позволяющая на основе ее анализа назначать рациональные режимы совместной работы дозаторов и смесителя. Выявлены качественные и количественные закономерности сглаживания дискретных входных воздействий смесителем непрерывного действия с разными инерционными свойствами.

1266. Лашманов, В.И. Применение ионизированного воздуха для интенсификации процессов пищевых производств : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы, машины и агрегаты пищевой промышленности : защищена 17.04.1992 / Лашманов Владимир Иванович ; науч. рук. Н.К. Наремский ; науч. консультант П.Н. Монтик ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1991. – 165 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 127-145.

Диссертация посвящена разработке методов расчета СИВ (систем ионизации воздуха) и интенсификации с помощью ЭИО (электронно-ионной обработки) биохимических процессов при производстве хлебопекарных дрожжей. Найдены распределения ионов в приточных струях при различных способах подачи воздуха к обрабатываемым объектам. Проведена диагностика кинетики изменения биомассы хлебопекарных дрожжей под влиянием ЭИО. Определены оптимальные режимы ЭИО маточных хлебопекарных дрожжей, обеспечивающих их наиболее интенсивный рост. Разработаны методы расчета СИВ, позволяющие определять параметры ионизированной воздушной среды.

1267. Лелица, А.Г. Процесс десублимации на лисстоканальной батарее в условиях вакуума : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования ; 05.18.12 – процессы, машины и агрегаты пищевой промышленности / Лелица Александр Григорьевич ; науч. рук. И.Г. Чумак, В.Х. Кириллов ; Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики. – Одесса, 1991. – 197 с. – Библиогр. : с. 168-177.

Уточнена физическая модель процесса десублимации, что позволяет выяснить характер изменения толщины слоя льда на поверхности конденсатора, имеющего плоскую или цилиндрическую формы. Получены аналитические зависимости, которые описывают процесс образования слоя льда в различные периоды, обусловленные различной температурой десублиматора. Экспериментально и теоретически доказана необходимость интенсификации теплообмена со стороны хладоносителя для ускорения процесса десублимации. Разработана конструкция десублиматора и предложена методика его расчета.

1268. Лобачев, С.С. Тепловые режимы и рациональные схемы проточных хладоновых систем термостатирования : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники, 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования : защищена 27.05.1991 / Лобачев Станислав Степанович ; науч. рук. Г.Ф. Смирнов, науч. консультант Г.В. Резников ; Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики. – Одесса, 1991. – 200 с. – Библиогр. : с. 121-131.

Цель работы – построить эффективные методы изучения и выбора рациональных тепловых режимов и схем парокомпрессионных холодильных установок и проточных хладоновых систем термостатирования (ПХСТ) на их основе и приложить их к решению конкретной проблемы создания отечественной супер ЭВМ с хладоновым охлаждением. Определена область эффективного использования традиционной ПХСТ для обеспечения нормальных тепловых режимов объекта и возможности расширения ее сферы применения. Определена степень соответствия техническому заданию на проектирование модифицированной ПХСТ, а также ее характеристики на нерасчетных режимах работы.

1269. Мяо Юнсян. Теплообмен и аэродинамика коридорных пучков плоских тепловых труб : дис. ... канд. техн. наук : спец. 01.01.14 – теплофизика и молекулярная физика : защищена 15.05.1992 / Мяо Юнсян ; науч. рук. В.Ф. Чайковский, О.Г. Бурдо ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1991. – 188 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 157-171.

Диссертация посвящена проведению исследований в коридорных пучках плоских труб и термосифонов (ТТ) для определения закономерностей влияния скорости потока, фактора его стесненности, компоновки пучка ТТ на коэффициенты теплоотдачи и аэродинамическое сопротивление, а также разработка инженерных методов расчета аппаратов с плоским ТТ. Определены достоинства ТТ и аппаратов на их основе. Рассмотрены оригинальные технические решения по использованию ТТ в приборах, оборудовании, теплотехнологиях, системах охлаждения и т.п. Проведено моделирование теплоотдачи при обтекании пучков плоских тепловых труб. Представлены результаты экспериментальных исследований теплоотдачи и аэродинамики плоских тепловых труб в щелевом канале. Проведены расчетно-экспериментальные исследования эффективности аппаратов с коридорными пучками плоских ТТ.

1270. Навоева, Н.И. Совершенствование элементов воздушной системы охлаждения камер хранения замороженного мяса : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования / Навоева Наталья Ивановна ; науч. рук. П.Г. Красномовец ; Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики. – Одесса, 1991. – 194 с. – Библиогр. : с. 146-163.

Работа посвящена поиску путей повышения эффективности воздушного охлаждения в камерах хранения замороженного мяса за счет дальнейшего усовершенствования отдельных элементов конструкций систем воздухораспределения. Проведен обзор и анализ литературных источников. Проведены теоретические исследования тепло-массообменных процессов в холодильных камерах хранения с воздушным охлаждением. Приведен анализ теплозащитной способности пристенных перфорированных экранов в холодильных камерах хранения с воздушным охлаждением. Произведена конструктивная разработка и промышленные испытания камер хранения замороженного мяса с воздушным охлаждением при использовании комплекса мероприятий. Приведены результаты испытаний и предложена камера хранения.

1271. Нгуен Ван Нинь. Двухконтурная тепломассообменная аппаратура с подвижной насадкой для холодильной техники : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования : защищена 01.07.1991 / Нгуен Ван Нинь ; науч. рук. А.В. Дорошенко ; Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики. – Одесса, 1991. – 165 с. – Библиогр. : с. 131-141.

Целью работы является исследование гидродинамических и тепломассообменных характеристик, а также выявление особенностей поведения псевдооживленного слоя подвижной насадки в условиях ограничения секциями теплообменника, размещенного в слое; анализ и обработка данных, полученных на экспериментальном стенде в виде графика и корреляционных выражений; разработка инженерной методики расчета с учетом полученных результатов и конструктивное оформление типоразмерного ряда двухконтурных градирен с подвижной насадкой. Разработаны основные принципы конструктивного оформления градирни с подвижной насадкой двухконтурной (ГПНД) и установлено отличие в оформлении рабочей зоны аппарата, в частности, сформулированы рекомендации для выбора геометрии теплообменного устройства, размещаемого в слое подвижной насадки. Разработан типоразмерный ряд ГПНД, состоящий из трех типоразмерных единиц. Проведены натурные испытания.

1272. Ольшамовский, В.С. Повышение эффективности вакуум-сублимационной сушки в установках непрерывного действия : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования, 05.18.12 – процессы, машины и агрегаты пищевой промышленности : защищена 24.06.1991 / Ольшамовский Вадим Степанович ; науч. рук. Э.Г. Парцхаладзе ; Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики. – Одесса, 1991. – 156 с. – Библиогр. : с. 102-110.

Диссертация посвящена исследованию процесса сублимационной сушки предварительно замороженных и гранулированных жидких и пюреобразных продуктов и разработке вакуум-сублимационной установки (ВСУ), в которой реализуется процесс сушки в подвижном слое с полной деструкцией гранул и удалением сухих частиц из зоны сублимации. В работе экспериментально исследован процесс вакуум-сублимационной сушки (ВВС) в подвижном слое с отделением сухого продукта и удалением его из зоны сублимации. Разработан принцип организации непрерывного процесса сушки в сублимационной установке барабанного типа. Исследованы основные закономерности процесса ВВС с непрерывным отделением высохшего слоя и удалением его из зоны сублимации. Выявлены возможности получения непосредственно в сублиматоре сухого порошка из различного плодовоовощного сырья. Определены оптимальные технологические режимы сублимационной сушки растительного сырья. Созданы математические модели процессов ВВС с механической деструкцией гранулированных продуктов и получены численные решения для заданных технологических параметров. Разработана на основе проведенных исследований промышленная ВСУ непрерывного действия с сублиматором барабанного типа.

1273. Роженцев, А.В. Тепломассообмен в пористых хладагентах баллонно-сублимационных охладителей : дис. ... канд. техн. наук : спец. 01.04.2014 – теплофизика и молекулярная физика, 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования : защищена 25.12.1991 / Роженцев Андрей Вячеславович ; науч. рук. В.З. Геллер ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1991. – 156 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 146-153.

В диссертации рассмотрен тепломассообмен в пористых хладагентах баллонно-сублимационных охладителей. Разработанная математическая модель стационарных процессов тепломассопереноса в твердых хладагентах с упорядоченной капиллярно-пористой структурой, предполагает, что микрокапилляры подобны открытым тепловым трубам, и дает возможность установить влияние происходящих в микрокапиллярах процессов на теплофизические свойства твердого блока и, в частности, на его эффективную теплопроводность. Установлено, что эффективная теплопроводность капиллярно-пористого блока твердого хладагента зависит от плотности теплового потока и в несколько раз превышает теплопроводность монокристаллического блока. Подтверждена возможность использования разработанной математической модели для расчета подобных установок.

1274. Роландо, М.М. Повышение эффективности холодильных установок для тропических условий : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования / Роландо Мендоса Миранда ; науч. рук. В.П. Чепурненко ; Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики. – Одесса, 1991. – 152 с. – Библиогр. : с. 140-152.

Обоснованы оптимальные температурные режимы работы теплообменных аппаратов холодильных установок различного назначения для климатических условий Кубы. Разработана математическая модель взаимодействия элементов холодильной установки, позволяющая определить основные исходные параметры при проектировании и обеспечить нахождение оптимальных режимов эксплуатации для действующих холодильных установок. На основании теоретических исследований, получены рекомендации по выбору наилучших конструкций воздухоохладителей, в зависимости от назначения камер. Разработанная модель оптимального проектирования рекомендована и применена при создании инструкций по проектированию холодильных установок для условий Кубы. Отмечено, что значения оптимальных перепадов температур в воздухоохладителях и конденсаторах зависят от установленного типа конденсатора (винтового либо поршневого). При конструировании воздухоохладителей для высокотемпературных камер предпочтение следует отдавать аппаратам с минимальным числом труб в пучке по ходу охлаждаемого воздуха и вентиляторам с высоким значением КПД. В результате выполненных исследований решен комплекс задач, направленных на разработку основных рекомендаций по поддержанию оптимальных условий эксплуатации одноступенчатой холодильной установки с учетом технологических, конструктивных и стоимостных показателей.

1275. Рыбников, М.В. Теплофизические свойства некоторых синтетических топлив : дис. ... канд. техн. наук : спец. 01.04.14 – теплофизика и молекулярная физика : защищена 25.12.1991 / Рыбников Михаил Викторович ; науч. рук. В.З. Геллер ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1991. – 196 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 151-160.

В диссертации рассмотрены теплофизические свойства некоторых синтетических топлив. составлены уравнения и таблицы теплофизических свойств гептила, синтина, нафтила и децилина в широком интервале параметров состояния. Показана возможность применения однопараметрического закона соответственных состояний для обобщения данных о теплофизических свойствах веществ со сложной химической структурой. Установлено, что необходимые для построения обобщенных зависимостей значения критических параметров веществ могут быть получены по данным о плотности жидкости на линии насыщения с использованием корреляции Ямады-Ганна.

1276. Сивов, А.Л. Научное обоснование и разработка малогабаритных установок для получения растительно-углеводного корма : дис. ... канд. техн. наук : спец. 15.18.12 – процессы, машины и агрегаты пищевой промышленности : защищена 27.12.1991 / Сивов Александр Леонидович ; науч. рук. Н.В. Остапчук ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1991. – 121 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 99-107.

Целью работы является научное обоснование и разработка малогабаритных установок для получения растительно-углеводного корма. Разработаны методики моделирования технологических процессов смешивания, гидролиза и нейтрализации. Доказано, что наиболее эффективным способом прогрева реакционной массы является маломодульный парофазный гидролиз. Предложена линия, предусматривающая технологические операции измельчения сырья, подачи в приемный лоток питателя-загрузчика и транспортером в пневмозагрузчик, смешение с раствором серной кислоты, подогрев паром и выгрузки готового продукта.

1277. Слынько, Н.А. Методы прогнозирования и расчета равновесных влагосодержаний пищевых продуктов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования, 05.18.12 – процессы, машины и агрегаты пищевой промышленности : защищена 28.06.1991 / Слынько Надежда Александровна ; науч. рук. И.Г. Чумак, В.А. Загоруйко ; Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики, Одес. ин-т инж. мор. флота. – Одесса, 1991. – 210 с. – Библиогр. : с. 123-131.

Цель работы заключается в разработке и исследовании эффективных методов прогнозирования и аналитического описания данных о равновесном влагосодержании материалов, а также в совершенствовании методик расчета некоторых процессов сушильной и холодильной технологий пищевых производств с использованием получаемых аналитических зависимостей. Разработан метод прогнозирования данных о равновесном влагосодержании пищевого сырья и продуктов его переработки. Найдена эффективная форма уравнения для аналитического описания данных о равновесном влагосодержании капиллярно-пористых коллоидных материалов в широком интервале изменения равновесных параметров воздуха. Усовершенствованы методики расчета процессов сушильной и холодильной технологий пищевых производств с использованием получаемых аналитических зависимостей.

1278. Третьяков, С.В. Экспрессный теплотехнический контроль работоспособности низкотемпературных тепловых труб : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники : защищена 24.02.1992 / Третьяков Сергей Вячеславович ; науч. рук. Г.Ф. Смирнов ; Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики, НПО приклад. механики (Красноярск). – Одесса, 1991. – 144 с. – Библиогр. : с. 112-114.

Работа посвящена созданию эффективных методов экспрессного неразрушающего контроля работоспособности тепловых труб и термосифонов, позволяющих оперативно и надежно регистрировать потерю их герметичности, накопление неконденсирующих газов и отклонение в заправке теплоносителя как отдельно для теплопередающих труб, так и в составе изделия. Предложены методы экспрессного контроля работоспособности тепловых труб (ТТ), эффективность которых подтверждена экспериментально. Получены результаты экспериментальных исследований, впервые выявившие влияние различных факторов на эффективность экспрессных методов контроля работоспособности ТТ. Разработаны модели нестационарных режимов работы ТТ в условиях реализации экспрессного метода контроля работоспособности ТТ.

1279. Фотихова, В.В. Математическое моделирование тепловых процессов в холодильном бессальниковом компрессоре : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования : защищена 23.09.1991 / Фотихова Ванда Валериевна ; науч. рук. Г.С. Якименко, науч. консультант И.М. Калнинь ; Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики, Одес. инж.-строит. ин-т. – Одесса, 1991. – 259 с. – Библиогр. : с. 124-133.

Цель работы – создание общей схемы и математической модели тепловых процессов, протекающих в поршневом холодильном бессальниковом компрессоре, как основы оптимизации его конструктивных параметров. Составлена полная эквивалентная тепловая схема бессальникового компрессора, описывающего процессы теплообмена во всех элементах компрессора и потока фреона, включая встроенный электродвигатель и цилиндры компрессора. Разработана математическая модель тепловых процессов, протекающих в бессальниковом холодильном компрессоре, с учетом процессов в цилиндре и протечек в зазоре поршень-цилиндр. Предложена методика оптимизации конструктивных элементов бессальникового холодильного компрессора.

1280. Чернавский, В.Т. Разработка и исследование магнитодинамического компрессора и его элементов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования : защищена 08.06.1992 / Чернавский Виктор Тимофеевич ; науч. рук. В.И. Милованов ; Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики, НИИ «Шторм». – Одесса, 1991. – 202 с. – Библиогр. : с. 187-193.

Целью работы является разработка и исследование поршневого компрессора с линейным приводом с высоким ресурсом работы и низким уровнем газовыделений. Исследована работа компрессора с асимметричной схемой преобразования вращательного движения в возвратно-поступательное в нерезонансном режиме работы. Предложена модель расчета величины передаваемой мощности для симметричного и асимметричного вариантов выполнения устройства магнитного преобразования. Определены особенности работы компрессора при использовании электродвигателей с жесткой и мягкой характеристикой. Разработан поршневой компрессор с новым типом линейного привода – магнитодинамический компрессор.

1281. Чучуй, В.П. Выделение и обработка отходов после гидросепарирования зерна крупяных культур : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы, машины и агрегаты пищевой промышленности : защищена 15.02.1991 / Чучуй Валерий Петрович ; науч. рук. Н.В. Остапчук ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1991. – 189 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 141-149.

Целью работы является обоснование и разработка способов выделения и обработки отходов крупяных культур, обеспечивающих возможность их утилизации. Определен качественный и количественный состав и характеристики отходов после гидросепарирования гречихи, а также технологические режимы обезвоживания и сушки отходов крупяных культур, обеспечивающие заданные нормируемые показатели качества отходов. Установлены кинетические закономерности процесса увлажнения и обезвоживания отходов гречихи. Разработана конструкция сушилки для отходов и зерна крупяных культур, обеспечивающую повышение эффективности сушки. Даны рекомендации по использованию оптимальных режимов сушки отходов гречихи в паровых сушилках.

1282. Аль-Кандж Ратеб. Тепловлажностные характеристики испарительных конденсаторов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования : защищена 15.06.1992 / Аль-Кандж Ратеб ; науч. рук. И.Г. Чумак, С.Ю. Ларьяновский ; Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики. – Одесса, 1992. – 143 с. – Библиогр. : с. 111-130.

Целью работы является совершенствование методов расчета и проектирования испарительных конденсаторов для различных климатических зон. Предложен новый метод расчета испарительного конденсатора, основанный на оценке способности воздуха, омывающего орошаемую водой теплообменную поверхность, воспринимать влагу. Проведен технико-экономический анализ применения различных типов конденсаторов с учетом изменяющейся стоимости воды для холодильных установок разной мощности. Экспериментально подтверждена возможность оценить интенсивность теплопередачи от конденсирующегося хладагента к воздуху в гладкотрубном аппарате величиной коэффициента теплопередачи, отнесенного к разности температур конденсации хладагента и воздуха по влажному термометру.

1283. Василишин, М.В. Обґрунтування режимів функціонування систем аспірації норій зерноперероблюючих підприємств : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процеси, машини і агрегати харчових виробництв : захист 15.05.1992 / Василишин Михайло Володимирович ; наук. кер. Є.А. Дмитрук ; ОТХП ім. М.В. Ломоносова. – Одеса, 1992. – 194 с. – (Дод.). – Бібліогр. : с. 147-162.

Проведені експериментальні дослідження процесів переміщення пиле-повітряних потоків через нещільності дозволили уточнити значення коефіцієнтів опору нещільностей, а також встановити адекватність методу розрахунку еквівалентності нещільностей. Встановлені залежності коефіцієнтів опору черевиків і головок норій від основних параметрів руху пиле-повітряних потоків в прямотічних і протитічних режимах омивання дозволили забезпечити повне визначення математичної моделі. Встановлені граничні умови функціонування систем аспірації норій. Розроблені нові технічні рішення, які дозволяють ефективно впливати на пиле-повітряне середовище і знижувати енергозатрати на функціонування аспіраційних установок.

1284. Ву Зуй Тьонг. Тепловлагоперенос в дисперсных материалах при кондуктивной сушке : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники : защищена 25.12.1992 / Ву Зуй Тьонг ; науч. рук. В.А. Календерьян ; Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики. – Одесса, 1992. – 173 с. – Библиогр. : с. 122-132.

Цель работы заключалась в получении данных, необходимых при расчетах и проектировании поверхностных сушилок для ряда неизученных дисперсных материалов. Проведены комплексные экспериментальные исследования кинетики процесса и коэффициентов тепловлагопереноса при кондуктивной сушке ряда сыпучих материалов в плотном слое. Получены зависимости, описывающие основные кинетические характеристики при различных режимных и геометрических параметрах, и зависимости, отражающие влияние на коэффициенты тепловлагопереноса изменения температуры и влагосодержания в кинетических режимах сушки. Выполнен расчетный анализ динамики тепловлагопереноса при сушке с использованием полученных данных. Полученные зависимости позволяют рационально проектировать поверхностные сушилки.

1285. Дауд Мухамед. Оптимальное управление неравновесными термодинамическими процессами циклов холодильных машин и компрессоров : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования : защищена 25.05.1992 / Дауд Мухамед ; науч. рук. В.А. Мазур ; Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики. – Одесса, 1992. – 205 с. – (Прил.: 128 с.). – Библиогр. : с. 195-205.

Цель работы – на основе методов термодинамики на конечных временах (оптимизационной термодинамики) исследовать критерии эффективности неравновесных термотрансформационных циклов холодильных машин, позволяющие более реалистично оценить степень совершенства как отдельных элементов, так и всей холодильной системы в целом; изучить вопрос влияния гидродинамических и теплообменных характеристик на эффективность холодильных машин при замене озоноразрушающего фреона-12 на озонобезопасный фреон-134А. Найдена оптимальная траектория движения поршня, достигаемая при асимметрии рабочего и нерабочего ходов поршня. Изложена основа новой тенденции проектирования нового класса холодильных компрессоров на основе теории оптимального управления.

1286. Джавад, К.А. Экспертные системы в оптимальном проектировании машин и аппаратов холодильной техники : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования / Джавад Кадхим Аль-Надави ; науч. рук. В.А. Мазур ; Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики. – Одесса, 1992. – 132 с. – Библиогр. : с. 120-132.

Создана гибридная экспертная система в области холодильной техники, позволяющая в режиме диалога с ЭВМ дать возможность получить необходимую информацию для принятия решений на всех стадиях проектирования основных элементов холодильных машин. Разработана база знаний для основных предметных областей холодильной техники, используя критерии выбора элементов холодильной машины специалистами-экспертами. Созданы методы агрегирования произвольной графической и табличной справочной информации в компактные базы данных. Построены математические модели основных рабочих характеристик, как отдельных элементов холодильных машин, так и всей системы в целом. Осуществлена программная реализация гибридной экспертной системы на основе продукционных правил и математических моделей принятия решений в условиях неопределенности.

1287. Джавадов Мазахир Меджид Оглы. Пищевая ценность шелковицы и ее промышленное использование : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 24.12.1992 / Джавадов Мазахир Меджид Оглы ; науч. рук. А.Л. Фельдман ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1992. – 179 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 148-161.

Дано обоснование режимов сокоотдачи, параметров тепловой обработки соков из шелковицы; разработана математическая модель качества, которая позволяет прогнозировать полученную рецептуру купажа. Разработана научно-техническая документация на консервы «Сок из шелковицы», предложены новые технологии пюре, компотов, варенья из шелковицы, которые открывают возможность промышленного использования этого вида растительного сырья. Показано, что ягоды шелковицы являются перспективным сырьем для выпуска продукции, обладающей высокой пищевой ценностью и лечебно-профилактическим действием. Апробировано на Таузском консервном заводе.

1288. Джомаа Халиль. Совершенствование методов расчета аппаратов косвенно-испарительного охлаждения воздуха : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования : защищена 11.05.1992 / Джомаа Халиль ; науч. рук. И.Г. Чумак, С.Ю. Ларьяновский ; Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики. – Одесса, 1992. – 170 с. – Библиогр. : с. 153-162.

На основе термодинамического анализа процессов тепломассообмена влажного воздуха с влажной поверхностью насадки косвенно-испарительного охлаждения (КОВ) создан метод расчета аппаратов КОВ, позволяющий отказаться от расчета коэффициентов массоотдачи, диффузии, перепада парциальных давлений во влажных каналах аппаратов КОВ. Разработан метод оценки экологических характеристик аппаратов КОВ. Новый метод расчета позволяет проектировать аппараты КОВ по основному показателю – способности воздуха усваивать влагу в зависимости от количества теплоты, участвующей в процессе тепломассообмена, и температуры поступающей во влажный канал КОВ воды.

1289. Джордж, Х.М. Моделирование и оптимальное управление процессами холодильного хранения растительного сырья : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования / Джордж Хабиб Мурад ; науч. рук. В.А. Мазур ; Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики. – Одесса, 1992. – 121 с. – Библиогр. : с. 117-121.

Разработан комплекс программ для расчета динамики хранения плодов и овощей с учетом естественной убыли и порчи и решения задач оптимального управления. Предложена рациональная структура комплекса, методы тестирования специализированных программ, разработаны универсальные программы для решения систем обыкновенных дифференциальных уравнений и задач оптимизации на персональных компьютерах. Построена дифференциальная модель динамики холодильного хранения сочного растительного сырья, учитывающая естественную убыль и порчу продукции. Проведена апробация модели на примере расчета динамики хранения лимонов, апельсинов и абрикосов при различных температурах и сроках хранения. Проведено решение задач оптимального управления для различных соотношений между стоимостью единицы продукта и удельных затрат труда на переборку продукта. Определены оптимальные сроки окончания работ по переборке, условия, при которых проведение переборки неэффективно.

1290. Змитроченко, Ю.В. Совершенствование адсорбционного криогенного рефрижератора на уровень 60 К : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования : защищена 11.01.1993 / Змитроченко Юрий Владимирович ; науч. рук. Г.К. Лавренченко, Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики. – Одесса, 1992. – 120 с. – Библиогр. : с. 99-104.

С учетом особенностей регенерации тепла предложено новое схемное решение непрерывнодействующего адсорбционного криогенного рефрижератора (АКР). Подтверждена возможность создания безмашинной системы охлаждения для криостатирования на уровне 60 К только с двумя адсорбционными насосами. Среди класса существующих цеолитов, силикагелей и активированных углей найден наиболее эффективный адсорбент для выбранного рабочего тела на уровне 60 К. Установлены зависимости энергетических характеристик АКР на уровень 60 К от ряда режимных и конструктивных адсорбционных насосов. Разработанный пакет программ может быть рекомендован для расчета оптимальных энергетических и конструктивных параметров непрерывнодействующего АКР на различных температурных уровнях.

1291. Исаев, В.Ф. Интенсификация купажирования чая с локализацией пылевывделений средствами пневмотранспорта : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы, машины и агрегаты пищевой промышленности : защищена 24.12.1992 / Исаев Владимир Федорович ; науч. рук. А.Ф. Милетич ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Одес. инж.-строит. ин-т. – Одесса, 1992. – 184 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 125-134.

Диссертация посвящена решению вопроса интенсификации процесса купажирования чая с одновременной локализацией пылевывделений на чаеразвесочных фабриках. Изучены основные характеристики чая и чайной пыли. Исследованы процессы пневмокупажирования и влияния параметров транспортирующей среды на перемещаемый продукт. Изучен процесс сепарации купажной смеси в инерционном отделителе сети пневмотранспорта, локализации пылевывделений средствами пневмотранспорта и аспирации.

1292. Карлович, В.К. Исследование воздушно-испарительных теплообменников с подвижной насадкой : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования : защищена 27.01.1992 / Карлович Виктор Константинович ; науч. рук. А.В. Дорошенко ; Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики. – Одесса, 1992. – 268 с. – Библиогр. : с. 190-204.

Цель исследований состоит в изучении возможности интенсификации процесса теплопередачи в воздушно-испарительных охладителях при погружении теплообменной поверхности в слой орошаемой подвижной насадки (ПН). Разработана математическая модель процессов гидродинамики и тепломассообмена в слое ПН при испарительном охлаждении воды с учетом случайного характера взаимодействия элементов, влияния упругих свойств материала насадки, продольного перемешивания жидкости, неравномерности распределения потоков по поперечному сечению слоя. Выявлен основной механизм диспергирования жидкости – взаимное соударение насадочных элементов. Предложены оригинальные конструкции теплообменников, внедрены опытно-промышленные образцы, проведены их испытания на действующих объектах.

1293. Луганцева, Л.Н. Разработка ингибирующих добавок в лакокрасочные покрытия, применяемые для защиты оборудования пищевых производств : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.17.14 – химическое сопротивление материалов и защита от коррозии : защищена 02.07.1992 / Луганцева Людмила Николаевна ; науч. рук. Л.Н. Петров ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1992. – 242 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 218-232.

Диссертация посвящена разработке эффективных и нетоксичных ингибиторов на основе полифосфатов для модифицирования ими лакокрасочных покрытий применительно к созданию лакокрасочных композиций эффективного антикоррозионного действия для защиты оборудования, работающего в пищевых средах. Синтезирован ряд нетоксичных труднорастворимых ингибиторов на основе полифосфатов. Определено ингибирующее действие синтезированных, а также ряда нетоксичных полифосфатов в средах, имитирующих среды пищевых производств. Определено защитное ингибирующее действие лакокрасочных покрытий. Исследовано влияние ингибитора, вводимого в лакокрасочное покрытие, на термическое сопротивление элементов теплообменного аппарата, найдена оптимальная концентрация ингибитора в покрытии. Разработана методика определения проницаемости ионов водорода через покрытия путем измерения их концентрации под покрытием с помощью сурьмяноокисного электрода.

1294. Махмуд Бин Махмуд Абдулла. Применение осмотического обезвоживания плодов для получения концентрированных фруктовых консервов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 23.12.1992 / Махмуд Бин Махмуд Абдулла ; науч. рук. Б.Л. Флауменбаум, науч. консультант В.Н. Сторожук ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1992. – 173 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 155-170.

В диссертации разрабатывается технология концентрированных фруктовых консервов с помощью осмотического обезвоживания сырья. Установлены закономерности, условия и кинетика процесса осмотического обезвоживания плодов и ягод в растворах различных осмотически деятельных веществ (ОДВ). Разработана технология варенья и усовершенствована технология консервированных компотов с применением предварительного осмотического обезвоживания плодов. Получена характеристика осмотически-диффузионных процессов при выдержке плодов в растворах ОДВ. Дана оценка химической характеристике качества фруктовых консервов, концентрированных путем осмотического обезвоживания. Установлено, что при погружении плодов, цитоплазматические мембраны которых повреждены в процессе предварительной тепловой обработки, в растворах ОДВ, осмотическое отсасывание влаги преобладает над диффузионным впитыванием ОДВ. Это указывает на то, что при определенных условиях не только живая, но и убитая плодовая клетка может работать как осмотическая система. Полученные данные представляют теоретический интерес не только для технологии консервирования, но и для физиологии растений.

1295. Мурадов, А.А. Интенсификация процесса сушки фундука : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 21.02.1992 / Мурадов Айдын Алекпер оглы ; науч. рук. М.А. Гришин ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1992. – 110 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 98-105.

Диссертация посвящена разработке научно обоснованной технологии интенсивной сушки фундука. Исследованы закономерности механизма интенсивной сушки фундука во взвешенном слое: влияние различных факторов на процесс, кинетику и тепломассообмен в процессе сушки. Изучено равновесное влагосодержание для определения оптимальных условий хранения и транспортировки фундука и ядер орехов и нахождения термодинамических параметров влагопереноса. Проанализированы изменения химических и биохимических показателей в зависимости от температуры и потенциала сушки нагретого воздуха для установления оптимальных режимов сушки орехов во взвешенном слое. Дано математическое описание процесса сушки, позволяющее рассчитать с достаточной точностью продолжительность сушки до любого требуемого влагосодержания. В результате исследования равновесного влагосодержания фундука в широком диапазоне изменений относительной влажности воздуха при трех температурах впервые определены термодинамические параметры влагопереноса. Доказано интенсифицирующее воздействие на процесс сушки фундука предварительной электрофизической обработки и определены параметры обработки. Разработаны научно обоснованные режимы эффективной сушки орехов во взвешенном слое.

1296. Мхитарян, Г.Г. Вязкость фруктово-ягодных соков при различных концентрациях сухих веществ : дис. ... канд. техн. наук : спец. 01.04.14 – теплофизика и молекулярная физика : защищена 30.12.1992 / Мхитарян Гоар Горкевна ; науч. рук. В.П. Железный, В.З. Геллер ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1992. – 131 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 108-116.

Диссертация посвящена экспериментально-расчетному исследованию вязкости и плотности фруктовых и ягодных концентрированных осветленных и неосветленных соков в полном диапазоне концентрации растворимых сухих веществ, а также разработке методов прогнозирования плотности и вязкости соков, учитывающих основные коррелирующие факторы. Получены данные о плотности и вязкости грушевого, мандаринового, хурмового концентрированных соков. Установлено, что на величину вязкости концентрированных соков без мякоти помимо температуры в основном влияют такие факторы, как общее содержание растворимых сухих веществ и содержание высокомолекулярных составляющих. Разработана методика для аппроксимации и расчета плотности и вязкости фруктово-ягодных концентрированных соков. Получены расчетные уравнения, пригодные для широкой экстраполяции и прогнозирования этих свойств.

1297. Патюков, С.Д. Разработка технологии пищевых волокон из отрубей и их использование при производстве консервированных мясопродуктов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 21.12.1992 / Патюков Сергей Дмитриевич ; науч. рук. М.С. Дудкин ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1992. – 212 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 167-193.

Диссертация посвящена выделению концентратов пищевых волокон (ПВ) из отрубей и разработка технологии производства диетических мясных консервов и полуфабрикатов, содержащих пищевые волокна. Разработана технология выделения препаратов ПВ из отрубей пшеницы и ржи – побочных продуктов переработки зерна. Изучены биохимические изменения основных компонентов отрубей в процессе переработки. Изучены физико-механические и функциональные свойства препаратов ПВ. Исследовано влияние полученных препаратов на физико-химические и технологические показатели мясных систем. Разработана рецептура и технология производства мясных рубленых полуфабрикатов, фаршевых и паштетных консервов с ПВ. Проведены производственные испытания разработанной технологической схемы производства консервов с ПВ. Проведена медико-биологическая оценка полученных продуктов.

1298. Савичев, В.П. Совершенствование компрессорных дроссельных систем охлаждения квантоскопов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования / Савичев Владимир Павлович ; науч. рук. Г.К Лавренченко ; Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики. – Одесса, 1992. – 165 с. – Библиогр. : с. 147-152.

Целью данной работы является проведение расчетных и экспериментальных исследований каскадных компрессорных систем охлаждения (КСО), предназначенных для криостатирования квантоскопов, и создание на основе полученных данных программ для определения оптимальных параметров цикла каскадной КСО и оптимальных составов многокомпонентных рабочих тел, применяемых в каждом каскаде системы. Были разработаны рекомендации по проектированию каскадных КСО оптико-электронных устройств типа квантоскопа. Полученные расчетные и экспериментальные данные позволили создать экспериментальные и макетные образцы систем охлаждения на уровне температур 130...150 К, реализующие одноступенчатый и каскадный циклы. Проведенные испытания каскадной КСО на предприятии Минрадиопрома в составе действующего квантоскопа подтвердили высокую эффективность и надежность микроохладителя, реализующего каскадный цикл.

1299. Святецкий, Н.В. Совершенствование процессов замораживания и краткосрочного хранения мяса : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования / Святецкий Николай Владимирович ; науч. рук. П.Г. Красномовец ; Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики. – Одесса, 1992. – 144 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 113-131.

Настоящая работа посвящена поиску путей совершенствования процессов замораживания и последующего краткосрочного хранения мяса как взаимосвязанных этапов единой цепи холодильного консервирования. Отмечено, что замораживание тушек птицы в среде сжатого воздуха в камере хранения, позволяет существенно снизить общие потери от усушки на этапах холодильной обработки и хранения. Получена зависимость, устанавливающая взаимосвязь между величиной усушки и комплексом величин, характеризующих условия тепломассопереноса в камере. Доказана необходимость проведения замораживания до конечной среднетемпературной температуры, равной температуре в камере хранения. Последнее оправдано при замораживании в среде сжатого воздуха. Влияние на величину усушки распределения температуры в мясе в начальный момент процесса хранения незначительно.

1300. Сибиряков, Ю.В. Оптимизация управления технологическим процессом рафинации растительных жиров : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.13.07 – автоматизация технологических процессов и производств (отрасли АПК) : защищена 25.06.1992 / Сибиряков Юрий Владимирович ; науч. рук. Э.И. Жуковский ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Всесоюз. проект.-конструкт. и науч.-исслед. ин-т автоматизации пищевой пром-сти «Пищепромавтоматика». – Одесса, 1992. – 186 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 129-141.

В диссертации рассмотрена оптимизация управления технологическим процессом рафинации растительных жиров (ТП РРЖ). Разработаны нелинейные математические модели процессов гидратации, нейтрализации, промывки и сушки, а также процессов разделения. На основании проведенного анализа сформулирована задача управления ТП РРЖ как задача определения и стабилизации оптимальных технологических режимов, оптимальных с точки зрения качества готового продукта, сырьевых затрат на производство. Разработаны алгоритмы стабилизации оптимальных технологических режимов в условиях действия возмущений на основе измерений массы плотности отходящих стоков, влажности промытого продукта.

1301. Тастанбеков, С.Т. Очистка зерна гречихи гидросепарированием в моечной машине : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы, машины и агрегаты пищевой промышленности : защищена 24.12.1992 / Тастанбеков Сапаргали Табысович ; науч. рук. В.Д. Каминский ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1992. – 181 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 151-162.

Установлены закономерностей процесса гидросепарирования зерна гречихи и определены конструктивные параметры моечной машины при производстве гречневой крупы. Проанализированы физико-механические свойства зерна гречихи и состава сорных примесей. Разработана методика и экспериментальный стенд моечной машины для исследований процесса гидросепарирования. Выбраны рациональные режимы гидросепарирования зерна гречихи в моечной машине. Установлены закономерности кинематики зерновок при гидросепарировании. Разработаны технологические процессы подготовки зерна гречихи при переработке в крупу с использованием моечной машины.

1302. Шери Хименес Хорхе. Разработка конденсатора аммиака с воздушным охлаждением для тропических условий : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования : защищена 28.05.1992 / Шери Хименес Хорхе ; науч. рук. В.П. Чепурненко ; Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики. – Одесса, 1992. – 134 с. – Библиогр. : с. 108-119.

Работа посвящена экспериментальному и теоретическому исследованию экономии энергоресурсов на аммиачных холодильных установках за счет улучшения условий отвода теплоты конденсации. Разработана конструкция воздушного конденсатора с кассетным увлажнительным устройством. Проведены экспериментальное и теоретическое исследования факторов снижения энергопотребления аммиачными холодильными установками с предложенной системой отвода теплоты конденсации. Определены дополнительные требования к используемому оборудованию, направленные на повышение энергетической эффективности подобных холодильных установок в целом. Исследованы процессы, протекающие в кассетном увлажнительном устройстве с пористым наполнителем. Произведен анализ и обработка данных, полученных на экспериментальном стенде в виде графиков и корреляционных таблиц.

1303. Штукан, Е.М. Разработка условий консервирования пищевых продуктов в обжимной стеклянной таре типа II в непрерывно действующих аппаратах открытого типа : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 22.12.1992 / Штукан Елена Михайловна ; науч. рук. Б.Л. Флауменбаум ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1992. – 173 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 142-158.

Впервые изучены и установлены условия консервирования двухкомпонентных пищевых продуктов в обжимной стеклянной таре типа II в непрерывно действующих аппаратах открытого типа. Определено влияние конструктивных элементов затвора укупорки типа II на возможность его работы, как самоэксастируемого. Разработаны технологические параметры самоэксастируемого затвора. Определена надежность затвора, невозможность попадания окружающей среды в банку при пастеризации и охлаждении, герметичность тары при хранении. Исследовано качество консервов, пастеризованных в самоэксастируемой таре. Разработаны режимы пастеризации консервов в самоэксастируемой таре применительно к непрерывно действующим аппаратам открытого типа. Установлены величины давления открытия и закрытия клапанного затвора, величины прогибов крышки при пастеризации и охлаждении. Проведены исследования по изучению влияния разработанных условий консервирования пищевых продуктов в таре типа II в пастеризаторах открытого типа на пищевую ценность, а именно на качественный и количественный состав витаминов.

1993

1304. Абу-Махфуз Мустафа Хусейн. Моделирование и оптимальное управление неравновесными термодинамическими процессами в обратном цикле Стирлинга : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования : защищена 01.07.1993 / Абу-Махфуз Мустафа Хусейн ; науч. рук. В.А. Мазур ; Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики. – Одесса, 1993. – 193 с. – Библиогр. : с. 128-136.

Цель работы – разработать методы оптимального управления нестационарными термодинамическими процессами в газовых холодильных машинах Стирлинга на основе компьютерного моделирования газодинамических и температурных полей в полостях расширения и сжатия. Осуществлено программное обеспечение для расчетов стационарных и нестационарных процессов в основных элементах холодильной машины Стирлинга. Построена математическая модель и проведена программная реализация описания пространственно-временной картины распределения температур, давлений и расходов рабочего тела, которые могут быть использованы для решения задач идентификации и оптимального управления машинами, работающими по обратному циклу Стирлинга. Разработанный комплекс программ оптимального управления термодинамическими процессами в газовой холодильной машине Стирлинга позволяет получить более корректную модель реального аппарата и указать пути конструирования устройств, сопоставимых по своим энергетическим показателям с традиционными парокомпрессорными установками.

1305. Атейр Белал Авад. Кризис теплообмена второго рода в каналах хладоновых испарителей и интенсификация теплоотдачи : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники / Атейр Белал Авад ; науч. рук. Г.Ф. Смирнов ; Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики. – Одесса, 1993. – 124 с. – Библиогр. : с. 107-116.

Цель работы – определить возможности интенсификации и закономерности теплоотдачи при внутритрубном кипении хладоносителей в каналах испарителей холодильных машин с применением внутренних вставок с точки зрения воздействия на границы ухудшенных режимов теплообмена. Исследовано влияние внутренних вставок в каналах испарителей холодильных машин с внутритрубным кипением на закономерности кризисов теплообмена второго рода (границы ухудшенных тепловых режимов). Получены экспериментальные данные по границам ухудшенного теплообмена в диапазоне изменения режимных параметров потока, характерных для работы парокомпрессионных холодильных установок в плоских змеевиковых испарителях с внутриканальными интенсификаторами и без них, а также по величине гидродинамических сопротивлений в испарителях с интенсификаторами различной геометрии.

1306. Баласанян, Г.А. Виброакустический контроль и управление циклонными печами в производстве кормовых добавок и минеральных удобрений : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.13.07 – автоматизация технологических процессов и производств (АПК) : защищена 25.03.1994 / Баласанян Геннадий Альбертович ; науч. рук. А.И. Ваганов ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1993. – 161 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 147-159.

В диссертации обоснованы принципы функционирования и создания технических средств эффективной автоматизированной системы регулирования (АСР) циклонной печи для сжигания серы с использованием виброакустического контроля, что обеспечивает снижение потерь готового продукта, повышение надежности и производительности аппарата. Разработаны технические средства (приборы для преобразования виброакустического сигнала форсунки), которые могут быть использованы для идентификации состояния различных типов распылителей; способ автоматического управления циклоном печи для сжигания серы с использованием виброакустических параметров и математической модели, которая может быть использована для управления циклонными печами в химической, пищевой промышленности и энергетике. Создана АСР циклонной печи с использованием виброакустических параметров и оптимизации процесса сжигания серы, которая обеспечивает повышение надежности оборудования и снижения выбросов серы.

1307. Ваттаб Фадель Абдул Кадир Аль-Хатиб. Химическая стерилизация тары и оборудования йодофорами в консервном производстве : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервирования пищевых продуктов : защищена 17.06.1993 / Ваттаб Фадель Абдул Кадир Аль-Хатиб ; науч. рук. Р.Ф. Ковбасюк ; науч. консультант Л.В. Капрельянц ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1993. – 167 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 146-154.

Диссертация посвящена изучению антимикробных, дезинфицирующих, физико-химических и технологических свойств новых препаратов – иодовидона, тетрамикса с иодом тетрамикса и разработке рекомендаций по их применению в качестве средства для санитарной обработки тары и оборудования в консервной промышленности. Изучены антисептические свойства препаратов иодовидона, тетрамикса иодом и тетрамикса. Исследованы основные закономерности гибели микроорганизмов под воздействием новых препаратов в сравнительном аспекте и разработана математическая модель этого процесса. Разработана технология научно-обоснованной химической стерилизации тары и оборудования.

1308. Воронин, В.П. Сопротивление конструкционных судостроительных сталей коррозионно-механическому разрушению в морской воде : дис. ... канд. техн. наук : спец 05.17.14 – химическое сопротивление материалов и защита от коррозии : защищена 31.08.1993 / Воронин Виктор Павлович ; науч. рук. Л.Н. Петров, А.П. Олик ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1993. – 154 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 143-154.

В диссертации исследуются процессы низкоскоростной деформации разрушения конструкционных судостроительных сталей под влиянием абиотических и биотических факторов морской воды. Создана методика и установка для ускоренной оценки биокоррозионно-механической стойкости конструкционных сталей. Изучен характер и особенности деформации разрушения конструкционных сталей при низкоскоростных коррозионно- и биокоррозионно-механических испытаниях в морской воде и ее аналогах. Сформулированы основные положения механизма биокоррозионно-механического разрушения конструкционных сталей в морской воде. Разработаны практические рекомендации по защите сталей от биокоррозионно-механического разрушения в морской воде.

1309. Головский, С.Е. Тепловые режимы и аппараты холодильной обработки разделанного упакованного мяса : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования / Головский Сергей Евгеньевич ; науч. рук. В.П. Онищенко ; Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики. – Одесса, 1993. – 198 с. – Библиогр. : с. 129-149.

Разработана математическая модель процессов охлаждения и замораживания фасованных пищевых продуктов произвольной геометрической формы с учетом зависимости теплофизических свойств (ТФС) продукта от температуры, фазовых переходов воды и жира, наличия упаковки и воздушной прослойки под ней. Экспериментально исследованы процессы холодильной обработки разделанного и упакованного мяса с целью измерения температурных полей, тепловых потоков, оценки толщины замороженного слоя и их изменения во времени. Разработаны режимы холодильной обработки фасованных мяса и мясопродуктов, производимых в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями.

1310. Духанина, А.Р. Разработка технологии использования отрубей для пищевых целей : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов : защищена 16.06.1993 / Духанина Александра Рюриковна ; науч. рук. Л.В. Капрельянц ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1993. – 323 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 197-226.

Изучена биохимическая характеристика пшеничных отрубей. Установлено, что наиболее эффективным методом выделения белков из пшеничных отрубей является экстракция. Методом математического моделирования определены оптимальные параметры процесса экстракции белка. Разработан способ получения модифицированных белковых изолятов, включающий предварительный амилолиз крахмала экстракта с последующим протеолизом белка. Установлена возможность использования молочной сыворотки для экстракции белка из пшеничных отрубей. Разработана технология комплексной переработки пшеничных отрубей на основе их фракционирования с последующим регулированием функциональных свойств полученных биополимеров методами инженерной энзимологии, которая позволяет получать высококонцентрированные белки, крахмал и их модифицированные формы, предполагает полное использование образующихся побочных продуктов.

1311. Желиба, Ю.А. Режимы и аппараты поточной холодильной обработки тушек кур : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования : защищена 25.10.1993 / Желиба Юрий Александрович ; науч. рук. В.П. Онищенко ; Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики. – Одесса, 1993. – 183 с. – Библиогр. : с. 131-148.

Целью работы является разработка методик для определения динамики изменений характеристик процесса теплообмена во время холодильной обработки упакованных тушек кур в воздушной среде, разработка конструктивных и технологических характеристик и выходных требований на универсальные быстроморозильные аппараты поточного типа разной производительности. Разработана математическая модель для определения в режиме реального времени динамики изменений характеристик процесса теплообмена во время холодильной обработки тела геометрично сложной формы с внутренней пустотой. Получены зависимости для определения основных геометрических характеристик тушек кур и теплофизических свойств сухих компонентов мяса и кожи.

1312. Ибрамджи, Ж. Использование топинамбура в технологии фруктовых консервов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 26.05.1993 / Ибрамджи Жером ; науч. рук. Б.Л. Флауменбаум, Е.Г. Кротов ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1993. – 210 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 168-191.

Диссертация посвящена разработке на основе высокофруктозного гидролизата сока клубней топинамбура, технологии новых консервированных пищевых продуктов, не содержащих сахара в своей рецептуре. Определен химический состав клубней топинамбура сорта «Интерес», выращенного в Одесской области. Выбран оптимальный способ получения сока из клубней топинамбура, обеспечивающий высокий выход целевого продукта и минимальное количество отходов. Научно обоснован режим гидролиза в соке из клубней топинамбура, обеспечивающий максимальное содержание фруктозы. Разработана технология получения высокофруктозного сока и новых видов консервированных продуктов из клубней топинамбура. Созданы рецептуры консервов на основе гидролизованного топинамбурового сока.

1313. Калмыкова, И.С. Применение электроплазмолиза для интенсификации извлечения фенольных веществ из винограда в технологии красных столовых вин и натурального сока : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов, 05.18.07 – технология продуктов брожения, алкогольных и безалкогольных напитков : защищена 25.05.1993 / Калмыкова Ирина Семеновна ; науч. рук. Б.Л. Флауменбаум ; науч. консультант В.А. Русаков ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1993. – 200 с. – (Прил.). – Библиогр.: с. 159-179.

Целью работы было разработать способ интенсивного извлечения красящих и других фенольных веществ из винограда, сокращающий сроки контакта сусла с мезгой, с последующим получением красного столового вина по белому способу, а также интенсивно окрашенного виноградного сока, без снижения показателей качества готового продукта. В его основу был положен метод электроплазмолиза – электроконтактной обработки сырья током промышленной частоты напряжением 220 В. Определено новое направление применения электроплазмолиза в пищевой промышленности – интенсификация извлечения фенольных веществ при получении вина и сока из красных сортов винограда. Установлено, что электрообработку виноградной мезги рациональнее проводить после отделения самотечной фракции сусла – электролита с высокой электропроводностью. Поскольку в общем содержании фенольных веществ, перешедших в сусло при электроплазмолизе, преобладают красящие вещества, то применение электрообработки виноградной мезги является целесообразным для получения натурального виноградного сока с интенсивной окраской. Антоцианы не только повышают пищевую ценность и улучшают внешний вид виноградного сока, но также, благодаря своим антибиотическим свойствам, способствуют повышению биологической стойкости сока при его холодильном хранении.

1314. Кожухарь, В.В. Разработка технологии энокрасителя из вторичного сырья консервного производства : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов: защищена 26.05.1993 / Кожухарь Владимир Васильевич ; науч. рук. Л.Н. Пилипенко; науч. консультант В.Н. Голубев ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1993. – 270 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 149-176.

Установлены физико-химические зависимости влияния гидродинамической кавитации на процесс измельчения виноградной кожицы. Исследованы зависимости процессов экстрагирования красящих веществ от параметров механохимической обработки сырья в аппарате роторно-кавитационного типа. Получены новые результаты влияния мембранной обработки (ультрафильтрации и обратного осмоса) на комплексную характеристику и биологическую активность энокрасителя. Установлены рабочие режимы гидроакустических и мембранных процессов измельчения веществ, разработана процессно-аппаратурная схема получения энокрасителя из виноградных выжимок. Предложенная технология дает возможность обеспечить утилизацию многотоннажного вторичного сырья – виноградных выжимок.

1315. Крусир, Г.В. Биотехнология получения ферментосодержащих пищевых волокон зерновых : дис. ... канд. техн. наук : спец. 03.00.23 – биотехнология : защищена 26.11.1993 / Крусир Галина Всеволодовна ; науч. рук. Н.К. Черно, науч. консультант Т.И. Давиденко ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1993. – 233 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 159-181.

Цель исследования – разработка технологии получения пищевых композиций, объединяющих в своем составе ферменты, системы и концентраты пищевых волокон (ПВ) зерновых, которые используются как носители для иммобилизации ферментов. Разработаны научные основы технологии производства модифицированных ферментами пищевых волокон. Впервые получен препарат ПВ второго поколения, содержащий ферментные составляющие и характеризующийся повышенной стабильностью. Модифицированные ферментами ПВ отличаются высокой сорбционной способностью по отношению к желчным кислотам и ионам тяжелых металлов, которую можно сравнить с аналогичным показателем концентратов ПВ. Технологические процессы и их режимы позволяют обеспечить поточный характер производства. Разработана и утверждена нормативно-техническая документация на производство и использование модифицированных образцов пищевых волокон пшеничных отрубей.

1316. Мирончук, Ю.А. Замораживание мелкоизмельченного растительного сырья в псевдооживленном слое : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования : защищена 28.06.1993 / Мирончук Юрий Анатольевич ; науч. рук. В.П. Чепурненко ; Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики. – Одесса, 1993. – 155с. – Библиогр. : с. 120-131.

Исследовано влияние структуры системы на ее эффективную теплопроводность при различных граничных условиях и на базе этого создана модель теплопроводности пищевых продуктов, учитывающая особенности структуры их клеточного и внутриклеточного строения. Модель на структурном уровне описывает отличия в теплопроводности мясопродуктов вдоль и поперек волокон мышц, позволяет рассчитывать теплопроводность различных продуктов в широком диапазоне температур с использованием минимального количества данных по их составу и строению. Получены численные решения одно-, двух- и трехмерных нелинейных задач замораживания пищевых продуктов в виде тел канонической формы. Выявлена зависимость коэффициента гомохронности от режима замораживания и теплофизических свойств продукта.

1317. Окафор, Г.И. Разработка методов интенсификации процесса кристаллизации винного камня в виноградном соке с помощью диоксида углерода : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 29.12.1993 / Окафор Габриэль Ифеаний; науч. рук. Б.Л. Флауменбаум ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1993. – 169 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 152-160.

Изучена кинетика кристаллизации винного камня из виноградного сока и модельных растворов при внесении твердого и жидкого диоксида углерода, а также при комбинированной обработке твердой углекислотой совместно с лектатом кальция. Определенные в результате этого изучения закономерности кристаллизации тартрата калия позволили научно обосновать продолжительность процесса детартрации с помощью диоксида углерода, гарантирующую стабильность готового продукта против кристаллических помутнений. Разработан способ предупреждения кристаллических помутнений в натуральном виноградном соке с применением дешевого, доступного и безвредного агента - диоксида углерода. Научно обоснованы и испытаны в лабораторных условиях на полупромышленной установке основные технологические параметры процесса детартрации с помощью CO_2 , гарантирующие стабильность готовой продукции против кристаллических помутнений. Определено, что с практической точки зрения детартрацию виноградного сока предпочтительнее проводить с использованием диоксида углерода в жидкой форме.

1318. Онищенко, О.А. Повышение энергетической эффективности холодильно-осушительных станций : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования, 05.09.03 – электрические комплексы и системы, включая их управление и регулирование : защищена 27.12.1993 / Онищенко Олег Анатольевич ; науч. рук. В.Ф. Ломакин ; Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики. – Одесса, 1993. – 183 с. – Библиогр. : с. 158-168.

Диссертация посвящена повышению энергетической эффективности значительных автоматизированных холодильно-сушильных станций нового поколения, предназначенных для проведения экспериментальных испытаний и улучшения характеристик существующих образцов авиационных двигателей в условиях широких изменений тепловых нагрузок и управляющих действий. Разработаны инженерные методики, позволяющие простыми способами идентифицировать параметры теплообменных аппаратов (ТА), повысить качество нестационарных процессов ТА, уменьшить энергопотери и время, необходимые на пусконаладочные работы в системах регулирования двухступенчатой холодильной турбокомпрессорной установки.

1319. Ровинец, И.В. Разработка энергосберегающей технологии кондитерского агароида на основе ультрафильтрации и сушки во взвешенном слое инертных тел : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов : защищена 24.12.1993 / Ровинец Игорь Викторович ; науч. рук. М.А. Гришин ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1993. – 147 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 121-132.

Диссертация посвящена разработке энергосберегающей технологии кондитерского агароида на основе ультрафильтрации и сушки во взвешенном слое инертных тел. Определено, что при длительном воздействии температуры происходит термическая усадка мембран. Установлены закономерности кинетики тепломассообмена в процессе сушки агароида во взвешенном слое инертных тел. Определены уравнения скорости постоянного периода сушки агароида. Исследовано равновесное влагосодержание и установлены термодинамические параметры тепловлагодонпереноса агароида при различных температурах. Разработана технологическая схема производства сухих концентратов кондитерского агароида на основе ультрафильтрационного сгущения его экстрактов.

1320. Салах, К.Д. Совершенствование комбинированной системы тепловлажностной обработки воздуха : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования / Салах Карим Джавад ; науч. рук. С.Ю. Ларьяновский, Ю.Р. Ярмолевич ; Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики. – Одесса, 1993. – 138 с. – Библиогр. : с. 125-138.

Целью работы является совершенствование систем кондиционирования воздуха на основе рационального сочетания аппаратов косвенно-испарительного охлаждения, прямого увлажнения и компрессионного кондиционера. Исследованы различные сочетания аппаратов косвенно-испарительного охлаждения, прямого увлажнения и кондиционера с машинным охлаждением и определены климатические границы рационального использования каждого способа охлаждения. На универсальном стенде впервые проведено исследование тепломассообмена в аппаратах прямого и косвенного испарительного охлаждения в сочетании с последовательно расположенным воздухоохладителем кондиционера с пароконпрессионной холодильной машиной.

1321. Смирнова, Е.Г. Оптимальные параметры систем термостатирования на основе холодильных машин и теплопередающих контуров : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники : защищена 27.12.1993 / Смирнова Елена Генриховна ; науч. рук. В.В. Дябло; Одес. ин-т низкотемпературн. техники и энергетики, Одес. политехн. ин-т. – Одесса, 1993. – 138 с. – Библиогр. : с. 131-138.

Изложен обзор работ по задачам и проблемам оптимального проектирования теплотехнических и теплотехнологических систем и аппаратов различного назначения, включая системы терморегулирования с искусственными источниками холода. Предложена методика оптимального проектирования рассматриваемых систем, основанная на декомпозиции общей задачи на частные подзадачи. Определены локальные функционалы и построен алгоритм решения общей задачи. Результативность методики подтверждается конкретными примерами. Показана объективная необходимость такого подхода применительно к условиям работы системы. Описана постановка экспериментальных исследований. Отмечено, что применение систем терморегулирования с двухфазными теплопередающими контурами достаточно эффективно и позволяет обеспечить высокое качество управления системы.

1322. Степуренко, Ю.В. Сопротивление коррозионной усталости стали в зависимости от состава среды и частоты нагружения : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.17.14 – химическое сопротивление материалов и защита от коррозии : защищена 02.07.1993 / Степуренко Юрий Викторович ; науч. рук. Л.Н. Петров ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1993. – 183 с. – Библиогр. : с. 150-162.

Разработан способ повышения сопротивления усталости стали в агрессивных средах путем трехкомпонентного диффузного насыщения ее поверхности бором, хромом и титаном. Получены усталостные характеристики сталей в коррозионных средах. Показано, что периодическая деформация стали в малоактивных в коррозионном отношении средах существенно ускоряет процессы электрохимической коррозии, превращая эти среды в коррозионно-активные. Осуществлен сравнительный анализ эффективности различных видов укрепления в условиях действия сред и некоторых частот нагрузок. Показано, что новое трехкомпонентное легирование поверхностного слоя стали бором, хромом и титаном повышает коррозионно-усталостную стойкость стали 45 в 2,5 раза в 3%-ном растворе хлорида натрия.

1323. Теняков, И.Э. Моделирование двухфазных контуров теплопереноса со струйными элементами : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники : защищена 29.11.1993 / Теняков Игорь Эдуардович ; науч. рук. Г.А. Горбенко ; Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики, Харьк. авиац. ин-т им. Н.Е. Жуковского. – Харьков, 1993. – 219 с. – Библиогр. : с. 211-219.

Диссертация посвящена разработке метода расчета характеристик струйного сепарационного парожидкостного насоса (ССПН) как многофункционального элемента контуров с двухфазным теплоносителем и метода, позволяющего моделировать процессы в пассивном струйном разделителе двухфазного потока. Экспериментально обоснована работоспособность альтернативных схем контуров теплопереноса со струйным сепарационным насосом и инжектором-конденсатором. Теоретически обоснована работоспособность и эффективность перспективных схем контуров со струйными насосами для биотехнологической установки и системы терморегулирования космического аппарата.

1324. Терзиев, С.Г. Разработка ресурсосберегающих и экологически чистых технологий сушки пищевых продуктов на основе теплообменников на тепловых трубах : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы, машины и агрегаты пищевых производств : защищена 25.03.1994 / Терзиев Сергей Георгиевич ; науч. рук. О.Г. Бурдо ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1993. – 230 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 195-208.

В диссертации разрабатывается методика расчета, создается технология и аппарат для комплексной утилизации теплоты и изъятия пыли пищевого продукта из газовых выбросов сушилок и печного оборудования. Разработана модель образования слоя пыли продукта на поверхности теплообменников при поперечном обтекании труб запыленным потоком. Установлены кинетические закономерности процесса образования слоя пыли продукта на поверхности труб. Обоснована методика расчета коэффициента теплоотдачи от влажного потока газа до поверхности труб теплообменников. Разработана инженерная методика расчета технико-экономических показателей системы комплексной утилизации теплоты и пыли продукта из газовых выбросов.

1325. Тищенко, А.П. Исследование и разработка специальных покрытий для машин и аппаратов пищевых производств : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.17.14 – химическое сопротивление материалов и защита от коррозии / Тищенко Анна Павловна ; науч. рук. Г.П. Тищенко ; Днепропетр. хим.-технол. ин-т. – Днепропетровск, 1993. – 181 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 157-182.

Диссертация посвящена исследованию и разработке специальных неметаллических покрытий, эксплуатирующихся в условиях, наиболее характерных для пищевых производств. Изучены, проанализированы и систематизированы отечественные и зарубежные литературные и патентные источники по вопросу создания и применения социальных покрытий в пищевых производствах. Разработан комплекс методик и установок для исследования специальных свойств покрытий, эксплуатирующихся в условиях, наиболее характерных для пищевых производств: термостойких, морозостойких, стойких в условиях термоциклического воздействия, износостойких, влагостойких. Проанализированы и экспериментально подтверждены возможности создания покрытий со специальными свойствами методом физического модифицирования.

1326. Ульяницкий, А.В. Обоснование минимальных затрат энергии при горизонтальном пневмотранспортировании сыпучих материалов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы, машины и агрегаты пищевых производств : защищена 18.06.1993 / Ульяницкий Анатолий Владимирович ; науч. рук. Г.Ф. Костюк ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1993. – 188 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 147-161.

Теоретически обоснованы и экспериментально подтверждены возможности уменьшения затрат энергии на пневмотранспортирование зерновых продуктов в горизонтальных пневмотранспортных установках. Определены режимы пневмотранспортирования, при которых достигается минимум затрат энергии. Разработана конструкция пневмотранспортного устройства и установлены параметры процессов транспортирования с его использованием в зависимости от режимов движения материаловоздушного потока. Получены уравнения для определения скорости воздуха, при которой сопротивление материалопровода и затраты энергии соответствуют минимальным значениям.

1327. Хаддад Бассам Махфуд. Разработка технологии низкометоксилированного пектина для получения консервированных желеобразных продуктов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервирования пищевых продуктов : защищена 16.06.1993 / Хаддад Бассам Махфуд ; науч. рук. А.Т. Безусов, ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1993. – 126 с. – Библиогр. : с. 111-126.

В результате проведенных исследований установлены технологические условия деэтерификации яблочного пектина методом, позволяющим получать низкометоксилированный пектин требуемой степени этерификации. Разработаны технологические параметры процесса желирования фруктовых соков с помощью низкометоксилированных пектинов. Определено влияние ионов кальция, характера соли кальция на прочность желе. Получен новый продукт на основе тыквы. С помощью экспериментально-статистических методов установлены качественные и количественные характеристики пектиновых веществ в зависимости от условий тепловой обработки. Определено влияние степени этерификации пектина на связывание ионов металлов, что особенно важно при создании продуктов лечебно-диетического назначения.

1328. Чан Ань Кыонг. Перевод на озононеразрушающие холодильные агенты агрегатов бытовых компрессорных холодильников, работающих в условиях тропического климата : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования : защищена 28.06.1993 / Чан Ань Кыонг ; науч. рук. Г.К. Лавренченко ; Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики. – Одесса, 1993. – 160 с. – Библиогр. : с. 88-93.

Проведено экспериментальное исследование фазовых равновесий (жидкость-пар, жидкость-жидкость и жидкость-жидкость-пар) системы R218-R21. Разработано единое уравнение состояния (ЕУС), адекватно описывающее термодинамические свойства смеси R218-R21 в исследуемом интервале температур и давлений. Определен оптимальный состав смеси R218-R21 для паро-компрессорных холодильных циклов, реализуемых с герметичным поршневым компрессором, и построены диаграммы давление-энтальпия (для оптимальной концентрации) с точностью, необходимой для инженерных расчетов. Экспериментально исследован герметичный поршневый компрессор и агрегат бытового холодильника на смеси R218-R21 для получения информации об энергетических, эксплуатационных и других показателях.

1329. Черняк, Ю.А. Термодинамические свойства смесей озонобезопасных холодильных агентов FC218-HFC134a, HFC152a-HFC134a : дис. ... канд. техн. наук : спец. 01.04.14 – теплофизика и молекулярная физика : защищена 09.02.1994 / Черняк Юрий Александрович ; науч. рук. В.П. Железный ; Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики. – Одесса, 1993. – 198 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 135-151.

Целью работы является комплексное экспериментально-расчетное исследование фазовых равновесий, термических свойств и критических параметров бинарных смесей R218-R134a, R152a-R134a с последующей разработкой таблиц термодинамических свойств этих хладагентов, проведение теоретической оценки их энергетической эффективности. Определено значение азеотропного состава смеси R218-R134a и установлена неизменность концентрации азеотропа в изученном интервале параметров состояния. Разработана методика прогнозирования плотности насыщенного пара неассоциированных веществ не требующая привлечения эмпирической информации.

1330. Шамрай, А.А. Выбор оптимальных композиций смазочного масла для холодильных машин, работающих на озонобезопасных хладагентах : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники ; 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования / Шамрай Александр Анатольевич ; науч. рук. В.А. Мазур ; Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики. – Одесса, 1993. – 147 с. – Библиогр. : с. 133-147.

Целью работы является разработка методов направленного поиска смазочных масел совместимых с озонобезопасными хладагентами и экспериментальная проверка их эксплуатационных характеристик. Определена молекулярная структура веществ, являющихся базисными компонентами холодильных смазочных масел. Построены адекватные математические модели термодинамического поведения смазочных материалов на основе молекулярных характеристик. Экспериментально исследованы двух- и трехфазные равновесия в бинарных смесях масло–хладагент и идентификации моделей фазового равновесия по ограниченным экспериментальным данным.

1331. Щелкунов, Л.Ф. Характеристика вторичных ресурсов переработки винограда и технология консервирования пищевых продуктов на их основе : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 29.12.1993 / Щелкунов Леонид Федорович ; науч. рук. М.С. Дудкин ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1993. – 259 с. – (Прил.) – Библиогр. : с. 196-223.

Цель работы – разработка технологии комплексного использования вторичных ресурсов переработки винограда (ВРПВ) и получение на ее основе новых видов продуктов питания. Проведен биохимический анализ макухи виноградного семени. Предложен способ повышения кормовой ценности отходов переработки винограда, основанный на смешивании сырья с аммонийными солями и последующим гранулированием полученных смесей со связующим веществом. Разработана технология производства диетических консервированных, пищекокцентратных и кондитерских продуктов питания, обогащенных пищевыми волокнами из ВРПВ.

1994

1332. Аль-Загхол Халед Ахмед. Системы охлаждения с промежуточным хладоносителем на базе жидкостного аккумулятора холода и льдогенератора : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования : защищена 23.05.1994 / Аль-Загхол Халед Ахмед ; науч. рук. И.Г. Чумак, В.П. Онищенко ; Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики. – Одесса, 1994. – 158 с. – Библиогр.: с. 147-158.

Целью работы является разработка методики проектирования охлаждающей системы с промежуточным хладоносителем – ледяной водой на базе водяного аккумулятора холода и льдогенератора. Разработаны математические модели различных систем холодоснабжения с промежуточным хладоносителем. Решена краевая задача намораживания тонкого слоя льда на внутренней цилиндрической поверхности. Разработана методика проектирования охлаждающих систем с промежуточным хладоносителем на базе испарителей для охлаждения воды, водяных аккумуляторов холода и льдогенераторов.

1333. Аль-згул-Бассам. Тепломассоперенос при концентрировании молочной сыворотки методом блочного вымораживания : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы, машины и агрегаты пищевых производств : защищена 18.10.1994 / Аль-згул-Бассам ; науч. рук. О.Г. Бурдо ; ОГАПТ. – Одесса, 1994. – 170 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 148-160.

Созданы научные основы и разработаны методы расчета тепловых и массообменных процессов при концентрировании молочной сыворотки по технологии блочного вымораживания (ТБВ) на стержневых кристаллизаторах. Методами термодинамического и теплофизического анализа получена динамическая модель процесса блочной кристаллизации воды из раствора на стержневых охлаждаемых поверхностях. Установлено влияние конструктивных и режимных параметров на кинетику роста блока льда, на его структуру, на структурные характеристики сыворотки и на показатели эффективности процесса разделения, а так же влияние технологических параметров на процесс гравитационного сепарирования блока. Получено в критериальной форме уравнение для расчета интенсивности массопереноса при ТБВ. Разработана методика и создана программа расчета на ПВЭМ процессов концентрирования при блочном вымораживании. Предложена инженерная методика экспресс-оценки параметров процесса при блочном вымораживании воды из молочной сыворотки.

1334. Беленькая, И.Р. Разработка технологии консервированных пищевых продуктов из сои : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 12.05.1994 / Беленькая Ирина Ремовна ; науч. рук. Б.Л. Флауменбаум ; ОГАПТ. – Одесса, 1994. – 164 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 115-129.

Диссертация посвящена актуальным вопросам разработки технологии производства консервов из соевых бобов. Исследована кинетика набухания и размягчения нешелушенных и шелушенных соевых бобов в процессе влаготепловой обработки. Изучена кинетика инактивации соевого ингибитора трипсина при влаготепловой обработке. Определена степень дезодорации соевых бобов на разных этапах технологического процесса. Установлено влияние тепловой обработки на изменение химического состава сои и соевых консервов. Разработаны рецептуры новых видов консервов из сои и научно-обоснованные режимы стерилизации новых консервов.

1335. Быков, А.Ю. Полуэмпирический метод расчета и прогнозирования термодинамических свойств жидких металлов и сплавов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники : защищена 25.04.1994 / Быков Александр Юрьевич ; науч. рук. П.М. Кессельман ; Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики. – Одесса, 1994. – 178 с. – Библиогр. : с. 130-149.

Цель исследования состоит в разработке и реализации методов расчета термодинамических свойств (ТДС) жидкометаллических систем разной степени сложности межчастичного взаимодействия (простые, благородные, переходные металлы и их сплавы), причем основной чертой предложенных методов расчета должен быть единый подход к описанию свойств любых металлических жидкостей. Показано, что ячеистая теория, модифицированная эффективной потенциальной функцией с зависимыми от температуры параметрами, может служить основой единого подхода к расчету ТДС различных жидких металлов, кроме того, границы применения единого подхода расширены на твердую фазу веществ. Полученные данные позволяют организовать широкое исследование любых металлических жидкостей и отработать оптимизацию выбора перспективных жидкометаллических теплоносителей.

1336. Васильева, Т.А. Разработка технологии консервированного продукта из зерна пшеницы : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 30.11.1994 / Васильева Татьяна Аркадьевна ; науч. рук. А.Ф. Загибалов ; ОГАПТ. – Одесса, 1994. – 251 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 158-174.

Диссертация посвящена разработке научных основ технологии производства консервированного продукта из целого зерна пшеницы. Обоснованы основные этапы процесса подготовки зерна, предназначенного для изготовления консервов. Изучена кинетика набухания зерновки в процессе воднотепловой обработки. Изучено изменение пищевых добавок в процессе технологического цикла и хранения. Разработаны научно-обоснованные режимы стерилизации консервов и оптимизации тепловых процессов на этапах бланширования и стерилизации.

1337. Верещинський, О.П. Використання ежекційних властивостей багатоланкових гравітаційних матеріалопроводів в аспіраційних транспортно-технологічних системах елеваторів : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процеси, машини та агрегати харчових виробництв : захист 24.06.1994 / Верещинський Олександр Павлович ; наук. кер. Є.А. Дмитрук ; ОТХП ім. М.В. Ломоносова. – Одеса, 1994. – 194 с. – (Дод.). – Бібліогр. : с. 153-165.

Дисертація присвячена інтенсифікації знепилення у аспіраційних транспортно-технологічних системах (АТТС) елеваторів на основі використання ежекційних властивостей потоків багатоланкових гравітаційних матеріалопроводів. Вперше на основі теорії енергопередачі досліджені аеродинамічні та кінематичні характеристики потоків багатоланкових матеріалопроводів при гравітаційному транспортуванні зерна пшениці, кукурудзи, проса; розроблені науково-обґрунтовані методики розрахунку параметрів аспіраційних відборів АТТС елеваторів, які враховують аеродинамічні зв'язки між укриттям машин і ежекційні властивості сипучого матеріалу в гравітаційних багатоланкових матеріалопроводах, у тому числі з використанням енергії падаючого матеріалу для формування і транспортування аспіраційних потоків повітря; обґрунтовані і запропоновані методи реалізації розроблених методик на базі математичних моделей процесів руху матеріалоповітряних потоків АТТС – розрахунковий і графоаналітичний.

1338. Гапонюк, И.И. Разработка технологии непрерывного смесеприготовления зерновых компонентов при производстве комбикормов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов, 05.18.12 – процессы, аппараты и агрегаты пищевых производств : защищена 24.06.1994 / Гапонюк Игорь Иванович ; науч. рук. Е.А. Дмитрук, Б.В. Егоров ; ОГАПТ. – Одесса, 1994. – 274 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 192-207.

Целью работы является разработка и научное обоснование технологии непрерывного приготовления смесей сыпучих компонентов при производстве комбикормов. Разработан и обоснован новый технологический способ непрерывного управления производительностью сыпучего материалопотока с лучшими технико-технологическими показателями работы. Разработаны математические модели функционирования способа объемного весового дозирования (ОВД) для сыпучих материалопотоков, дисперсионной идентификации и программы расчетов основных характеристик процесса с использованием ЭВМ. Доказана целесообразность применения технологии непрерывного смесеприготовления (ТНС) для получения предварительных смесей зерновых компонентов.

1339. Гаппасов, В.Р. Теплообмен, порозность и аэродинамическое сопротивление неподвижного фильтруемого слоя с поперечно-оребренными и гладкими поверхностями : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники : защищена 25.04.1994 / Гаппасов Вадим Рафаилович ; науч. рук. В.А. Календерьян ; Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики. – Одесса, 1994. – 233 с. – Библиогр. : с. 145-154.

Диссертационная работа посвящена комплексному исследованию теплообмена аэродинамического сопротивления и порозности неподвижного фильтруемого слоя с погруженными пучками поперечно-оребранных и гладких труб, разработке рекомендаций по выбору рациональных геометрических характеристик оребренных поверхностей. Проведены исследования средней порозности, аэродинамического сопротивления и теплообмена неподвижного фильтруемого слоя с пучками поперечно-оребранных и гладких труб, а также одиночных труб с поперечными ребрами разной формы, изучено влияние формы, высоты и шага ребер, компоновки пучка, скорости фильтрования и размера частиц.

1340. Герега, А.Н. Применение перколяционных моделей для исследования свойств молекулярных систем : дис. ... канд. техн. наук : спец. 01.04.14 – теплофизика и молекулярная физика : защищена 22.03.1995 / Герега Александр Николаевич ; науч. рук. А.Л. Становский ; ОГАПТ, Одес. гос. политехн. ун-т. – Одесса, 1994. – 132 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 115-127.

Цель работы – повышение качества полупроводниковых материалов путем управления формированием их структуры на основе создания перколяционных моделей гетерогенных твердотельных структур. Предложены перколяционные модели фоточувствительных поликристаллических пленок и аморфизированных слоев, возникающих в полупроводниках при ионной имплантации. Показано, что эффект дальнего действия определяется перколяционной природой разупорядоченных областей. Дано объяснение существованию оптимального интервала доз, обеспечивающего максимальный эффект геттерирования. На основе анализа фрактальной размерности фоточувствительных полупроводниковых пленок разработана и внедрена в производство методика экспресс-контроля их качества.

1341. Дашковская, О.П. Разработка технологии производства гранулированных комбикормов с использованием комплексных связующих веществ : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов : защищена 29.12.1994 / Дашковская Ольга Петровна ; науч. рук. Б.В. Егоров ; ОГАПТ. – Одесса, 1994. – 160 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 127-138.

Разработана концептуальная модель комплексного связующего вещества (КСВ), которая предполагает поэтапное достижение следующих целей: безвредность и доступность компонентов, максимальный связующий эффект при минимальной вязкости, повышение эффективности работы прессующего оборудования и повышение кормовой ценности комбикорма. Изучена эффективность хранения КСВ комбикормов, установлено оптимальное количество ввода КСВ в состав комбикормов, разработана схема технологического процесса получения зерновых клейстеров и схема технологического процесса производства КСВ, а также усовершенствована схема технологического процесса гранулирования комбикормов. Проведена комплексная апробация разработанной технологии, изготовлены исследовательские партии комбикормов с КСВ и дана оценка зоотехнической эффективности гранулированных комбикормов с КСВ, и показана их значительная экономическая эффективность.

1342. Дильмагомбетов, Ш.Н. Разработка технологии производства кормовых смесей из отходов переработки риса : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов : защищена 28.12.1994 / Дильмагомбетов Шукурбай Нагимухамбетович ; науч. рук. Б.В. Егоров ; ОГАПТ. – Одесса, 1994. – 157 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 112-122.

Диссертация посвящена разработке технологии производства кормовых смесей из отходов переработки риса. Изучен химический состав отходов рисо завода и установлено, что наибольшей кормовой ценностью обладает рисовая мука, а наименьшей – рисовая лузга, поэтому целесообразно использовать их совместно в составе кормовых смесей. Разработан технологический способ производства кормовых смесей из отходов переработки риса, предусматривающий очистку и совместное измельчение рисовой лузги и зерноотходов в естественном соотношении, смешивание с рисовой мукой и другими компонентами, гранулирование смеси, охлаждение и измельчение гранул в молотковой дробилке.

1343. Дмитренко, Л.Д. Разработка технологии подготовки кормового нута при производстве комбикормов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов : защищена 02.06.1994 / Дмитренко Лариса Дмитриевна ; науч. рук. А.П. Левицкий ; ОГАПТ. – Одесса, 1994. – 224 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 144-167.

Обоснована возможность использования кормового нута как кормового средства в комбикормах для сельскохозяйственных животных вместо высокобелковых средств. Изучены физико-технологические свойства зерна нута по 12 показателям и установлены границы их колебаний в зависимости от сортовых особенностей и времени урожая. Исследованы способы инактивации антипитательных и токсичных веществ в зерне нута, а также количественно-качественный состав микрофлоры исходного и обработанного зерна. Доказана возможность замены в составе кормовой добавки «Витакорм» пшеничного зародыша и термообработанной сои на автоклавированный нут.

1344. Дроздова, В.В. Кластеры и молекулярные структуры в легированных оксидных катализаторах : дис. ... канд. техн. наук : спец. 01.04.14 – теплофизика и молекулярная физика : защищена 06.12.1994 / Дроздова Виктория Валентиновна ; науч. рук. А.Н. Софронков ; ОГАПТ. – Одесса, 1994. – 118 с. – (Прил.). – Библиогр.: с. 106-108.

В диссертации рассмотрены кластеры и молекулярные структуры в легированных оксидных катализаторах. Показано, что величина кластера зависит от температуры образования твердого раствора и процентного состава щелочного металла в твердом растворе. Разработаны методы синтеза катализаторов кислородного электрода на основе восстановленных в струе водорода оксидов молибдена и вольфрама с добавками щелочных металлов. Показано, что кластеры, которые образуются на поверхности в результате восстановления, по своей каталитической активности в реакции электроокисления водорода не уступают платине.

1345. Ирха, Л.А. Разработка технологии концентрированного сока из столовой свеклы : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 02.06.1994 / Ирха Лидия Александровна ; науч. рук. Р.Ф. Ковбасюк, А.А. Колесник ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1994. – 286 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 185-204.

Диссертация посвящена разработке технологии экологически чистого концентрированного свекольного сока с повышенной стабильностью красящих веществ на основе процессов мембранного разделения и микробиологической ферментации. Разработана стабилизирующая композиция, обеспечивающая высокую сохранность бетацианиновых пигментов свекольного сока. Научно обоснован режим микробиологической ферментации свекольного сока, позволяющий достичь высокой степени удаления нитратов, режим стерилизации концентрированного свекольного сока. Обоснованы параметры процесса мембранного концентрирования осветленного свекольного сока. Разработана технологическая схема комплексной переработки корнеплодов свеклы для получения концентрированного свекольного сока с различной массовой долей сухих веществ. Исследован химический состав вторичных продуктов переработки свеклы.

1346. Иукурдзе, Э.Ж. Разработка технологии хранения яблок и тыквы с применением защитного полимерного покрытия : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.03 – первичная обработка, хранение зерна и другой продукции растениеводства : защищена 01.07.1994 / Иукурдзе Элдар Жораевич ; науч. рук. М.А. Гришин, науч. консультант С.М. Кобелева ; ОГАПТ. – Одесса, 1994. – 164 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 124-143.

Диссертация посвящена разработке технологии хранения яблок и тыквы с применением защитного полимерного покрытия, обеспечивающего повышение их сохранности. Изучено влияние полимерного защитного покрытия на интенсивность дыхания и степень изменения углеводов, витаминов, органических кислот и активность некоторых ферментов. Исследованы изменения основных пищевых веществ и биологически активных соединений плодов яблок и тыквы при хранении с применением антисептических покрытий. Установлены изменения товарного качества яблок и тыквы в зависимости от способа хранения. Разработана нормативно-техническая документация и регламент хранения плодов яблок и тыквы с использованием защитного покрытия в условиях неохлажденных хранилищ.

1347. Колесниченко, С.Л. Повышение эффективности использования вторичных продуктов крупозаводов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов, 03.00.23 – биотехнология : защищена 23.03.1994 / Колесниченко Светлана Леонтьевна ; науч. рук. Л.В. Капрельянец ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1994. – 197 с. – (Прил.). – Библиогр.: с. 110-127.

Целью работы является разработка технологии получения пищевых добавок из зерновых мучек с использованием биотехнологических методов. Изучены биохимические, функциональные, технологические свойства и медико-биологические особенности новых пищевых добавок, произведенных из мучки ячменя: зернового экстракта и подсластителей. Обоснована новая технология комплексной переработки мучки ячменя в пищевые добавки с использованием методов биотехнологии. Разработаны комбинированные пищевые продукты с применением новых пищевых добавок: рогалик закарпатский и томатная паста. Проведена промышленная апробация технологии производства зернового экстракта и подсластителей.

1348. Кушнир, И.Г. Разработка технологии деметализации и способа определения металлов-токсикантов в соках с помощью фитомеланинов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 29.12.1994 / Кушнир Ирина Георгиевна ; науч. рук. Ю.Л. Жеребин ; ОГАПТ. – Одесса, 1994. – 148 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 132-143.

Разработан новый подход по созданию теоретических основ и экспериментальных методов деметаллизации жидкой консервированной продукции. Впервые разработаны на основе фитомеланина (ФМ) основные принципы комплексной технологии, включающей утилизацию вторичного растительного сырья (виноградные выжимки, отходы переработки свеклы), технoхимический контроль и деметаллизацию соков. Предложена обобщенная структурная модель фитомеланинов, которая отображает способность их макромолекул к изменению формы в растворах и образованию надмолекулярных структур. Выдвинута и экспериментально подтверждена концепция конформационных изменений формы макромолекул ФМ при варьировании рН среды или введении в раствор индифферентного электролита. Изучен и установлен механизм деметаллизации соков с фитомеланинами. Выявлен неизвестный ранее эффект неспецифического ионоэлектростатического взаимодействия анионных поверхностно-активных веществ с нерастворимыми в соках комплексами «ФМ-металл».

1349. Литвина, Т.М. Технология осветления соков с помощью природных биополимеров : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 28.12.1994 / Литвина Татьяна Михайловна ; науч. рук. Ю.Л. Жеребин ; ОГАПТ. – Одесса, 1994. – 154 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 125-141.

Диссертация посвящена разработке и научному обоснованию технологии прояснения и стабилизации против коллоидных помутнений яблочного и виноградного соков с использованием фитомеланинов, полученных из вторичного растительного сырья. Научно обоснована и разработана технология извлечения фитомеланинов из разного вторичного пищевого сырья (виноградные выжимки, шелуха подсолнечника, гречки, жом сахарной свеклы, шелуха льна и др.), что обеспечивает стабильность физико-химических свойств. Разработан количественный экспресс-метод контроля качества и воссоздания свойств изъятых препаратов взамен существующих имперических тестов. Изучены и установлены механизмы проясняющего и стабилизационного действия фитомеланинов против коллоидных помутнений виноградных и яблочных соков.

1350. Мартынюк, Е.Н. Разработка ультразвукового метода определения плотности тестовых масс и его использование в технологии хлеба : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы, машины и агрегаты пищевых производств : защищена 29.11.1994 / Мартынюк Елена Николаевна ; науч. рук. Г.Ф. Козлов ; ОГАПТ. – Одесса, 1994. – 158 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 109-123.

Диссертация посвящена разработке метода определения плотности тестовых масс при помощи ультразвука. Научно обоснованы возможности определения плотности тестовых масс при помощи ультразвуковых волн. Созданы установки для определения плотности тестовых масс. Разработан метод определения плотности тестовых масс в процессе брожения при помощи ультразвуковых волн и дифференциальные уравнения, дающие возможность прогнозировать плотность тестовых масс непрерывно или при использовании количественного метода. Создана математическая модель, описывающая смену плотности теста в процессе брожения. Установлена возможность непрерывного контроля плотности тестовых масс в процессе созревания ультразвуковым устройством, в том числе с автоматической записью осциллографом.

1351. Микитин, М.С. Технологія приготування кормів з використанням ріпаку : дис. ... канд. техн. наук : спец. 03.00.23 – біотехнологія : захист 29.03.1995 / Микитин Микола Степанович ; наук. кер. А.П. Левицький ; ОДАХТ. – Одеса, 1994. – 144 с. – (Дод.). – Бібліогр. : с. 109-136.

Розроблено та вдосконалено ряд методів експресного та точного визначення вмісту глюкозинолатів — основних токсичних речовин ріпаку. Вперше вивчено зміни вмісту глюкозинолатів та активності мірозінази в промисловому процесі переробки ріпакового насіння за різними технологічними схемами в умовах переробних підприємств України. На основі даних біохімічного аналізу проведено пошук способів покращення якості ріпакових кормів, в результаті цього виявлено ефективний спосіб знешкодження глюкозинолатів шляхом зброджування ріпакової макухи чи шроту. Розроблено технологію покращення якості ріпакових кормів шляхом їх анаеробної ферментації з відходами переробних підприємств та консервантами. Проведена мікробіологічна та біохімічна оцінка одержаного продукту. Вивчено вплив згодовування його тваринам як білкової добавки до раціону. Використання розроблених методів в селекції, насінництві, кормовиробництві дозволяє виводити нові сорти зі зниженим вмістом токсичних речовин та покращувати та підтримувати сортові особливості рослин за цими показниками.

1352. Морозюк, Т.В. Схемные методы повышения эффективности энергетических установок путем включения в их состав абсорбционных термотрансформаторов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 — теоретические основы теплотехники, 05.04.03 — машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования : защищена 22.06.1994 / Морозюк Татьяна Владимировна ; науч. рук. Б.А. Минкус, науч. консультант Р.К. Никульшин ; Одес. гос. акад. холода. — Одесса, 1994. — 162 с. — Библиогр. : с. 155-162.

Цель работы — создать новые, энергетически и экологически более эффективные в сравнении с существующими схемы систем теплохладоснабжения (ТХЭЦ) с абсорбционными термотрансформаторами. Разработаны обобщенные математические модели систем абсорбционных термотрансформаторов как отдельно, так и в составе ТХЭЦ, а также общие методы системного анализа и расчета структуры этих систем и их технологической топологии, пригодных для САПР-электротеплохлад на этапе их функционального проектирования. Создана теория обращенного ректификатора абсорбционного термотрансформатора, позволяющая изменить структуру машины и интенсифицировать процесс абсорбции без затраты дорогостоящей низкотемпературной охлаждающей среды. Разработан метод эквивалентирования схем абсорбционных термотрансформаторов путем декомпозиции сложных элементов и их идентификации.

1353. Павловский, С.Н. Разработка методов оценки способности к истечению сыпучих материалов пищевых производств : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 — процессы, машины и агрегаты пищевых производств : защищена 18.10.1994 / Павловский Сергей Николаевич ; науч. рук. Л.И. Карнаушенко ; ОГАПТ. — Одесса, 1994. — 170 с. — (Прил.). — Библиогр. : с. 119-132.

Целью работы является научное обоснование и разработка метода оценки процесса стекания сыпучих материалов (СМ) с учетом влияния на этот процесс внутренних и внешних параметров СМ для использования полученных данных в расчетной практике при конструировании и проектировании технологического и транспортирующего оборудования, связанного с обеспечением ритмичности технологических процессов по переработке сыпучих материалов в пищевой промышленности. Изучена гидродинамика, тепло- и массообмена в газоструйных установках с целью разработки принципиальной методики расчета и оптимизации их конструктивных и режимных параметров. Рассматривается вопрос внедрения газоструйных установок в различные технологические процессы и, в частности, в производство цементного клинкера, извести, ферритов, корунда, пигментов и обогащение железных руд.

1354. Палвашова, А.И. Разработка технологии осветления яблочного сока пектиновыми кислотами : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 13.05.1994 / Палвашова Анна Игоревна ; науч. рук. А.Т. Безусов ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1994. – 167 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 131-151.

Диссертация посвящена разработке и научному обоснованию технологии осветления яблочного сока пектиновыми кислотами, полученными из отходов сокового производства – свежих яблочных выжимок. Разработана технология получения пектиновых кислот из свежих яблочных выжимок. Исследован механизм процесса осветления яблочного сока пектиновыми кислотами и химический состав коллоидной системы свежепрессованного яблочного сока. Установлены параметры процесса осветления яблочного сока. Разработана технология осветления яблочного сока пектиновыми кислотами.

1355. Пеструева, Л.И. Разработка технологии соусов на основе ферментированных листовых овощей : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 23.03.1994 / Пеструева Людмила Ивановна ; науч. рук. Л.Н. Пилипенко ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1994. – 265 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 177-199.

Диссертация посвящена разработке состава и технологии производства новых видов соусов на основе изучения комплекса показателей пищевой ценности, усвоения, биологической активности сырья и использования технологических средств, позволяющих максимально сохранить его ценные природные свойства. Дана характеристика химической природы, составу биополимеров, эндогенной протеазной и ингибиторной активности листовых овощей. Получены кинетические характеристики и разработаны математические модели процесса гидролиза листовых овощей при экзогенном ферментализе.

1356. Потапов, В.А. Рациональные режимы сушки овощей смешанным теплоподводом : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы, машины и агрегаты пищевой промышленности : защищена 03.06.1994 / Потапов Владимир Алексеевич ; науч. рук. М.А. Гришин ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Харьк. ин-т обществ. питания. – Харьков ; Одесса, 1994. – 190 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 146-160.

В диссертации разработаны рациональные режимы сушки овощей смешанным теплоподводом, что обеспечивает получение высококачественных сушеных продуктов. Выявлены основные критические условия и приемы осуществления сушки со смешанным теплоподводом для широкого ассортимента пищевых материалов. Проведен экспериментальный и теоретический анализ процессов тепломассообмена при смешанном теплоподводе (СТП-сушке) и определены их основные двигательные силы. Разработана математическая модель кинетики СТП – сушки и получены аналитические зависимости для инженерных расчетов.

1357. Ратушна, М.М. Использование шротов лекарственных растений в производстве комбикормов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов : защищена 13.05.1994 / Ратушна Мария Михайловна ; науч. рук. А.П. Левицкий, Б.В. Егоров ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1994. – 221 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 158-169.

Диссертация посвящена использованию шротов лекарственных растений в производстве комбикормов. Определен аминокислотный состав белков шрота лекарственных растений (ШЛР) и по значению сора аминокислот установлено, что наиболее сбалансированные по набору аминокислот являются шроты календулы и корня женьшеня. Предложены технологические схемы линии сушки отходов ШЛР в барабанной и пневмобарабанной сушилках. Предложена схема технологического процесса производства комбикормов с использованием концентрированной кормовой добавки, которая вмещает 20 и 40% ШЛР и позволяет без снижения общей питательности комбикорма для крупного рогатого скота заменить зерновое сырье и другие дефицитные кормовые средства вторичными сырьевыми ресурсами. Установлено, что комбикорма с ШЛР устойчивы в процессе хранения. Разработаны технические условия и регламент производства.

1358. Сангаре Абубакар. Изыскание параметров процесса стерилизации рыбных консервов из сардины по микробиологическим и реологическим показателям : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 12.05.1994 / Сангаре Абубакар ; науч. рук. Б.Л. Флауменбаум ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1994. – 175 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 140-153.

Целью работы является изыскание параметров стерилизации рыбных консервов семейства сельдевых на основе микробиологических и реологических характеристик. Выявлено, что размягчение костных тканей различных рыб семейства сельдевых при тепловом воздействии достигается не за одно и то же время, что связано с морфологическими особенностями того или иного вида рыб, а именно размерами ее позвоночных костей. Установлено, что чем меньше содержание воды и выше содержание жира, тем тверже костная ткань. Показано, что белки костных тканей представлены неполноценным в пищевом отношении белком оссеином, но имеют богатый набор аминокислот. Выявлено, что содержание минеральных веществ в кости всех исследуемых рыб пропорционально содержанию в них липидов. Разработаны новые научно обоснованные режимы стерилизации рыбных консервов из рыб семейства сельдевых, которые содержат, помимо традиционных теплофизических и микробиологических характеристик, и новый параметр - кривую «эффективности размягчения».

1359. Сидер Исхак Мухамед Шариф. Компрессионная криохирургическая установка с аккумуляторами холода : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования : защищена 1994 / Сидер Исхак Мухамед Шариф ; науч. рук. В.А. Наер ; Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики. – Одесса, 1994. – 148 с. – Библиогр. : с. 144-148.

Цель работы – разработка нового типа компрессионной криохирургической установки; теоретическое и экспериментальное исследование установки; определение рациональных областей ее применения. Предложена новая схема установки, использующая компрессионную дроссельную холодильную машину и аккумуляторы холода. Показано, что в автономном криоаппликаторе в качестве аккумуляторов холода может быть использован твердый ацетон, а криозонд может быть выполнен в виде термосифона, заполненного жидким этаном. Разработанная математическая модель криохирургической установки с камерой и автономными криоаппликаторами учитывает характерные особенности установки и позволяет проводить расчеты ее энергетических, температурных и динамических характеристик.

1360. Сурьянинова, Н.Н. Разработка и исследование дроссельной микрокриогенной системы на многокомпонентном криоагенте на уровень охлаждения 120 К : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования : защищена 22.06.1994 / Сурьянинова Нина Николаевна ; науч. рук. Н.Д. Захаров ; Одес. гос. акад. холода, НИИ «Шторм». – 1994. – 151 с. – Библиогр. : с. 126-135.

Диссертация посвящена разработке экологически чистого, пожаро- и взрывобезопасного многокомпонентного криоагента, обеспечивающего в дроссельном цикле с одноступенчатым сжатием высокую термодинамическую эффективность, и созданию с его использованием дроссельных микрокриогенных систем на базе электродинамического компрессора. Усовершенствована методика расчетно-теоретической оптимизации дроссельного цикла на многокомпонентном рабочем теле в части выбора независимых переменных, процедуры локализации экстремума целевой функции и алгоритма расчета парожидкостного равновесия в прямом и обратном потоках.

1361. Талпэ, С.И. Повышение эффективности обогащения крупок при сортовых помолах пшеницы : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов, 05.18.12 – процессы, машины и агрегаты пищевой промышленности : защищена 30.11.1994 / Талпэ Сергей Иванович ; науч. рук. И.Т. Мерко, А.В. Батт ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1994. – 230 с.

Диссертация посвящена повышению эффективности и производительности процесса обогащения крупок способом вибропневматического воздействия и разработке устройства для его осуществления. Разработан экспериментальный образец вибропневматического сепаратора (ВПС) с аспирационной камерой и рабочим органом, совершающим сложные пространственные колебания. Исследовано влияние кинематических, геометрических и аэродинамических параметров ВПС на технологическую эффективность и производительность процесса обогащения крупок. Получены математические зависимости процесса вибропневматического сепарирования крупок, а также разработана схема технологического процесса сортового помола пшеницы с применением вибропневматического сепарирования промежуточных продуктов.

1362. Тариф Юсеф Исмаил. Совершенствование технологии вакуум-испарительного охлаждения растительной продукции : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной техники и систем кондиционирования; 05.18.14 – хранение и холодильная технология пищевых продуктов : защищена 26.12.1994 / Тариф Юсеф Исмаил ; науч. рук. З.Р. Горбис, В.А. Календерьян ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1994. – 103 с. – Библиогр. : с. 95-103.

Диссертация посвящена теоретико-экспериментальному исследованию процессов косвенно-испарительного охлаждения листьев в условиях пониженного давления воздуха, а также аргументации требуемых величин давления, инженерная проработка технологии в направлении проектирования технических средств для реализации вакуумного охлаждения овощей. Проверена экспериментально пригодность зависимостей Снищенко В.Н. и Чумак Н.И. для расчета потери влаги продуктами в условиях охлаждения, когда давление среды меньше атмосферного. Обоснованы и разработаны комбинированные способы охлаждения листовых овощей. Выбраны параметры охлаждения и конструкции эжекторных насосов. Разработана методика расчета, подбора эжекторных вакуумных насосов для создания давления атмосферного воздуха.

1363. Титаренко, Т.В. Гидродинамика и тепломассоперенос при испарительном охлаждении жидкостей в пленочных вентиляторных градирнях : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники : защищена 26.04.1994 / Титаренко Татьяна Васильевна ; науч. рук. В.Х. Кириллов ; Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики. – Одесса, 1994. – 232 с. – Библиогр. : с. 155-173.

Диссертация посвящена разработке теоретических основ расчета гидродинамики и тепломассообменных процессов, созданию инженерной методики проектирования эффективной пленочной тепломассообменной аппаратуры выпарного охлаждения. Проведены теоретические исследования крупномасштабных возмущений, которые распространяются по поверхности пленки жидкости, текущей по гладким и шероховатым насадочным элементам тепломассообменных аппаратов в условиях слабого взаимодействия с газовым потоком. Определена методом локальной электропроводности средняя толщина пленки жидкости на поверхностях разной конфигурации. Разработана модель стекания пленки жидкости по вертикальной поверхности с регулярной шероховатостью при взаимодействии с потоком газа.

1364. Широкий, Д.А. Гигротермические свойства сушеной плодоовощной продукции : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники : защищена 29.03.1995 / Широкий Дмитрий Александрович ; науч. рук. В.А. Загоруйко ; Одес. гос. акад. холода, Одес. мор. ун-т. – Одесса, 1994. – 226 с. – Библиогр. : с. 140-150.

Целью данной работы является исследование гигротермического равновесия сушеных овощей и фруктов в широком интервале параметров влажного воздуха, а также разработка теоретических методов расчета коэффициентов внутреннего массопереноса в капиллярно-пористых материалах (КПКМ). Составлены уравнения приведенных равновесных влагосодержаний сушеных овощей и фруктов, которые предназначены для оптимизационных расчетов технологических процессов переработки, транспортировки и хранения рассматриваемой сушеной плодоовощной продукции. С помощью полученных уравнений рассчитаны таблицы приведенных влагосодержаний и построены тепловые диаграммы и номограммы для этих групп материалов. Разработана методика и определены удельные адсорбционные поверхности всех рассматриваемых видов сушеных фруктов и овощей. Исследованы теоретические массообменные характеристики КПКМ.

1365. Штельмах, О.Н. Совершенствование впрыскивающих охладителей для аммиачных холодильных установок : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования : защищена 26.04.1994 / Штельмах Олег Николаевич ; науч. рук. В.И. Живица ; Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики. – Одесса, 1994. – 139 с. – Библиогр. : с. 102-114.

Целью работы является повышение эффективности впрыскивающих контактных охладителей потоков паромасляных смесей для аммиачных холодильных установок и обеспечение работы установок с винтовыми маслозаполненными компрессорами в условиях с недостаточной или при полном отсутствии охлаждающей воды. Разработана модель многоцелевого охладителя паромасляных потоков для аммиачных холодильных установок с поршневыми и винтовыми компрессорами. Проведены экспериментальные исследования охладителя масла для аммиачного бустерного винтового компрессора. Установлена адекватность существующих экспериментальных данных при работе впрыскивающих охладителей для аммиачных холодильных установок данным, полученных в результате расчетов с помощью предложенной математической модели.

1366. Юсеф, А. Энергетическая оценка комбинированных методов холодильной технологии хранения свежего растительного сырья : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.14 – хранение и холодильная технология пищевых продуктов : защищена 17.10.1994 / Юсеф Антон ; науч. рук. И.Г. Чумак, В.П. Кочетов ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 1994. – 230 с. – Библиогр. : с. 156-170.

Целью работы является исследование и сопоставление энергетических и затратных характеристик холодильных технологий хранения свежего растительного сырья в нормальной воздушной среде, регулируемой воздушной среде и модифицированной газовой среде, и разработка на этой основе проекта норм технологического проектирования холодильников плодоовощехранилищ. Исследована возможность осуществления холодильной технологии хранения в регулируемой газовой среде, создаваемой путем сжигания биогаза, получаемого при анаэробном сбраживании отходов хранения и производства плодоовощной продукции.

1995

1367. Айвазов, С.А. Совершенствование технологии получения технической продукции из океанического сырья : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов : защищена 12.02.1996 / Айвазов Сабет Айвазович ; науч. рук. В.С. Кривич ; Харьк. гос. акад. технологии и орг. питания ; ОГАПТ. – Харьков, 1995. – 184 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 119-129.

Цель работы – совершенствование технологии получения рыбной муки и жира из объектов океанического промысла с использованием вспомогательных веществ, обеспечивающих повышение выхода и качества готовой продукции. Исследованы технологические принципы получения рыбной муки и жира, позволяющие интенсифицировать способы термической обработки сырья по прессово-сушильной схеме, основанные на использовании гидротропных агентов – солей щелочных и щелочноземельных металлов. Разработана технология гранулирования рыбной муки с использованием производных целлюлозы.

1368. Аль Набулси Башар Самир. Методы и модели рационального конструирования бытовых холодильников с абсорбционно-диффузионными холодильными агрегатами (АДХА) с применением теплопередающих панелей : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – холодильная и криогенная техника, системы кондиционирования : защищена 25.12.1995 / Аль Набулси Башар Самир ; науч. рук. Г.Ф. Смирнов ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 1995. – 142 с. – Библиогр.: 41 назв.

Цель работы состоит в создании основ математического и экспериментального моделирования тепловых режимов холодильного шкафа (ХШ) с АДХА и теплопередающими панелями для совершенствования конструкций таких холодильников и существенного расширения сферы их применения. Разработаны методики экспериментального моделирования тепловых режимов ХШ с АДХА, включая конструкции ХШ с несколькими АДХА и теплопередающими панелями. Введение теплопередающих панелей позволяет существенно повысить эффективность холодильников с адсорбционно-диффузионными холодильными агрегатами, расширить сферу их применения, упростить конструкцию агрегатов.

1369. Альхоган, А. Кинетика сушки некоторых зернобобовых культур : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств : защищена 14.12.1995 / Альхоган Адель ; науч. рук. Н.В. Остапчук, науч. консультант Г.Н. Станкевич ; ОГАПТ. – Одесса, 1995. – 156 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 141-150.

Определены физические свойства характерных для Сирии зернобобовых культур – нута, кормовых бобов, сои и чечевицы как объектов сушки, установлена их термоустойчивость. Установлены кинетические закономерности нагрева и сушки зернобобовых культур при различных условиях ведения процесса. Составлены математические описания кинетики нагрева зернобобовых культур и определены эмпирические коэффициенты для неполных уравнений регрессий второго порядка. Получены статистические характеристики процесса сушки зернобобовых культур по основным возможным каналам управления, позволяющие определить пределы изменения управляющих параметров, обеспечивающих заданные допустимые пределы температур нагрева и влажности зерна на выходе. Определены режимы и характеристики переходных процессов, обеспечивающих сохранение качества продукта и снижение затрат энергии на сушку.

1370. Анвар Зеайтер. Термодинамические модели и методы поиска альтернативных хладагентов для компрессионных холодильных машин : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – холодильная и криогенная техника, системы кондиционирования : защищена 28.12.1995 / Анвар Зеайтер ; науч. рук. В.А. Мазур ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 1995. – 106 с. – Библиогр.: С. 98-106.

Основная цель работы – разработка расчетно-теоретических методов направленного поиска рабочих тел холодильных машин с заранее заданными свойствами. Разработанные в диссертации подход и комплексы программ расчета термодинамических свойств и фазовых равновесий смесей хладагентов могут быть применены в практике компьютерно-ориентированного проектирования холодильных машин и тепловых насосов. Компьютерные программы, генерирующие таблицы термодинамических свойств смесей хладагентов для основных торговых марок веществ, рекомендуемых для замены фреонов, разрушающих озоновый слой, могут быть использованы производителями холодильной техники при принятии решений о наилучшем выборе альтернативного хладагента.

1371. Антипина, Е.А. Разработка химико-технологических основ получения пищевого белка и волокон из вторичных зерновых ресурсов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов : защищена 31.03.1995 / Антипина Елена Алексеевна ; науч. рук. М.С. Дудкин ; ОГАПТ. – Одесса, 1995. – 174 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 115-132.

Разработана комплексная схема переработки вторичных зерновых ресурсов, которая позволяет получить углеводно-белковый, углеводно-лигнинный комплексы и раствор простых углеводов. Определены оптимальные параметры технологического процесса переработки кукурузной мезги. Разработан способ выделения белковых концентратов из кукурузной мезги, пшеничных и ржаных отрубей с содержанием белковых веществ более 50%. Показана целесообразность использования белковых концентратов и других продуктов фракционирования отрубей пшеницы и мезги кукурузы в качестве пищевой добавки, в том числе в хлебопекарном производстве. Новые пищевые добавки интенсифицируют дозревание теста, укрепляют клейковину, улучшают качество хлеба.

1372. Белоконь, Т.И. Разработка технологии пектинового концентрата и консервированных продуктов на его основе : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 15.12.1995 / Белоконь Татьяна Ивановна ; науч. рук. А.Т. Безусов ; ОГАПТ. – Одесса, 1995. – 182 с. – (Прил.). – Библиогр. : с.126-145.

В диссертации установлено и научно обосновано, что ферментативный метод экстракции пектиновых веществ из яблочных выжимок является высокоэффективным и энергосберегающим методом получения высококачественных пектиновых концентратов. Разработанная технология пектиновых экстракта и концентрата, прошла производственные испытания и показала возможность ее реализации в существующем технологическом процессе. Разработаны технологии новых жележных и лечебно-профилактических фруктово-овощных консервированных продуктов на основе пектиновых экстракта и концентрата.

1373. Бошкова, И.Л. Моделирование термоакустических явлений в парогенерирующих каналах с учетом потерь механической энергии : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплофизики : защищена 27.03.1995 / Бошкова Ирина Леонидовна; науч. рук. Л.Г. Калинин ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 1995. – 121 с. – Библиогр. : с. 105-112.

Цель работы заключается в исследовании механизма генерации термоакустических колебаний (ТАК) в каналах малого диаметра с поверхностным кипением жидкости, движущейся с высокими недогревами, и моделирование явлений термоакустики в охлаждаемых каналах с учетом диссипативных потерь. Создан комплекс программ расчета амплитуды колебаний давлений в канале с учетом потерь механической энергии для оценки вклада диссипативных эффектов при различных условиях и определения возможных областей значительного повышения амплитуды звукового давления. Получены коэффициенты потерь акустической энергии, связанные с вязкостью и проводимостью открытых концов канала.

1374. Викуль, С.И. Технология ультрафильтрации плодово-ягодных соков, обогащенных биополимерами : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 01.12.1995 / Викуль Светлана Ивановна ; науч. рук. Ю.Л. Жеребин, науч. консультант А.П. Чагаровский ; ОГАПТ. – Одесса, 1995. – 173 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 134-145.

Диссертация содержит теоретические и экспериментальные исследования по созданию основных принципов технологии осветленных и обогащенных биополимерами виноградного, яблочного и виноградно-яблочного соков на основе комплексного сочетания трех процессов: ультрафильтрации, купажирования и метода регенерации мембран с помощью электроактивированной воды. Предложен экспресс-критерий оценки биологической ценности соков по величине их электроннотранспортной активности, который моделирует системное действие соков на живой организм. Предложена технология ультрафильтрации яблочного, виноградного, виноградно-яблочного соков, обогащенных биополимерами. Разработана научно-техническая документация на соки, полученные ультрафильтрацией.

1375. Воинова, С.А. Алгоритмы управления технологическими агрегатами в переходных режимах : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.13.07 – автоматизация технологических процессов и производств : защищена 10.04.1996 / Воинова Светлана Александровна ; науч. рук. В.А. Хобин ; ОГАПТ. – Одесса, 1995. – 167 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 144-155.

Диссертация содержит теоретические и экспериментальные исследования вопроса безаварийного вывода технологического агрегата (ТА) с режима холостого хода на регламентную нагрузку. Разработаны разомкнутые и замкнутые алгоритмы управления ТА, обеспечивающие автоматизацию пусковых режимов, рост надежности ТА при сохранении требуемой вероятности безаварийной работы, улучшения работы труда обслуживающего персонала. Алгоритмы можно использовать для разработки широкого класса промышленных объектов в пищевой, зерноперерабатывающей и других отраслях промышленности.

1376. Даниченко, Н.В. Повышение эффективности процессов обеспыливания участков приема сырья на зерноперерабатывающих предприятиях : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы, машины и агрегаты пищевых производств : защищена 30.03.1995 / Даниченко Николай Владимирович ; науч. рук. Е.А. Дмитрук ; ОГАПТ. – Одесса, 1995. – 133 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 105-116.

Целью работы является научное обоснование режимов функционирования аспирационных систем приемных устройств зерноперерабатывающих предприятий, которые обеспечивают ликвидацию выбросов пыли в окружающую среду и взрывобезопасность производства. Получены кинематические закономерности присоединения пылевоздушных масс к зерновому потоку по поверхности их контакта. Разработаны математические модели эжекционного движения зерновоздушных потоков. Проведен качественный и количественный анализ процессов движения зерновоздушных потоков. Разработаны научно обоснованные методы расчета аэродинамических параметров аспирационных отборов, учитывающие эжекционные особенности сыпучего материала. Осуществлено промышленное внедрение разработанных способов и устройств аспирации участков приема зернового сырья на зерноперерабатывающих предприятиях, что обеспечивает социальный и экономический эффект, состоящий в уменьшении количества аспирационных сетей, уменьшении их материало- и энергоемкости и повышении надежности работы.

1377. Джума Аль Хуссин. Аэродинамика полидисперсных гравитационных потоков в вертикальных самотеках : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств : защищена 15.12.1995 / Джума Аль Хуссин ; науч. рук. Е.А. Дмитрук ; ОГАПТ. – Одесса, 1995. – 167 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 142-153.

В работе рассмотрена аэродинамика полидисперсных гравитационных потоков в вертикальных самотеках. Разработана математическая модель гравитационного движения полидисперсных двухкомпонентных потоков с учетом внутреннего фракционного взаимодействия и внешнего трения с поверхностью материалопровода. Определены режимы гравитационного движения двухкомпонентных потоков при которых имеет место отсутствие эжекции пылевоздушных потоков сыпучими. Предложенные методы определения параметров аспирационных систем обеспыливания устройств загрузки автомобильного и железнодорожного транспорта использованы при разработке «Правил проектирования аспирационных установок предприятий по хранению и переработке зерна».

1378. Завертанный, В.В. Разработка низкотемпературных камер с абсорбционно-диффузионными холодильными машинами : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования : защищена 28.03.1995 / Завертанный Владимир Вячеславович ; науч. рук. В.Ф. Чайковский ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 1995. – 223 с. – Библиогр. : с. 187-201.

Цель работы – разработка принципов конструирования низкотемпературных камер (НТК) с абсорбционно-диффузионными холодильными машинами (АДХМ). Дано математическое описание термодинамических процессов цикла низкотемпературных АДХМ и процессов теплообмена НТК с АДХМ, в том числе и с использованием тепловых труб и холодоаккумулирующих материалов, позволяющее проводить компоновку и оптимизацию конструкции шкафа с учетом требований по температурным режимам. Разработана методика расчета и поиска оптимальных схемных решений конструкций НТК. Математическое описание температурных полей НТК с АДХМ позволяет определить диапазон геометрических параметров элементов конструкции, обеспечивающей компенсацию теплопритоков из окружающей среды в камеру.

1379. Зродников, В.В. Термоакустические явления в парогенерирующих каналах электронных приборов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники : защищена 20.03.1995 / Зродников Владимир Васильевич ; науч. рук. Г.Ф. Смирнов ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 1995. – 135 с. – Библиогр. : с. 128-135.

Цель работы – определение закономерностей высокочастотных колебаний давления в условиях, характерных для теплонагруженных каналов приборов, охлаждаемых кипящей жидкостью, и создание на этой базе основ расчета и прогнозирования надежных тепловых режимов. Выполнены систематические экспериментальные исследования высокочастотных колебаний в широком диапазоне геометрических, режимных параметров, характерных для охлаждения СВЧ- и лазерных приборов. Предложена новая физическая модель возникновения и развития интенсивных термоакустических колебаний давления в парогенерирующих каналах. Установлен спектральный термоакустический эффект, проявляющийся в синхронизации частот термоакустических колебаний и частоты электрического тока при прямом электрическом обогреве малоинерционных нагревателей. Разработана методика расчета резонансных колебаний давления в парогенерирующих каналах.

1380. Колтун, П.С. Оптимизация тепловых процессов при производстве стеклоизделий : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники / Колтун Павел Семенович ; науч. рук. Г.В. Деревянко ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 1995. – 224 с. – Библиогр. : с. 207-220.

Целью работы является теоретическое исследование процессов теплообмена и гидродинамики стекла и теплообмена формового оборудования при изготовлении стеклянных изделий. Разработка алгоритмов для математического обеспечения системы автоматизированного проектирования (САПР) и автоматизированной системы управления технологическим процессом (АСУТП), создание теоретических основ новых стеклоформирующих технологий и расчет оптимальных технологических параметров существующих технологий производства стеклоизделий. На основе результатов работы предложен модернизированный процесс формования полых стеклоизделий, позволяющий увеличить производительность и улучшить качество изделий. Полученные результаты были использованы для оптимизации цикла работы стеклоформирующего автомата ВВ-7 на Одесском стекольном заводе.

1381. Кононов, Г.С. Интенсификация процессов тепломассообмена при кондиционировании воздуха в теплообменных аппаратах роторного типа : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования / Кононов Геннадий Сергеевич ; науч. рук. А.Н. Коняев ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 1995. – 249 с. – Библиогр. : с. 184-210.

Цель работы – разработка, исследование и практическая реализация в качестве эффективного и универсального устройства для кондиционирования воздуха теплообменных аппаратов роторного типа. Обоснована принципиальная конструктивная схема универсального кондиционера роторного типа (РК). Разработаны математическая модель, описывающая тепло- и массообмен в испарительной части РК, а также математическая модель определения температурных полей в косвенно-испарительной части РК. Проведено всестороннее исследование модели РК на специальных экспериментальных установках. Обобщены опытные данные по тепломассообмену и гидроаэродинамике роторных теплообменников, работающих в режиме кондиционирования воздуха. Осуществлена опытно-промышленная проверка РК, технико-экономическое сравнение РК с применяющимися аппаратами кондиционирования.

1382. Кузнецова, И.А. Защитные покрытия на основе боридов переходных металлов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.17.14 – химическое сопротивление материалов и защита от коррозии : защищена 16.09.1996 / Кузнецова Ирина Александровна ; науч. рук. А.Н. Софронков ; ОГАПТ. – Одесса, 1995. – 100 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 88-98.

Разработан состав комплексного электролита, позволяющий получать электроосаждением на поверхности металла новые высокоэффективные защитные покрытия на основе боридов никеля, кобальта, молибдена и вольфрама. Установлен механизм защитного действия боридных покрытий, который сводится к образованию на поверхности защищаемых металлов боридов переходных металлов, благодаря чему покрытия обладают достаточной для защиты сплошностью. Показано, что введение борогидрата в электролит обеспечивает увеличение коррозионной стойкости покрытия в агрессивных средах (соляной, серной и фосфорной кислотах), а также в сильно агрессивных средах (пары хлорной и бромной ртути) в 2-3 раза по сравнению с покрытиями, полученными из известных ранее электролитов. Разработаны конкретные практические рекомендации по использованию предложенных покрытий для защиты фильер в сталепроволочной промышленности от коррозии.

1383. Лат Сук Тункара. Разработка технологии биосинтеза лизина на основе вторичных продуктов консервного производства : дис. ... канд. техн. наук : спец. 03.00.23 – биотехнология : защищена 29.03.1995 / Лат Сук Тункара ; науч. рук. О.А. Кириленко, Л.В. Капрельянц ; ОГАПТ. – Одесса, 1995. – 120 с. – Библиогр. : с. 106-117.

Диссертация посвящена разработке технологии биосинтеза лизина на основе вторичных продуктов консервного производства. Изучен химический и биополимерный состав побочных продуктов консервного производства (ППКП). Установлено, что по своей характеристике ППКП могут служить перспективным сырьем для ферментативной деградации с целью получения биологически доброкачественной среды и последующим выращиванием микроорганизмом продуцентов лизина. Проведен ферментативный гидролиз ППКП. Разработана математическая модель ферментативного гидролиза ППКП. Доказана возможность многократного использования одной порции ферментного препарата. Подтверждена необходимость проведения микробиологического, биотехнологического процесса в асептических условиях и тщательного изолирования культуры при промышленном биосинтезе лизина от микрофлоры внешней среды. Доказано, что ферментативные гидролизаторы ППКП по своей биологической доброкачественности не уступают мелассе, а по некоторым показателям превосходят и могут быть использованы не только для частичной ее замены, но и в качестве полноценного питательного субстрата. Разработана технология биосинтеза лизина, включающая получение и подготовку ферментативных гидролизаторов, культивирование бревибактерий продуцентов лизина, получение кормового концентрата лизина.

1384. Мадани, А. Совершенствование технологии производства премиксов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов : защищена 01.12.1995 / Мадани Абделькадер ; науч. рук. Б.В. Егоров ; ОГАПТ. – Одесса, 1995. – 170 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 137-147.

Целью диссертации является разработка физико-химических и технологических основ использования трепела в качестве наполнителя при производстве премиксов. Установлено, что алюмосиликат (трепел) является хорошей основой для производства премиксов и служит источником большого количества микро- и макроэлементов в премиксах и комбикормах. Выявлено, что физико-технологические свойства трепела удовлетворяют требованиям, предъявляемым к наполнителям премиксов. Определены режимы измельчения, просеивания трепела, а также дозирования и смешивания его с другими компонентами премиксов. Разработаны рецепты премиксов с использованием трепела, а также схема технологического процесса подготовки ввода трепела в состав премиксов. Установлены режимы и сроки хранения трепела и премиксов на его основе. Разработана технология производства премиксов на основе трепела. Определена зоотехническая эффективность использования премиксов на основе трепела. На основании научно-производственной оценки доказана возможность и целесообразность использования трепела в качестве наполнителя для производства премиксов.

1385. Маноли, Т.А. Разработка безотходной технологии консервированных продуктов из белокочанной капусты : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 30.11.1995 / Маноли Татьяна Анатольевна ; науч. рук. А.Т. Безусов, науч. консультант В.Н. Сторожук ; ОГАПТ. – Одесса, 1995. – 191 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 139-155.

Диссертация посвящена разработке безотходной технологии получения высококачественных консервированных продуктов из белокочанной капусты, в том числе, соков и консервов, удерживающих повышенное количество пищевых волокон. Исследован химический состав белокочанной капусты и консервированных продуктов из нее. Разработана технология натурального капустного сока без мякоти. Изучено влияние разных видов предварительной обработки на сокоотдачу белокочанной капусты и содержание ценных компонентов в продукте после отделения сока. Созданы новые виды купажей, позволяющие гармонизировать вкус, снизить рН готового продукта. Разработана технологическая схема получения лактоферментированного сока из белокочанной капусты, обеспечивающая получение готового продукта высокого качества. Обоснованы параметры процесса концентрирования капустного сока выпариванием и дана биохимическая и органолептическая характеристика концентрированных соков. Исследован химический состав вторичных продуктов переработки белокочанной капусты, которые остаются в результате сокового производства. Разработаны эффективные средства их использования в технологии продуктов питания диетического и профилактического назначения.

1386. Мохамед А. Амир Махди. Исследование аккумуляторов холода со сферическими зероторами : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования воздуха ; спец. 05.14.03 – теоретические основы теплотехники / Мохамед А. Амир Махди ; науч. рук. В.К. Гарачук, Г.В. Деревянко ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 1995. – 125 с. – Библиогр. : с. 93-102.

В работе исследуются следующие проблемы: математическое моделирование аккумуляторов холода на основе сферических водонаполненных пластмассовых зероторов, их экспериментальное исследование, а также модельное и опытное изучение отдельных сферических зероторов с точки зрения интенсификации процессов переноса тепла. Установлен волновой характер температурного поля охлаждающего агента впоследствии изменения фазового состояния в зероторах. Разработанные математические модели аккумуляторов холода зероторного типа могут использоваться при их проектировании и при оптимизации систем охлаждения.

1387. Недоступ, О.В. Структурно-молекулярный метод прогнозирования термодинамических свойств реальных газов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники : защищена 1995 / Недоступ Олег Вадимович ; науч. рук. П.М. Кессельман ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 1995. – 145 с. – Библиогр. : с. 120-130.

Изложена последовательная методология использования сведений о структуре молекул, свойств атомов и валентных связей для создания метода прогнозирования свойств газов и жидкостей с помощью структурно-молекулярных критериев подобия. Предложен метод определения плотности распределения по сфере таких характеристик молекулы как электроотрицательность, поляризуемость, полярность связей и др. Разработана сферическая модель многоатомных молекул, которая позволяет без привлечения экспериментальных данных выбирать оптимальный модельный потенциал межмолекулярного взаимодействия, разрабатывать обобщенные уравнения состояния и обобщенные соотношения для расчета термодинамических свойств газов и жидкостей.

1388. Палий, П.Б. Разработка технологии овощных полуфабрикатов повышенной пищевой ценности : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 30.03.1995 / Палий Петр Богданович ; науч. рук. А.Ф. Загибалов ; ОГАПТ. – Одесса, 1995. – 251 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 152-172.

В диссертации рассмотрена технология овощных полуфабрикатов повышенной пищевой ценности. Сделан выбор видов овощного сырья как объекта технологической переработки и исследована пищевая ценность по комплексу показателей. Рассмотрены факторы биологической активности сырья и влияния на них технологической переработки. Изучена деструкция биологически активных веществ при термических влияниях в процессе замораживания и тепловой обработки и определены режимы замораживания и стерилизации овощных полуфабрикатов. Разработаны рецептуры новых видов полуфабрикатов из листовых овощей и технологическая схема их производства.

1389. Перетяка, С.Н. Совершенствование термотехнологий сушки пищевых продуктов на основе автономных испарительно-конденсационных модулей : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств : защищена 30.10.1995 / Перетяка Сергей Николаевич ; науч. рук. О.Г. Бурдо ; ОГАПТ. – Одесса, 1995. – 207 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 175-189.

Цель работы – разработать систему утилизации теплоты и пыли пищевого продукта (СУТП) из отработанного агента сушки. Определены кинетические закономерности взаимодействия пыли продукта (кофе, сахар, крахмал) с конденсатом на поверхности оребренной трубы, соотношение для расчета толщины слоя загрязнения на термосифонах (ТС). Предложена трехфазная модель адгезионного взаимодействия пыли с поверхностной конденсацией. Установлено, что скорость процессов растворения и смыва кофе или сахара с поверхности ТС определяется влагосодержанием потока, а для крахмала и скоростью потока. Проведены производственные испытания системы утилизации теплоты и пыли продукта.

1390. Седыченко, В.И. Коррозионная трещиностойкость хромоникельмолибденовых сталей и титановых сплавов в морской воде : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.17.14 – химическое сопротивление материалов и защита от коррозии : защищена 29.04.1996 / Седыченко Владимир Иванович ; науч. рук. А.Ю. Шульте, А.П. Олик ; ОГАПТ, Физ.-механ. ин-т им. Г.В. Карпенко, Одес. отд-ние проблем мор. коррозии. – Одесса, 1995. – 179 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 160-179.

Изучена коррозионно-электрохимическая концепция влияния морской воды на скорость роста трещины в металлах. Установлен оптимальный диапазон электродных потенциалов для катодной электрохимической защиты хромоникельмолибденовых сталей в морской воде. Получен комплекс данных по влиянию частоты циклического нагружения, формы и асимметрии цикла напряжений на коррозионную трещиностойкость хромоникельмолибденовых сталей и титановых сплавов в морской воде. Показано, что ускоряющее воздействие морской воды на рост трещины обусловлено электрохимическими процессами на свежесформированной поверхности. Разработаны математические модели для описания развития усталостной трещины в сварном соединении в условиях коррозионного и наводораживающего воздействия природной морской воды.

1391. Смирнова, Д.Г. Экспериментальное и математическое моделирование тепловых режимов аккумуляторов холода с льдогенераторами периодического действия : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники : защищена 1995 / Смирнова Диана Генриховна ; науч. рук. В.П. Онищенко ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 1995. – 181 с. – Библиогр. : с. 137-145.

Цель работы – создание основ экспериментального и математического моделирования аккумуляторов холода вода+лед с применением льдогенераторов периодического действия для охлаждающих систем на температурный уровень, близкий к 0°C. Разработаны экспериментальный стенд и методики экспериментального моделирования режимов «зарядки» аккумуляторов вода+лед с обеспечением устойчивой термостабилизации поверхности генерации льда. Приводится анализ схемных решений охлаждающих систем с льдогенераторами и водоледяными аккумуляторами холода. Созданы методики определения оптимальных конструктивно-технологических и режимных параметров.

1392. Столярова, Т.В. Разработка технологии консервированных пищевых продуктов с использованием природных подсластителей : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 14.12.1995 / Столярова Татьяна Васильевна ; науч. рук. Л.В. Капрельянц, науч. консультант А.Т. Безусов ; ОГАПТ. – Одесса, 1995. – 245 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 147-165.

Целью работы является разработка технологии получения новых видов низкокалорийных фруктовых консервированных продуктов с использованием подсластителя из листа стевии. Впервые разработаны технологические основы переработки стевии и получения сахарозаменителя. Подобраны оптимальные условия экстрагирования дитерпеновых гликозидов стевии и разработана математическая модель процесса, открывающего возможности для создания низкокалорийного сахарозаменителя с высокой степенью сладкости. Изучены химические, физические, вкусовые свойства отдельных представителей дитерпеновых гликозидов экстракта, а также термолабильность сладких веществ.

1393. Турабоева, М.К. Разработка технологии сушки лука анзура во взвешенном слое : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервирования пищевых продуктов : защищена 29.11.1995 / Турабоева Мунира Касымовна ; науч. рук. М.А. Гришин ; ОГАПТ. – Одесса, 1995. – 98 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 85-95.

Диссертация посвящена разработке научно обоснованной технологии интенсивной сушки лука анзура. Изучены закономерности механизма интенсивной сушки лука анзура во взвешенном слое, влияние различных факторов на процесс, кинетику и тепломассообмен в процессе сушки. Исследовано равновесное влагосодержание при различных температурах для определения оптимальных условий хранения и транспортировки сушеного лука анзура и нахождения термодинамических параметров влагопереноса. Для определения оптимальных режимов сушки лука анзура во взвешенном слое изучены изменения химических и биохимических показателей в зависимости от температуры и потенциала сушки нагретого воздуха.

1394. Ушаков, В.Г. Исследование влияния электронного строения моно- и бициклических гетероциклов на адсорбционные свойства и электрохимические параметры коррозии стали в кислых средах : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.17.14 – химическое сопротивление материалов и защита от коррозии : защищена 30.11.1995 / Ушаков Виктор Григорьевич ; науч. рук. В.Г. Старчак ; ОГАПТ, Черниг. технол. ин-т. – Чернигов, 1995. – 172 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 147-164.

Цель работы состояла в изучении влияния химического строения и электронной структуры молекул ряда азот-, серу-, кислородсодержащих гетероциклических соединений производных тиазола, бензтиазола, бензоксазола и бензимидазола на коррозионно-электрохимическое поведение стали в водных растворах соляной кислоты и адсорбционные характеристики гетероциклов для выбора эффективных ингибиторов кислотной коррозии и ингибирующих добавок для лакокрасочных покрытий. Изучены адсорбционные спектры и адсорбционные характеристики молекул некоторых моно- и бициклических гетероциклов, а также кинетические параметры сопряженных электродных процессов в ингибированных средах и механизм ингибирования. Рассмотрено влияние радиации на эффективность ингибирования отдельными азолами.

1395. Фарез Абдул Карим. Разработка технологии глюкозо-галактозных сиропов из ультрафильтрата молочного сырья : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов : защищена 25.12.1995 / Фарез Абдул Карим ; науч. рук. А.П. Чагаровский ; ОГАПТ. – Одесса, 1995. – 169 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 138-145.

Целью диссертации является разработка технологии глюкозно-галактозных сиропов из ультрафильтратов молочного сырья на основе ионообменной деминерализации и термокислотного гидролиза лактозы. Получены и систематизированы наиболее полные сведения о химическом составе, физико-химических показателях, физических и теплофизических свойствах ультрафильтратов цельного и обезжиренного молока, сливок и пахты, творожной и подсырной сывороток. Исследованы закономерности термокислотного гидролиза лактозы ультрафильтратов молочного сырья в зависимости от температуры концентрации водородных ионов и продолжительности процесса. Создана научно обоснованная технология глюкозно-галактозных сиропов из ультрафильтратов молочного сырья на основе их деминерализации ионным обменом и термокислотного гидролиза лактозы. Разработана и утверждена технологическая инструкция на производство глюкозно-галактозных сиропов.

1396. Фаттух Тахер Фарес. Экспериментальное математическое моделирование характеристик абсорбционно-диффузионных холодильных агрегатов (АДХА) для бытовых холодильников : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – холодильная и криогенная техника, системы кондиционирования : защищена 25.12.1995 / Фаттух Тахер Фарес ; науч. рук. Г.Ф. Смирнов ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 1995. – 131 с. – Библиогр.: 118-122.

Цель работы – разработка методов экспериментального и теоретического моделирования процессов и характеристик абсорбционно-диффузионных холодильных агрегатов (АДХА), позволяющих целенаправленно решать проблемы их совершенствования. Экспериментально установлены зависимости подачи термонасоса от основных факторов, что свидетельствует о существовании жестких ограничений на максимум подачи при данной конструкции термонасоса, что служит одним из основных ограничений холодопроизводительности АДХА. Эффективным конструктивно-технологическим приемом, способным кардинально увеличить производительность термонасоса и поднять его эффективность является использование параллельных каналов с индивидуальными теплоподводами. Это позволяет поднять подачу термонасоса примерно пропорционально числу параллельных ветвей. Экспериментальное моделирование гидродинамических явлений в абсорбере к испарителю показало, что взаимодействие парогазовых и жидкостных потоков на протяжении участков этих элементов несущественно, а может сказываться только в местах перегибов (колен) и учитываться в форме увеличенных местных сопротивлений. Реализация предложенных и разработанных методов экспериментального моделирования процессов и аппаратов АДХА позволили обосновать математическую модель, определяющую основные параметры и характеристики АДХА, что дает возможность существенно сократить затраты на разработку новых конструкций АДХА.

1397. Фатхи Салех Даях. Термодинамические свойства жидких свинца и висмута : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники / Фатхи Салех Даях ; науч. рук. В.П. Онищенко ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 1995. – 128 с. – Библиогр. : с. 118-128.

Целью работы являлось расчетно-теоретическое исследование всего комплекса термодинамических свойств жидких свинца и висмута в широком диапазоне температур, табулирование свойств с погрешностями на уровне погрешностей, имеющих в литературе экспериментальных данных. Впервые детальный анализ термодинамических свойств жидких свинца и висмута, как многовалентных непреходных металлов проведен в рамках представлений электронной теории металлов и статистической физики жидкого состояния вещества, получены подробные таблицы свойств в широком диапазоне температур. Полученные данные могут быть использованы при проектировании теплообменных устройств специальных энергетических систем различного назначения, для дальнейшего исследования свойств жидкометаллических смесей. Разработана методика расчетов для исследования свойств других технически важных жидких металлов.

1398. Хамза Аль-Рухая. Термодинамические свойства озонобезопасных хладагентов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники, 01.04.14 – теплофизика и молекулярная физика : защищена 29.03.1995 / Хамза Аль-Рухая ; науч. рук. В.П. Онищенко ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 1995. – 133 с. – Библиогр. : с. 122-133.

Целью работы явилось создание теоретико-обоснованной методики описания и само описание термодинамических свойств ряда чистых озонобезопасных хладагентов в их газовом и жидком состоянии на базе единого потенциала Леннарда-Джонса, с параметрами, зависящими от температуры. Впервые термодинамические свойства озонобезопасных хладагентов рассмотрены в рамках современных теорий статистической физики, получены данные о потенциалах межмолекулярного взаимодействия в хладагентах, разработана методика расчетов, позволяющая достигнуть согласования термических и калорических свойств между собой. Полученные данные могут быть использованы для расчета термодинамических свойств озонобезопасных хладагентов при проектировании холодильных установок, тепловых насосов с их использованием.

1399. Ясин Ахмад Халиль. Разработка методов проектирования доводчиков для совершенствования систем кондиционирования воздуха : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования, 05.14.05 – теоретические основы теплотехники / Ясин Ахмад Халиль ; науч. рук. И.Г. Чумак, Г.А. Савченков ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 1995. – 204 с. – Библиогр.: с. 172-178.

Целью работы является совершенствование систем кондиционирования воздуха (СКВ) на основе использования доводчиков и блоков обработки воздуха (БОВ). Разработаны и реализованы на персональном компьютере пакеты прикладных программ оптимального проектирования вентиляторов, теплообменников и доводчиков. Проведен цикл экспериментальных исследований акустических характеристик, аэродинамики и теплопередачи на натуральных образцах доводчиков и БОВ. Определены области рекомендуемого применения конкретной конструкции вентилятора и установлено влияние термодинамических параметров охлаждаемой (воздух) и охлаждающей (хладагент) сред на расходные характеристики вентиляторов в доводчиках. Разработанные методы оптимального проектирования доводчиков и БОВ позволили спроектировать и изготовить на базе серийных элементов опытно-промышленные образцы, которые имеют меньшие весо-габаритные характеристики, чем промышленные.

1996

1400. Альджу, М. Совершенствование технологии производства крупы из пшеницы : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов : защищена 27.11.1996 / Альджу Марианна ; науч. рук. В.А. Моргун ; ОГАПТ. – Одесса, 1996. – 188 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 119-133.

Дано научно-техническое обоснование эффективного использования зерна озимой твердой пшеницы VI типа для производства крупы. Разработана и рекомендована в промышленность взаимозаменяемая схема технологического процесса переработки пшеницы. Установлены режимы воднотепловой обработки при переработке зерна в крупу с помощью математического метода планирования эксперимента. Определены химический состав и потребительские свойства крупы нешлифованной, позволяющие утверждать, что крупа нешлифованная имеет повышенную биологическую и пищевую ценность. Определены хлебопекарные свойства смесей муки, полученной при выработке крупы с мукой 1 сорта. Разработаны и утверждены технические условия и инструкция на производство крупы нешлифованной дробленой из твердой неклассной пшеницы. Проведен расчет экономической эффективности использования результатов работы.

1401. Ахиезер, В.К. Разработка и исследование пленочных противоточных и поперечноточных тепломассообменных аппаратов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – холодильная и криогенная техника, системы кондиционирования : защищена 13.01.1997 / Ахиезер Владимир Константинович ; науч. рук. А.В. Дорошенко ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 1996. – 150 с. – Библиогр.: с. 137-150.

В диссертации изложены и обосновываются методики теоретического и экспериментального исследования процессов совместного тепломассообмена при испарительном охлаждении воды в пленочных тепломассообменных аппаратах (ТМА) с многоканальной насадкой при противоточных и поперечноточных схемах контактирования; результаты изучения особенностей течения тонких слоев вязкой жидкости по вертикальным плоским и продольно гофрированным листам с регулярной шероховатостью поверхности; результаты изучения рабочих процессов в многоканальных структурах пленочных ТМА при испарительном охлаждении, включая рекомендации по конструированию таких структур и ТМА. Защищаются научные положения, характеризующие оптимальные условия реализации рабочих процессов.

1402. Бакум, Э.А. Разработка холодильных газогидратных технологических процессов : дис... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – холодильная и криогенная техника, системы кондиционирования : защищена 30.09.1996 / Бакум Эдуард Арестарфович ; Одес. гос. акад. холода, Науч.-исслед. и конструкторско-технолог. ин-т холодиль. техники и технологии «Агрохолод». – Одесса, 1996. – 228 с. – Библиогр. : с. 184-198.

Цель работы – разработка процессов новых кристаллогидратных технологий. Установлена возможность предельного разделения растворов с использованием газовых гидратов. Предложены циклы теплонасосных и теплоиспользующих установок, расширяющие возможности газогидратных технологий разделения растворов, производства холода, сжиженной и твердой углекислоты и др. Экспериментально определены и аппроксимированы кинетические зависимости образования газогидратов в концентрированных растворах. Определены динамические коэффициенты разделения при концентрировании дейтерия и трития с использованием газовых гидратов, а также величины объемной доли газогидратной массы в гидраторассольной суспензии при ее проточной фильтрации. Разработаны циклы газогидратных технологий различного назначения, аппараты и установки для их реализации и создана методика их расчета.

1403. Васютинский, С.Ю. Моделирование рабочих процессов и совершенствование косвенно-испарительных воздухоохладителей : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – холодильная и криогенная техника, системы кондиционирования : защищена 27.12.1996 / Васютинский Сергей Юрьевич ; науч. рук. А.В. Дорошенко ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 1996. – 161 с. – Библиогр. : с. 141-157.

Основная цель работы – развитие научных основ инженерного конструирования косвенно-испарительных охладителей (КИО) путем углубленного теоретического и экспериментального исследования течения тонких слоев вязкой жидкости, применительно к особенностям протекания процессов в КИО. Проведено теоретическое и экспериментальное исследование процессов в КИО: течений пленки при малых расходах жидкости, особенностей течения по продольно-гофрированному листу с регулярной шероховатостью поверхности, соотношения влажно-сухих поверхностей и др. Изучены процессы в КИО на натуральных образцах, разработаны принципы конструктивного оформления воздухоохладителей и типоразмерного ряда таких аппаратов. Разработана компьютерная программа, обеспечивающая инженерный расчет и проектирование КИО.

1404. Ватренко, А.В. Разработка укупорочных средств для нестерилизуемых пищевых продуктов в стеклянной таре : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств : защищена 27.11.1996 / Ватренко Александр Витальевич ; науч. рук. А.Ф. Котельников ; ОГАПТ. – Одесса, 1996. – 160 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 130-137.

Диссертация содержит результаты теоретических и экспериментальных исследований процесса укупорки стеклянных банок полиэтиленовыми крышками, осуществляемого нажимным способом. Разработаны легкораскрываемые полимерные крышки для закупорки продукции, которая не стерилизуется. Предложенные крышки дают возможность уменьшить зависимость предприятий от импорта жести и осуществлять производство крышек из материала, производимого в Украине, при одновременном повышении качества. На основании теории тонкостенных оболочек проведено исследование напряженно-деформированного состояния затвора. Определены его конструктивные параметры и оптимальные свойства материала крышек. Производственные испытания на модернизированных закаточных машинах осуществлены на ряде предприятий и подтвердили возможность использования полиэтиленовых крышек для машинной укупорки майонеза.

1405. Величко, Л.А. Разработка ресурсосберегающей технологии творога повышенной пищевой ценности : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов : защищена 25.06.1996 / Величко Людмила Александровна ; науч. рук. А.П. Чагаровский ; ОГАПТ. – Одесса, 1996. – 212 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 160-178.

Создана научно обоснованная ресурсосберегающая технология творога, сбалансированного по аминокислотному и жирнокислотному составу. Определены основные технологические режимы производства творога, обеспечивающие получение продукта высокого качества. Разработаны рецептуры нежирного и полужирного творога повышенной пищевой ценности (для творога, произведенного традиционным способом и из ультрафильтрационного концентрата обезжиренного молока с добавлением концентратов молочной сыворотки и растительного масла). Показано, что внесение сывороточно-белковых концентратов и растительного масла повышает биологическую активность творога, усиливает его роль в энергетическом гомеостазе человека.

1406. Возный, В.Ф. Совершенствование агрегатов бытовых холодильных приборов, работающих на озононеразрушающих хладагентах : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – холодильная и криогенная техника, системы кондиционирования : защищена 16.05.1996 / Возный Валерий Федорович ; науч. рук. Г.К. Лавренченко ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 1996. – 120 с. – Библиогр. : с. 100-106.

Целью диссертационной работы является исследование рабочих процессов в компрессорных агрегатах и их элементах при использовании хладагентов R134a и R600a для последующего создания математических моделей и, в целом, разработки на их основе современных холодильников и морозильников. Получен обширный расчетный и опытный материал, позволяющий осуществлять проектирование и разработку холодильных агрегатов и их элементов на экологически чистых хладагентах R134a и R600a. Теоретически исследовано влияние процессов перегрева пара, переохлаждения жидкости и регенерации тепла в теплообменных элементах на энергетическую эффективность агрегатов, работающих на R134a и R600a. Оценены энергетические и эксергетические потери в холодильных агрегатах на R134a и R600a и рассмотрены возможности их снижения.

1407. Григоренко, С.В. Адсорбционные процессы переноса при ионной зарядке частиц : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.06 – техническая теплофизика / Григоренко Светлана Владиславовна ; науч. рук. С.А. Щекатолина ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 1996. – 149 с. – Библиогр. : с. 118-127.

В работе разработана адсорбционно-диффузионная модель зарядки капли за счет аэроионов, находящихся в окружающей среде. Рассмотренная модель опробована для расчета процесса зарядки капли в униполярной и биполярной средах во всем диапазоне размеров частиц. Рассчитано значение диэлектрической проницаемости и избыточной свободной энергии водных кластеров на основе однозарядных ионов. Практическая ценность работы состоит в том, что результаты данных исследований могут быть применимы в различных областях науки и техники для вычисления электрических параметров ионизированной среды.

1408. Егорова, А.В. Разработка технологии производства безлактозного зернового продукта : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов : защищена 27.12.1996 / Егорова Антонина Викторовна ; науч. рук. Л.В. Капрельянц ; ОГАПТ. – Одесса, 1996. – 186 с. – (Прил.). – Библиогр.: с. 147-164.

Изучены физические и химические свойства зерна, зерновых ферментативных гидролизатов и безлактозного ячменного продукта, изучены особенности роста лакто- и бифидобактерий и разработана последовательность технологических операций. Впервые установлена возможность культивирования молочнокислых и бифидобактерий на ферментативных гидролизатах зерна ячменя. Разработана схема технологического процесса производства безлактозного зернового продукта, режимы его сушки и таблетирования. Установлены сроки его хранения. Разработаны основы утилизации получаемых отходов при производстве гранулированных комбикормов. Проведена промышленная апробация технологии.

1409. Ильева, Е.С. Интенсификация процесса получения плодоягодных соков диффузионным методом : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов / Ильева Елена Сергеевна ; науч. рук. Б.Л. Флауменбаум ; ОГАПТ. – Одесса, 1996. – 130 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 109-119.

Диссертация посвящена исследованию кинетики диффузии плодоягодного сырья. Проведен процесс противоточного высушивания на холоде после кратковременной предварительной обработки плодов для повреждения цитоплазматических мембран тепловым или электрофизическим способом: бланшированием, контактным воздействием электрическим током низкой частоты (электроплазмолизом), переменным электрическим током сверхвысокой частоты (микроволновой энергией). Разработаны математические методы расчета необходимого количества диффузоров в батареях периодического действия или же во время противоточной экстракции в непрерывно действующих аппаратах.

1410. Исса Мажед Мохамед. Разработка и исследование альтернативных систем кондиционирования воздуха : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – холодильная и криогенная техника, системы кондиционирования : защищена 27.12.1996 / Исса Мажед Мохамед ; науч. рук. А.В. Дорошенко ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 1996. – 139 с. – Библиогр. : с. 131-139.

Цель исследования состоит в разработке новых схемных решений альтернативных систем кондиционирования воздуха (АСКВ) на основе открытого абсорбционного цикла (ОИР-цикла) (осушение, испарительное охлаждение, регенерация), интегрирующих косвенно-испарительный охладитель, разработке основ расчета таких систем, экспериментальном исследовании косвенно-испарительном воздухоохладителе (КИО) в области малых влагосодержаний, обеспечиваемых ОИР-циклом и разработке основ проектирования новых систем и аппаратуры для них. Открытая абсорбционная система (предварительное осушение воздуха, испарительное охлаждение, солнечная регенерация абсорбента), интегрирующая косвенно-испарительный воздухоохладитель, эффективно обеспечивает получение комфортных параметров в области влагосодержаний, характерных для жаркого и влажного климата, при низкой относительной влажности в помещении; для условий жаркого и сухого климата оптимально не прямое испарительное охлаждение без предварительного осушения воздуха.

1411. Кабул Нурредин. Совершенствование технологии производства гранулированных комбикормов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов : защищена 27.12.1996 / Кабул Нурредин; науч. рук. Б.В. Егоров, О.И. Шаповаленко ; ОГАПТ. – Одесса, 1996. – 125 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 100-113.

Установлено существенное влияние способа подготовки рассыпных комбикормов на эффективность технологического процесса их гранулирования. Предложена технологическая операция длительного кондиционирования рассыпных комбикормов, в соответствии с которой рассыпной комбикорм подвергают кратковременному пропариванию, а затем выдерживают в вертикальном термоизолированном кондиционере при постоянном перемешивании и подогревании сухим паром. Определены рациональные режимы кондиционирования рассыпных комбикормов перед гранулированием. Промышленная апробация разработанного технологического способа кондиционирования комбикормов показала, что применение длительного кондиционирования привело к увеличению производительности прессов-грануляторов, снижению удельных затрат электроэнергии, снижению расхода пара, снижению крошимости гранул. Анализ биохимических свойств обработанного комбикорма показал, что кондиционирование его при разработанных режимах приводит к повышению кормовой ценности. Разработана схема технологического процесса гранулирования рассыпных комбикормов с применением длительного кондиционирования и проведена промышленная ее апробация на Пещанском экспериментальном заводе по производству специальных комбикормов и регенерированного молока.

1412. Кепин, Н.И. Научное обоснование увеличения эффективности работы протирочных машин : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств : защищена 28.11.1996 / Кепин Николай Иванович ; науч. рук. А.К. Гладушняк ; ОГАПТ. – Одесса, 1996. – 152 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 137-150.

Научно обосновано и экспериментально подтверждено, что производительность и эффективность работы протирочных машин в значительной мере определяются расходами суспензии при прохождении сквозь отверстия перфорированных поверхностей. Впервые определены количественные значения расходных характеристик отверстий перфорированных поверхностей протирочных машин при вытекании однородных жидкостей и растительных суспензий некоторых видов плодоовощного сырья. Установлены режимы протирания, которые позволяют повысить эффективность работы протирочных машин.

1413. Коноплев, А.И. Рациональные циклы, схемы и характеристики безмашинных парожекторных генераторов холода для транспортных установок. Термодинамический анализ и экспериментальное моделирование : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.06 – техническая теплофизика / Коноплев Алексей Игоревич ; науч. рук. Г.Ф. Смирнов ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 1996. – 224 с. – Библиогр. : с. 161-171.

В диссертации разработаны основы термодинамического анализа циклов и схем безмашинных парожекторных генераторов холода для установок транспортного назначения. Впервые изучены возможности реализации безмашинных парожекторных генераторов холода в двух вариантах, используя капиллярные насосы, как источники механической энергии, и применяя систему с теплоиспользующим аккумулятором механической энергии периодического действия. На основе предложенных обобщенных циклов, методик теоретического описания и расчетов созданы программные средства, перспективные для практического использования. По результатам аналитических исследований определены формы и области рационального применения теплоиспользующих безмашинных парожекторных генераторов холода.

1414. Косой, Б.В. Теплофизические модели рационального проектирования теплообменных аппаратов на тепловых трубах : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.06 – техническая теплотехника : защищена 13.05.1996 / Косой Борис Владимирович ; науч. рук. Г.Ф. Смирнов ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 1996. – 122 с. – Библиогр. : с. 110-115.

Цель работы – развитие теоретически обоснованных теплофизических методов расчета и рационального проектирования для известных и перспективных конструкций теплообменников с теплопередающими трубами и двухфазными контурами. Предложен и реализован новый подход к проблеме определения оптимальных параметров теплообменных аппаратов на теплопередающих трубах на основе современных методов компьютерно-ориентированного проектирования. Выполнены численные исследования обобщенных характеристик теплообменных аппаратов на основе тепловых труб в сопоставлении с аналогичными характеристиками известных альтернативных конструкций рекуперативных теплообменников, позволяющие оперативно определить области предпочтительного применения теплообменных аппаратов различного конструктивно-технологического исполнения.

1415. Липнягов, П.П. Пульсационный процесс отжима растительного сырья в шнековых прессах и его аппаратурное оформление : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств : защищена 1996 / Липнягов Павел Павлович ; науч. рук. А.В. Иваненко ; ОГАПТ. – Одесса, 1996. – 155 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 137-155.

Диссертация посвящена созданию пульсационного шнекового пресса, в котором соединяется высокая продуктивность с высоким качеством сусла. Разработан и теоретически обоснован новый пульсационный способ прессования винограда и другого растительного сырья, который осуществляют в шнековых прессах путем циклического изменения давления на выжимки. Предложена модель процессов, которые происходят в предконусной камере пульсационного пресса. Доказано, что пульсационный пресс можно рассматривать как прессование со сменным коэффициентом подачи. Разработана инженерная методика расчета пульсационных шнековых прессов. Определены оптимальные режимы прессования управления прессом. На основании научных исследований созданы новые конструкции прессов и групповая гидравлическая система для управления работой нескольких шнековых прессов в пульсационном режиме, отличающихся высокой эффективностью.

1416. Милорава, О.В. Разработка электрофизических методов извлечения сока из стеблей сахарного сорго в качестве компонента консервированных пищевых продуктов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 28.11.1996 / Милорава Ольга Викторовна ; науч. рук. Б.Л. Флауменбаум ; ОГАПТ. – Одесса, 1996. – 177 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 120-133.

Диссертация посвящена разработке нетрадиционной технологии консервированных пищевых продуктов на основе использования нетрадиционных видов сырья растительного происхождения такого, как сорго. Установлена возможность получения натурального сока из стеблей сахарного сорго. Многокритериальный выбор по 21 показателю пищевой ценности и по технологическим соображениям позволяет рекомендовать купажи из сока сорго, пюре из крыжовника, абрикосов и вишневого сока по рецептуре 50:50. Разработана технология получения натурального сока из стеблей сахарного сорго – нетрадиционного вида растительного сырья для консервной промышленности, научно обоснованы режимы тепловой стерилизации консервированных пищевых продуктов из сока сорго.

1417. Плужников, О.Н. Разработка модификаций герметичных компрессоров на базе ХКВ6.65 для работы на экологически чистых хладагентах : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – холодильная и криогенная техника, системы кондиционирования : защищена 16.05.1996 / Плужников Олег Николаевич ; науч. рук. И.Г. Чумак, А.И. Коханский ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1996. – 132 с. – Библиогр. : с. 107-113.

Проанализированы основные тенденции совершенствования герметичных поршневых компрессоров, определены пути повышения их энергетической эффективности и улучшения других показателей при использовании озонобезопасных хладагентов. Проведена сравнительная расчетная оценка идеализированных парокомпрессорных циклов холодильных машин, а также объемных и энергетических показателей компрессора ХКВ6.65 в диапазоне его режимных параметров на хладагентах R12, R134a и R600a. Разработаны методы и средства оценки энергетической эффективности малых герметичных поршневых компрессоров при использовании различных хладагентов. Созданы экспериментальные модификации компрессоров на базе ХКВ6.65 для работы на хладагентах R134a и R600a.

1418. Тришин, Ф.А. Разработка и реализация алгоритмов управления технологическими агрегатами, гарантирующих безаварийность : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.13.07 – автоматизация технологических процессов и производств : защищена 07.06.1996 / Тришин Федор Анатольевич ; науч. рук. В.А. Хобин ; ОГАПТ. – Одесса, 1996. – 174 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 117-128.

Диссертация содержит теоретические и экспериментальные исследования вопросов эффективного управления технологическими агрегатами (ТА). Впервые проведен сравнительный анализ эффективности работы систем автоматического управления, гарантирующих безаварийность, по пяти альтернативным вариантам их структур, определен лучший вариант использования. Разработан и исследован алгоритм координации работы контуров регулирования и коррекции заданного значения регулируемой переменной, обеспечивающей интенсивность собственного движения системы и, как следствие, повышение ее эффективности. Усовершенствованы алгоритмы управления, гарантирующие с заданной вероятностью безаварийность функционирования ТА, экстремумы функции эффективности которых находятся вблизи или за границей допустимых режимов.

1419. Хаддад Самир Наджиб Айюб. Термодинамические модели абсорбционных генераторов холода на основе возобновляемых источников энергии : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – холодильная и криогенная техника, системы кондиционирования : защищена 13.05.1996 / Хаддад Самир Наджиб Айюб ; науч. рук. В.А. Мазур ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 1996. – 112 с. – Библиогр. : с. 102-112.

Термодинамические модели абсорбционных генераторов холода реализованные в данной работе в форме электронных книг, позволяют исследовать широкий спектр конфигураций циклов с различными рабочими телами и не требуют от пользователя специальных знаний языков программирования. Одномерная модель пористой среды с параметрами, идентифицированными по данным о температурах теплоносителя на входе и выходе из аппарата, адекватно передает и достаточно надежно предсказывает распределение температур в материалах изменяющимся фазовым состоянием – наиболее перспективных аккумуляторах энергии, используемых для эффективной утилизации солнечной энергии. Оценки предельных возможностей энергетической эффективности реальных абсорбционных генераторов холода, учитывающие конечные времена процессов тепло- и массопереноса от источников (стоков) к рабочим телам, дают более адекватную картину степени совершенства абсорбционных систем по сравнению с традиционными методами термодинамического анализа (энергетическим и эксергетическим).

1420. Хальфалла Исмаил Фадл Эльмаула. Разработка и обоснование рациональной конструкции металлической консервной тары : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 - процессы и аппараты пищевых производств : защищена 30.05.1996 / Хальфалла Исмаил Фадл Эльмаула; науч. рук. А.Ф. Котельников ; ОГАПТ. – Одесса, 1996. – 221 с. - (Прил.). – Библиогр. : с. 145-160.

Целью исследования является научное обоснование и разработка параметров металлических консервных банок из тонкой жести, которые обеспечивали бы устойчивость банкам в процессе стерилизации, охлаждения, хранения и транспортирования. Определены фактические нагрузки, действующие на металлические банки, на всех этапах технологического процесса производства консервов. Установлено поведение банок с точки зрения теории устойчивости оболочек с учетом различных способов нагружения соответствующих производственным условиям. Определено напряженно-деформированное состояние банки и разработан алгоритм расчета несущей способности банок. Разработана методика определения устойчивости металлической тары воздействию внутреннего и наружного избыточного давления при совместном нагружении осевой силой. Предложенные расчетные модели рельефа концов и корпусов металлических цилиндрических консервных банок, как гофрированных многосвязных оболочечных конструкций, позволили установить теоретически закономерности напряженно-деформированного состояния элементов металлических банок при стерилизации. Установлена возможность ведения процесса стерилизации консервов в металлических банках без противодействия и охлаждения их вне автоклава.

1421. Хилал, Мустафа. Прогнозирование перегрева приводных электродвигателей в задачах управления нагрузкой технологического оборудования : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.13.07 – автоматизация технологических процессов и производств : защищена 07.06.1996 / Хилал Мустафа ; науч. рук. Э.И. Жуковский, В.А. Хобин ; ОГАПТ. – Одесса, 1996. – 147 с. – Библиогр. : с. 97-105.

Целью диссертации являлась разработка алгоритмов прогнозирования теплового состояния приводных электродвигателей для задач управления нагрузкой технологического оборудования, обеспечивающие их безаварийную эксплуатацию в энергосберегающих режимах. Впервые получены и научно обоснованы математические модели реле тепловой защиты и изменения тока нагрузки приводного электродвигателя, ориентированные на решение задач прогнозирования теплового режима приводных электродвигателей технологического оборудования с автоматическим регулированием нагрузки. Использование в промышленности научных результатов работы позволит снизить удельные энергозатраты для технологических машин и оборудования, нагрузка приводных электродвигателей которых регулируется расходом подаваемого продукта. Результаты работы использованы при разработке систем непосредственно цифрового управления участками дробления и гранулирования, внедренной на Новополтавском комбинате хлебопродуктов Николаевской области.

1422. Ярославцев, С.К. Разработка технологии производства премиксов на основе кормового лигнина : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов : защищена 30.05.1996 / Ярославцев Сергей Константинович ; науч. рук. А.П. Левицкий, В.В. Шерстобитов ; ОГАПТ. – Одесса, 1996. – 237 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 149-164.

Цель работы – научное обоснование использования кормового лигнина (КЛ) как наполнителя при производстве премиксов и как кормового средства при производстве комбикормов. Разработана технология переработки гидролизного лигнина в кормовой лигнин и технология производства премиксов с использованием кормового лигнина как наполнителя в премиксах вместо пшеничных отрубей. Получена математическая модель процесса смешивания кормового лигнина с биологически активными веществами и эмпирическая зависимость однородности смеси при смешивании от влажности кормового лигнина, размера его частиц и длительности процесса. Разработаны нормы технологического режима приготовления предсмесей премиксов на основе КЛ и технология его производства. Изучена динамика изменения показателей качества премиксов на основе КЛ в процессе хранения.

1997

1423. Батал Омар Хосаин. Совершенствование конденсаторных систем крупных холодильных установок : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – холодильная и криогенная техника, системы кондиционирования : защищена 16.06.1997 / Батал Омар Хосаин ; науч. рук. В.П. Чепурненко ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 1997. – 195 с. – Библиогр.: с. 140-147.

Цель исследования состоит в разработке схемных решений конденсаторных систем на основе результатов экспериментальных исследований слива конденсата, обосновании геометрических параметров уравнильной линии, формулировании общих рекомендаций по созданию конденсаторных систем с разнотипными аппаратами. Получены методика и результаты исследований процессов слива жидкости, обеспечивающие прогнозирование геометрических размеров отводящих трубопроводов конденсаторов. Показано, что главной характеристикой отводящих линий конденсаторных систем является расход жидкости, определяющий их пропускную способность. Конструирование отводящих линий необходимо проводить по падению давления по тракту агента. Выполненный технико-экономический анализ позволил определить зависимость приращения приведенных затрат от температурных границ цикла.

1424. Бахи Махер Бен-Саид. Исследование одно- и многоступенчатых воздухоохладителей для систем комфортного и технологического кондиционирования воздуха : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – холодильная и криогенная техника, системы кондиционирования : защищена 02.07.1997 / Бахи Махер Бен-Саид ; науч. рук. А.В. Дорошенко ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 1997. – 166 с. – Библиогр. : с. 146-157.

Цель исследования состоит в разработке новых схемных решений воздухоохладителей непрямого испарительного типа в одно- и многоступенчатых вариантах совмещенного и раздельного типа, разработке научных основ инженерного расчета и конструирования таких систем путем углубленного теоретического и экспериментального изучения и расширении области практического использования косвенно-испарительного воздухоохладителя (КИО) комфортного и технологического назначения. Моделирование процессов совместного тепломассообмена при непрямом испарительном охлаждении выполнено с учетом реального характера распределения материальных потоков. Конструктивное оформление бытовых кондиционеров основано на использовании поперечноточной совмещенной схемы КИО без капиллярно-пористых покрытий в «мокрой» части воздухоохладителя, в виде комбинации основной и дополнительной увлажнительной ступени, как наиболее эффективной и малоэнергоемкой.

1425. Витюк, А.В. Тепломассообмен в контактных устройствах пленочных аппаратов для холодильной техники : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – холодильная и криогенная техника, системы кондиционирования : защищена 16.06.1997 / Витюк Антонина Викторовна ; науч. рук. В.Х. Кириллов ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 1997. – 180 с. – Библиогр. : 132-154.

Разработана численная методика решения нелинейных задач теплового расчета насадочного слоя вентиляторных градирен и воздухоохладителей, а также принципы оптимального распределения системы центробежно-струйных форсунок орошающего устройства при различных схемах контактирования фаз. С учетом неравномерности орошений создана инженерная методика проектирования эффективной пленочной аппаратуры прямого и косвенного испарительного охлаждения. Получены аналитические соотношения для коэффициента неравномерности орошения, которые позволяют с большой точностью устанавливать значения основных параметров тепломассообмена.

1426. Грайзи Жамиль Афиф. Холодильная технология рыб и рыбопродуктов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.14 – хранение и холодильная технология пищевых продуктов : защищена 20.04.1997 / Грайзи Жамиль Афиф ; науч. рук. В.П. Онищенко ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 1997. – 167 с. – Библиогр. : с. 129-141.

Целью диссертационной работы является разработка методики прогнозирования и таблиц теплофизических свойств (ТФС) (эффективная теплоемкость, плотность, теплопроводность, доля вымороженной воды) различных видов рыб в широком диапазоне температур и начальных влагосодержаний. Разработан алгоритм расчета и представлены подробные таблицы для ТФС рыб и рыбопродуктов как в процессах замораживания, так и в процессах размораживания. Создана математическая модель и реализующий ее численный алгоритм для вычисления всех необходимых характеристик процессов замораживания и размораживания рыб и рыбопродуктов в различных средах. Проведена апробация математической модели по температурным полям, тепловым потокам, длительности процессов замораживания и размораживания для девяти видов рыб и рыбопродуктов, а также по длительности процессов замораживания и размораживания модельных тел из синтетического вещества – тилозы, строго заданного состава.

1427. Диассана Банян. Термодинамические аспекты выбора рабочих смесей холодильных машин и тепловых насосов для тропических стран : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – холодильная и криогенная техника, системы кондиционирования : защищена 22.12.1997 / Диассана Банян ; науч. рук. В.Ф. Чайковский, науч. консультант Л.И. Морозюк ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 1997. – 131 с. – Библиогр. : с. 123-124.

Целью настоящего исследования является рассмотрение возможностей изменения схемного и аппаратного решения холодильных машин и тепловых насосов применительно к условиям повышенных температур конденсации рабочего вещества; поиск рабочих веществ для этих машин, удовлетворяющих экологическим требованиям и имеющих высокие значения термодинамической эффективности при приемлемых рабочих давлениях, с учетом повышенной температуры окружающей среды, характерной для условий тропического климата. Предложена концептуальная модель выбора рабочего вещества для холодильных машин и тепловых насосов в тропическом исполнении, разработан метод определения оптимального состава смеси для таких условий. Впервые рассмотрена возможность использования водоаммиачной смеси в качестве рабочего вещества холодильных машин и тепловых насосов тропического исполнения и разработаны схемы и циклы этих машин.

1428. Жидков, В.В. Эколого-энергетический анализ бытовых холодильных приборов на альтернативных хладагентах (эксперимент и методы расчета) : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретическая теплотехника : защищена 27.10.1997 / Жидков Виталий Васильевич ; науч. рук. В.П. Железный ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 1997. – 199 с. – Библиогр. : с. 157-170.

Рассматривается проблема выбора хладагентов для бытовой холодильной техники с позиций экологической безопасности и высокой энергетической эффективности рабочих тел. Исследованы термодинамические свойства растворов R134a с компрессорными маслами Castrol Icematic SW22 и Mobil EAL Arctic 22 и построены диаграммы Меркеля (Н-х). Выполнен анализ влияния компрессорного масла на энергетическую эффективность холодильного цикла и проведены эксплуатационные испытания компрессора ХКВ6.65-1-0 на озонобезопасном хладагенте R134a с разными маслами. Разработана методика эколого-энергетической экспертизы оценки перспективности применения альтернативных хладагентов.

1429. Книш, О.І. [Термомеханічний агрегат для обробки тонкодисперсних харчових продуктів] = Термомеханический агрегат для обработки тонкодисперсных пищевых продуктов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.05.09 – машини харчової, мікробіологічної та фармацевтичної промисловості : захист 28.11.1997 / Книш Олексій Ігорович ; наук. кер. О.Г. Бурдо ; ОДАХТ. – Одеса, 1997. – 157 с. – (Дод.). – Бібліогр. : с. 132-144.

Метою дисертаційної роботи є розробка обладнання для термообробки харчових тонкодисперсних в'язучих матеріалів. Складено універсальну математичну модель термообробки дисперсного матеріалу в роторно-контактній системі (РКС). Доведена ефективність нового принципу енергопідводу в апаратах неньютонівських рідин та дисперсних матеріалів. Розроблена інженерна методика розрахунку апаратів з термосифоном, що обертається, та створена конструкція такої установки. Запропонований спосіб енергопідводу можна реалізувати в конструкціях РКС різноманітної форми, найдоцільнішої для виконання функціональних завдань.

1430. Коваленко, А.В. Технология препарата пектинметилэстеразы томатов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 03.00.20 – биотехнология: защищена 26.11.1997 / Коваленко Алексей Владимирович ; науч. рук. А.Т. Безусов; ОГАПТ. – Одесса, 1997. – 149 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 126-140.

Разработан метод выделения препарата пектинметилэстеразы из томатов, основанный на аутокаталитическом процессе разрушения коллоидной системы, сопровождающемся самоконцентрацией ферментов. Получен препарат полигалактуроназы и изучены его физико-химические характеристики. Разработана технология получения препарата пектинметилэстеразы. Ее реализация осуществлена на Ильичевском консервном заводе. Разработаны технологические схемы применения препарата пектинметилэстеразы томатов для производства пектина с заданной степенью этерификации, осветления яблочного сока и выработки оригинальных консервов.

1431. Коваленко, Е.А. Разработка технологии концентрирования вишневого и абрикосового соков методом блочного вымораживания : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных продуктов: защищена 28.11.1997 / Коваленко Елена Александровна ; науч. рук. А.Т. Безусов, О.Г. Бурдо ; ОГАПТ. – Одесса, 1997. – 150 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 119-132.

Разработана технология криоконцентрирования абрикосового и вишневого соков, которая включает технологические операции получения фруктового пюре, выделения мякоти, трехступенчатое блочное вымораживание соков и их консервирование быстрым замораживанием. Разработана схема комплексной переработки сырья в криоконцентраты, пюре с использованием мякоти, фруктового льда и напитков на основе расплавов гравитационно отсепарированных блоков льда. Создана инженерная методика экспресс-анализа технологических параметров процесса получения абрикосового и вишневого криоконцентрата. Получена нормативно-техническая документация на технологию концентрирования абрикосового и вишневого соков методом блочного вымораживания.

1432. Красновский, И.Н. Снижение энергопотребления бытовых холодильников при переходе на новые хладагенты : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – холодильная и криогенная техника, системы кондиционирования : защищена 27.10.1997 / Красновский Игорь Наумович ; науч. рук. В.П. Онищенко, В.И. Ландик ; Одес. гос. акад. холода, АО «Норд». – Донецк, 1997. – 178 с. – Библиогр. : с. 134-150.

Исследованы процессы в основных узлах холодильного агрегата бытового холодильника. Разработана математическая модель неадиабатических течений R134a в капиллярной трубке испарительной системы. Предложено новое техническое решение – «длинный капилляр», который помещается внутри каналов испарителя и охлаждается кипящим хладагентом. Разработан расчетно-экспериментальный метод модернизации серийного компрессора для работы на R134a путем оптимизации характеристик электродвигателя. Проведены исследования новой модели двухкамерного холодильника.

1433. Мойнуддин Хасан Мохаммад. Исследование устройств для получения воды из влаги атмосферного воздуха : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования : защищена 01.07.1997 / Мойнуддин Хасан Мохаммад ; науч. рук. В.П. Чепурненко, А.Е. Лагутин ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 1997. – 142 с. – Библиогр. : с. 121-128.

В работе впервые поставлена задача получения воды из влаги атмосферного воздуха для засушливых и безводных регионов земного шара. Установлено, что термическое сопротивление пленки конденсата, образующейся на поверхности воздухоохладителя механического осушителя воздуха, не зависит от интенсивности процесса массопередачи. Разработана математическая модель взаимодействия элементов холодильной машины механического осушителя воздуха, позволяющая в любых температурно-влажностных условиях определить энергоемкость его эксплуатации. Получены рекомендации по выбору наиболее эффективных конструкций. Установлены факторы, не оказывающие существенного влияния на интенсивность тепломассопереноса в поверхностных воздухоохладителях. Полученные данные могут быть использованы при обосновании целесообразности создания различных устройств для получения воды из влаги атмосферного воздуха.

1434. Решта, С.П. Разработка биотехнологии композиционных пищевых продуктов на основе вторичного зернового сырья : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.19 – процессы биологической переработки пищевых продуктов : защищена 15.05.1997 / Решта Сентябрина Петровна ; науч. рук. М.С. Дудкин ; ОГАПТ. – Одесса, 1997. – 245 с. – Библиогр. : с. 150-162.

Диссертация посвящена разработке биотехнологии композиционных пищевых продуктов на основе вторичного зернового сырья. Установлено, что наиболее эффективным методом выделения пищевых волокон (ПВ) из зернового сырья является кислотный гидролиз. Показано, что при таком методе обработки наблюдалось снижение антипотребительских веществ в 2 раза, что соответствует санитарным нормам к данному виду пищевых продуктов. Разработан способ получения композиционных пищевых продуктов (КПП), который включает предварительный кислотный гидролиз вторичного растительного сырья, денуклеинизацию *Saccharomices cerevisiae*, смешивание полученного белкового продукта с твердой фазой, с последующим формованием и сушкой готового продукта. Установлено, что композиционные продукты, содержащие ПВ, имеют повышенную биологическую ценность и полноценный по аминокислотному составу белок. Исследованы микробиологические показатели качества КПП. Установлено, что полученные препараты доброкачественны по микробиологическим показателям.

1435. Сабрах Магди. Применение периодического действия искусственного холода и СВЧ-поля для неразрушающей сушки лекарственных растений : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.14 – хранение и холодильная технология пищевых продуктов : защищена 01.07.1997 / Сабрах Магди ; науч. рук. И.Г. Чумак, В.П. Кочетов ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 1997. – 147 с. – Библиогр. : с. 112-121.

В диссертации проведен обзор существующих современных технологий и средств сушки лекарственных растений, определены факторы отрицательного воздействия рассмотренных технологий на лекарственное растительное сырье, разработан новый способ сушки и конструкция сушилки для использования в аптечной фармации. Проведены исследования и анализ процессов, происходящих в холодильнонагревательной установке и СВЧ-блоке в процессе сушки. Установлена взаимосвязь механических параметров конструкции сушилки и теплофизических характеристик осушаемого сырья. Исследованы теплофизические свойства лекарственных растений *Plantago L* и *Arctium L*. На защиту выдвинуто положение о работоспособности и высокой эффективности неразрушающей технологии сушки лекарственных растений в аптечной фармации и конструкции сушилки для ее осуществления, а также получены математические зависимости, отражающие кинетику механических и теплофизических процессов.

1436. Семенюк, Ю.В. Термодинамические свойства озонобезопасных холодильных агентов R134a, R125, R23/R116 и R22/R14b (эксперимент и методы расчета) : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.06 – техническая теплофизика : защищена 30.06.1997 / Семенюк Юрий Владимирович ; науч. рук. В.П. Железный ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 1997. – 154 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 105-118.

Целью работы является экспериментальное исследование термических свойств, в том числе параметров фазового равновесия и критических параметров, озонобезопасных хладагентов R134a, R125, R23/R116 и R22/R142b с последующим обобщением исследованных данных в виде уравнений состояния для расчета термодинамических свойств; разработка методики расчета термических свойств неассоциированных веществ на линии равновесия жидкость-газ. Исследованы термические свойства R134a, R125, R23/R116 и R22/R142b в однофазных областях, в состоянии фазового равновесия и в критической точке. Построены уравнения состояния перечисленных хладагентов. Рассчитаны термодинамические свойства R23/R116 и R22/R142b. Разработана методика расчета термических свойств неассоциированных веществ на бинодали.

1437. Семикоз, О.Н. Разработка технологии мясных продуктов с аубазиданом : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов : защищена 27.11.1997 / Семикоз Оксана Николаевна ; науч. рук. Л.Г. Винникова ; ОГАПТ. – Одесса, 1997. – 167 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 131-145.

Диссертация посвящена технологии мясных продуктов с новым микробным полисахаридом аубазиданом для стабилизации функциональных свойств и улучшения качественных характеристик. Установлено уменьшение потерь после термической обработки, улучшение структуры и потребительских свойств мясных систем с аубазиданом. Указанные свойства обусловлены образованием белково-полисахаридных комплексов и гелеобразованием при определенных условиях. Определены рациональные режимы использования аубазидана в мясных продуктах. Разработаны технологии быстрозамороженных полуфабрикатов и копченостей из говядины с аубазиданом. Осуществлены лабораторные и промышленные апробации разработанных технологий пельменей и копченостей.

1438. Солецкая, А.Д. Разработка технологии мясных фаршевых продуктов с использованием структурирующих полисахаридов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов : защищена 27.11.1997 / Солецкая Анна Даниловна ; науч. рук. Л.Г. Винникова ; ОГАПТ. – Одесса, 1997. – 151 с. – Библиогр. : с. 138-139.

Диссертация посвящена вопросам стабилизации свойств мясных фаршевых продуктов. Создана технология получения комплексного структурообразователя и улучшителя качества мясных фаршевых продуктов МК-1, который является смесью модифицированных крахмалов. Установлено, что МК-1 улучшает водо- и жиросодерживающую способность мясного фарша, его структурно-механические показатели, снижает потери при термообработке на 3...5%, улучшает органолептические показатели готовой продукции. Разработана рецептура и технология производства вареных колбасных изделий с применением МК-1, которые, в отличие от традиционных, обеспечивают стабильность качества и повышают выход готовой продукции на 3...5%. Проведена промышленная апробация разработанной технологии мясных фаршевых продуктов с использованием МК-1.

1439. Бедин, Ф.П. Гигротермические и массообменные свойства зерновых материалов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.14 – холодильная технология пищевых продуктов : защита 16.03.1998 / Бедин Федор Павлович ; науч. рук. В.А. Загоруйко ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 1998. – 186 с. – Библиогр. : с. 145-153.

Целью работы является исследование гигротермических свойств гречихи в гигроскопической области, а также разработка теоретических методов расчета эффективных коэффициентов зерна и зерновой насыпи. Защищаются три научные работы, которые содержат результаты исследований гигротермического равновесия гречихи. Задача решена на основе потенциальной теории сорбции. В работе использован аналитический метод определения внутреннего массопереноса в зерне и зерновой насыпи. Получены таблицы равновесного влагосодержания и коэффициенты внутреннего массопереноса гречихи. Составленные вследствие выполненных исследований уравнения приведенного равновесного влагоудержания пшеницы, гречихи и древесно-волоконистых материалов предназначены для оптимизационных расчетов технологических процессов транспортирования и хранения морских грузов.

1440. Бондарик, З.А. Разработка технологии лактоферментированных комбинированных продуктов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 03.00.20 – биотехнология : защищена 18.03.1999 / Бондарик Зинаида Александровна ; науч. рук. Л.В. Капрельянц, О.А. Кириленко ; ОГАПТ. – Одесса, 1998. – 189 с. – (Прил.). – Библиогр. : 144-155.

Диссертация содержит теоретическое обоснование целесообразности производства лактоферментированных комбинированных продуктов питания. Установлены закономерности роста молочнокислых бактерий на овощных субстратах и определены наиболее активные ферментируемые овощные соки – морковный и огуречный. Изучены закономерности интенсификации путем селективной иммобилизации бактерий на твердой фазе морковного сока с мякотью. Исследованы изменения биологического состава овощных соков при ферментации, приведены данные по изменению кислотности, содержанию витамина группы В, общего белка и аминокислот. Разработана технологическая схема производства комбинированных продуктов. Обоснованы режимы стерилизации консервов, приведена аппаратно – технологическая схема производства консервов и даны рекомендации по подбору оборудования.

1441. Борта, А.В. Совершенствование технологии послеуборочной обработки семенной кукурузы : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.03 – первичная обработка и хранение продукции растениеводства : защищена 24.12.1998 / Борта Алла Васильевна ; науч. рук. Г.Н. Станкевич ; ОГАПТ. – Одесса, 1998. – 192 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 167-179.

Диссертация посвящена вопросам исследования физико-технологических свойств и теплофизических характеристик самообруша семенной кукурузы. Получено математическое описание закономерностей сушки и нагрева семенной кукурузы для переменных режимных параметров. Разработаны режимы сушки самообруша семенной кукурузы для различных устройств и условий сушки: камерных сушилок и бункеров активного вентилирования. Разработаны рекомендации по совершенствованию технологической схемы послеуборочной обработки семенной кукурузы. Основные результаты работы нашли промышленное применение при сушке и послеуборочной обработке самообруша семенной кукурузы.

1442. Бочарова, О.В. Разработка технологии фруктово-овощных нектаров стабильной консистенции : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных продуктов : защищена 01.07.1998 / Бочарова Оксана Владимировна ; науч. рук. А.Ф. Загибалов, А.Т. Безусов, В.А. Борисов ; ОГАПТ. – Одесса, 1998. – 128 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 117-127.

Диссертация посвящена проблемам стабилизации консистенции фруктово-овощных нектаров. В работе предложено и обосновано строение мицеллы соков. Выведена математическая зависимость стабильности консистенции нектара от величины электрокинетического потенциала. Установлена возможность стабилизации консистенции нектаров при помощи пчелиного меда, инвертированных сиропов, купажированием. Разработан ряд новых технологий: морковно-тыквенно-яблочный и черносмородиново-морковно-яблочный нектары с сиропами на сахарозной и медовой основах.

1443. Василевич, О.В. Розробка технології борошняних кондитерських виробів підвищеної харчової цінності : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.01 – технологія хлібопекарних продуктів та харчоконцентратів : захист 27.11.1998 / Василевич Олена Вікторівна ; наук. кер. Л.І. Карнаушенко; ОДАХТ. – Одеса, 1998. – 210 с. – (Дод.). – Бібліогр. : с. 134-154.

Дисертацію присвячено питанням розробки технологій борошняних кондитерських виробів підвищеної харчової цінності з використанням білкових збагачувачів рослинного походження. Сукупність результатів теоретичних та експериментальних досліджень дозволила сформулювати доцільність використання соєво-шротового білкового ізоляту та подрібнених термічно оброблених пшеничних зародків при виробництві зтяжного печива. Встановлено, що введення добавок до рецептури зтяжного печива дозволяє одержати високоякісну готову продукцію, подовжує термін зберігання виробів, підвищує біологічну цінність зтяжного печива. Оптимізована технологія зтяжного печива з використанням соєво-шротного білкового ізоляту та подрібнених термічно оброблених пшеничних зародків.

1444. Васылив, О.Б. Оптимизация режимов аппаратов различного функционального назначения с абсорбционно-диффузионными холодильными машинами : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – холодильная и криогенная техника, системы кондиционирования : защищена 30.06.1998 / Васылив Олег Богданович ; науч. рук. А.С. Титлов ; Одес. гос. акад. холода, ОГАПТ. – Одесса, 1998. – 178 с.

Диссертация посвящена вопросам оптимизации режимов работы бытовых аппаратов с абсорбционно-диффузионными холодильными машинами (АДХМ) различного функционального назначения по минимальной суммарной стоимости. В работе рассматриваются вопросы снижения суммарной стоимости аппаратов с АДХМ путем повышения энергетической эффективности холодильного цикла и нахождения оптимальных размеров теплоизоляционных покрытий камер, а также вопросы использования бросового тепла холодильного цикла для расширения функциональных возможностей бытовой техники. Установлено, что минимальное энергопотребление аппаратов с АДХМ при различных условиях эксплуатации достигается за счет изменения режимов теплоподвода к термосифону.

1445. Дидух, Н.А. Разработка технологии сгущенного молока геродиетической направленности : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов : защищена 24.12.1998 / Дидух Наталья Андреевна ; науч. рук. А.П. Чагаровский ; ОГАПТ. – Одесса, 1998. – 233 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 176-189.

Диссертация посвящена разработке и обоснованию технологии сгущенных молочных продуктов для питания лиц пожилого возраста. На основе экспериментальных исследований по изучению влияния концентрации белковых, жировых и витаминно-минеральных добавок на физико-химические, технологические свойства и биологическую активность сгущенных молочно-белково-жировых смесей (СМБЖС), а также результатов математического моделирования белкового и жирового модулей предложены рецептуры и технологические параметры производства сгущенного стерилизованного и пастеризованного молока, которые характеризуются высокой пищевой ценностью, проявляют антиоксидантные и геропротекторные свойства и могут быть рекомендованы для питания пожилых и старых людей. Разработана нормативно-техническая документация на сгущенное молоко геродиетической направленности.

1446. Доценко, Н.В. Комплекс криозащиты растительного сырья при холодильном консервировании : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных продуктов : защищена 01.07.1998 / Доценко Наталья Викторовна ; науч. рук. Е.Г. Кротов ; ОГАПТ. – Одесса, 1998. – 186 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 145-163.

В диссертации рассмотрен комплекс криозащиты растительного сырья при холодильном консервировании. Разработана комплексная технология криозащиты растительного сырья при производстве быстрозамороженных продуктов. Выявлено влияние ряда веществ на криозащиту плодов и определены наиболее эффективные композиции криопротекторов. Обработка криопротекторами снижает потери витамина С по сравнению с необработанными плодами на 24,6%, общего содержания пектиновых веществ на 13,3%, тормозит изменения полифенольных веществ, способствует лучшему сохранению органолептических свойств продукта. Установлено, что введение в технологическую схему производства замороженных плодов с обработкой защитными веществами, вакуумированных при упаковке, исключает предварительную термическую обработку. Разработана технологическая схема производства быстрозамороженных продуктов с использованием комплекса криозащиты, внедрение которой способствует расширению ассортимента продуктов питания.

1447. Джем Муссааб. Интенсификация процессов фильтрации сточных вод пищевых предприятий : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств : защищена 26.11.1998 / Джем Муссааб ; науч. рук. Н.В. Остапчук ; ОГАПТ. – Одесса, 1998. – 118 с. – Библиогр. : с. 109-118.

Цель работы – поиск и установление способов интенсификации процессов фильтрации сточных вод пищевых предприятий путем изменений свойств взвешенных частиц, уменьшением расхода воды, которая подлежит фильтрованию, использованием коагулянтов и флокулянтов, которые улучшают структуру осадка при фильтровании, снижают его удельное сопротивление, упрощают процесс регенерации фильтрующей перегородки, повышают производительность и качество процесса фильтрации. Уточнен состав загрязнений в сточных водах и определены свойства частиц, влияющих на структуру осадка. Установлены кинетические закономерности фильтрации коагулированных сточных вод мельниц, режимы фильтрации, конструктивные характеристики фильтровальных установок повышенной производительности при улучшении качества фильтрата. Определены оптимальные соотношения между процессами осаждения частиц и последующим фильтрованием. Разработаны рекомендации по усовершенствованию режимов фильтрации и фильтрующих аппаратов для очистки сточных вод пищевых предприятий.

1448. Калугина, И.М. Разработка технологии производства конфет с использованием продуктов переработки амаранта : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 – технология хлебопекарных продуктов и пищевых концентратов : защищена 02.07.1998 / Калугина Ирина Михайловна ; науч. рук. Л.И. Карнаушенко; ОГАПТ. – Одесса, 1998. – 249 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 162-190.

Диссертация посвящена вопросам разработки технологии производства пралиновых конфет лечебно-профилактического назначения, повышенной пищевой и биологической ценности с использованием продуктов переработки амаранта. Теоретически обоснованы и экспериментально определены оптимальные параметры производства муки из взорванных зерен амаранта. Определено влияние процесса взрывания на изменение структурно-механических и химических показателей амаранта. Установлено, что введение добавок муки из взорванных зерен амаранта способствует улучшению реологических, химических, микробиологических и органолептических показателей пралиновых масс и готовых изделий. Основные результаты работы внедрены на Одесском объединении кондитерской промышленности АО «Одесса».

1449. Коркач, А.В. Разработка технологии помадных конфет с использованием сиропов из побочных продуктов крупяного производства : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.01 – технология хлебопекарных продуктов и пищевых концентратов : 02.07.1998 / Коркач Анна Владимировна ; науч. рук. Л.И. Карнаушенко ; ОГАПТ. – Одесса, 1998. – 185 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 127-144.

Диссертация посвящена вопросам разработки технологии помадных конфет повышенной пищевой ценности с использованием сиропов из побочных продуктов крупяного производства. Установлено, что введение глюкозного и мальтодекстринового сиропов в рецептуры помадных конфет приводит к получению высококачественной помады, а также увеличивает стойкость помадных конфет в процессе хранения. Оптимизирована технология помадных конфет с использованием глюкозного и мальтодекстринового сиропов. Разработана и утверждена нормативно-техническая документация на новые виды помадных конфет, технологии которых прошли производственную апробацию на Одесском объединении кондитерской промышленности АО «Одесса».

1450. Кундиловская, Т.А. Разработка технологии производства сухих завтраков, обогащенных пищевыми волокнами : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.01 – технология хлебопекарных продуктов и пищевых концентратов : защищена 22.05.1998 / Кундиловская Татьяна Анатольевна ; науч. рук. Н.К. Черно ; ОГАПТ. – Одесса, 1998. – 245 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 169-195.

Теоретически обоснована и экспериментально подтверждена целесообразность обогащения сухих завтраков пищевыми волокнами с целью получения продуктов лечебно-профилактического назначения. Установлено влияние пищевых волокон на органолептические, физико-химические, микробиологические показатели качества сухих завтраков, их биологическую и физиологическую ценность. Разработаны рецептуры поливолоконистых модулей, которые содержат побочные продукты переработки зерна и концентраты извлеченных из них пищевых волокон для обогащения сухих завтраков, предназначенных для функционального питания. Разработана и утверждена нормативно-техническая документация на новые продукты экструзионной технологии, проведена промышленная апробация разработанной технологии.

1451. Лебеденко, Т.Е. Разработка комплексных улучшителей для хлебопекарного производства : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.01 – технология хлебопекарных продуктов и пищевых концентратов : защищена 27.11.1998 / Лебеденко Татьяна Евгеньевна ; науч. рук. Л.И. Карнаушенко, Л.В. Капрельянц ; ОНАПТ. – Одесса, 1998. – 248 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 182-210.

Диссертация посвящена вопросам разработки комплексных улучшителей для хлебопекарного производства. Совокупность результатов теоретических и экспериментальных исследований позволила показать целесообразность внесения в состав комплексных улучшителей, в зависимости от их назначения, таких природных добавок как соевая полуобезжиренная мука, мука из ячменного неферментированного солода, полисахаридов из пшеничных отрубей, аскорбиновой кислоты и т.д. Установлено, что введение улучшителей в рецептуры хлебных изделий позволяет получить высококачественную продукцию при возможности сокращения длительности технологического процесса и увеличения сроков ее сохранения. Оптимизированы состав улучшителей, технология хлебных изделий с их использованием и осуществлено их внедрение в промышленность.

1452. Макаринская, А.В. Технология волокнистой композиции с антибактериальной и ферментативной активностями : дис. ... канд. техн. наук : спец. 03.00.20 – биотехнология : защищена 18.03.1999 / Макаринская Алла Васильевна ; науч. рук. Н.К. Черно ; ОГАПТ. – Одесса, 1998. – 175 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 122-139.

Диссертация посвящена вопросам разработки биологически активной добавки – парафармацевтика на основе пищевых волокон лечебно-профилактического назначения. Совокупность результатов теоретических и экспериментальных исследований позволила сформулировать научные основы производства комплексного препарата с антибиотическими, ферментными и детоксикационными свойствами. Исследована возможность и методы иммобилизации на пищевых волокнах антибиотика, липолитического и амилолитического ферментов, изучены физико-химические и сорбционные свойства нового комплексного препарата. Разработана технология получения биологически активных добавок.

1453. Мохамед Абдула Ахмед Аль-Сагаф. Разработка и исследование систем кондиционирования воздуха для жилых помещений исторических зданий города Шибам (Вади Хадрамаут, Йемен) : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – холодильная и криогенная техника, системы кондиционирования : защищена 11.05.1998 / Мохамед Абдула Ахмед Аль-Сагаф ; науч. рук. И.Г. Чумак ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 1998. – 173 с. – Библиогр. : 143-151.

Цели исследования состоят в разработке новых схемных решений комбинированных водо- и воздухоохладителей для альтернативных систем кондиционирования воздуха (АСКВ), в изучении теплофизических свойств местных строительных материалов, разработке научных основ расчета и конструирования элементов АСКВ и создании базовых решений для альтернативных кондиционеров применительно к особенностям климата и местных строительных материалов г. Шибам. Показано, что многослойные ограждающие конструкции из саманных материалов обладают значительным запасом тепло- и влагуостойчивости, что позволяет использовать системы кондиционирования воздуха при необходимом контроле состояния материалов ограждений.

1454. Палатник, И.Л. Разработка и исследование гелиосистем с плоскими солнечными коллекторами для теплоснабжения : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – холодильная и криогенная техника, системы кондиционирования / Палатник Иосиф Лазаревич ; науч. рук. А.В. Дорошенко ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 1998. – 163 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 153-163.

Диссертационная работа посвящена разработке и исследованию гелиосистем с плоскими солнечными коллекторами для теплоснабжения. Разработана методика определения интенсивности солнечной радиации (на основании вычисления показателя чистоты неба), позволяющая с достаточной для инженерных задач точностью проводить расчет и проектирование гелиосистем. Для одноконтурной гелиосистемы с естественной циркуляцией теплоносителя разработана модель теплового расчета, основанная на уточненных физических представлениях. Разработаны высокоэффективные плоские солнечные коллекторы (модификации СК-1 и СК-2,0) и гелиосистемы в напорном и безнапорном вариантах с естественной и принудительной циркуляцией теплоносителя. Разработанные системы энерготеплоснабжения жилых и производственных объектов, основанные на интегральном использовании разнохарактерных возобновляемых и низкопотенциальных источников энергии (концептуальные проекты «Солнечный дом» и «Мобильный береговой энергокомплекс») обеспечивают высокую автономность и экономию до 70% энергии в сравнении с традиционными решениями.

1455. Садыгов, К.Д. Научное обоснование и разработка способа выделения семян из тыквенных плодов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы, машины и агрегаты пищевой промышленности : защищена 03.07.1998 / Садыгов Камаладдин Джамалович ; науч. рук. Н.В. Остапчук ; ОГАПТ. – Одесса, 1998. – 141 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 122-132.

Теоретически обоснован новый способ извлечения семян из тыквы, который обусловлен разницей физических свойств семян и плода. Установлены физические свойства семян некоторых наиболее распространенных в Украине сортов тыквы. Определены законы распределения наиболее существенных характеристик семян тыквы и основные принципы отрыва и извлечения семян из плода, а также принципы конструирования способов для их реализации. Предложено устройство и технологическая линия, которые реализуют способ выделения семян из плода. Определены основные конструктивные параметры и режимы эксплуатации предлагаемого устройства. Определена экономическая эффективность нового способа отделения семян.

1456. Хаддад Карим. Использование сапонитов при производстве комбикормовой продукции : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов : защищена 03.07.1998 / Хаддад Карим ; науч. рук. Б.В. Егоров, А.И. Карунский ; ОГАПТ. – Одесса, 1998. – 204 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 172-183.

Диссертация посвящена вопросам разработки технологии подготовки и ввода сапонита при производстве комбикормов и премиксов. Приведены физические и гигроскопические свойства, химический и микробиологический состав сапонита. Разработаны рациональные режимы гранулометрической подготовки сапонита при производстве комбикормовой продукции, а также режимы гранулирования с сапонитом.

1457. Аль-Алами Мохаммед Хасан Махмуд. Разработка метода эколого-энергетической оценки технологий охлаждения и хранения охлажденного мяса : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.14 – холодильная технология пищевых продуктов : защищена 10.06.1999 / Аль-Алами Мохаммед Хасан Махмуд ; науч. рук. В.П. Кочетов ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 1999. – 177 с. – Библиогр. : с. 137-153.

Дана оценка влияния на окружающую среду отдельных компонентов, характеризующих холодильные технологии и работу охлаждающих систем. Проведено экспериментальное и теоретическое исследование влияния различных режимов холодильных технологий охлаждения и замораживания мяса на уровень энергозатрат и потерь массы от естественной убыли. Определены удельные показатели по материалоемкости, капитальным и эксплуатационным затратам при использовании искусственного холода для обработки мяса на основе анализа современных типовых проектов холодильников. Разработаны требования к охлаждающим системам камер охлаждения и хранения мяса на основе эколого-экономической и энергетической оценки климатических условий Ближнего Востока.

1458. Аль-Ахрас Гассан Халед Мохаммед. Теплофизические аспекты холодильного хранения плодоовощной продукции в условиях жаркого климата : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – холодильная и криогенная техника, системы кондиционирования : защищена 29.09.1999 / Аль-Ахрас Гассан Халед Мохаммед ; науч. рук. В.Х. Кириллов ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 1999. – 160 с. – Библиогр. : с. 142-154.

Теоретически исследуются процессы тепло- и массообмена в насыпи продукции вследствие ее активного вентилирования холодным воздухом. Проведено научное обоснование оптимальных режимов хранения растительного сырья. Теоретически изучена теплопередача и теплостойкость ограждающих конструкций камеры хранения. Проведено исследование процессов теплопередачи в основных элементах камерной системы охлаждения и разработана методика динамической оптимизации холодильной системы. Произведен тепловой расчет теплоустойчивости ограждающих конструкций модуля плодоовощехранилища. Разработана методика динамической оптимизации холодильной системы.

1459. Друзьева, А.К. Технология первичной обработки зерна сориза : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.03 – первичная обработка и хранение продуктов растениеводства : защищена 17.02.2000 / Друзьева Анфиса Карповна ; науч. рук. Г.Н. Станкевич ; ОГАПТ. – Одесса, 1999. – 197 с. – (Прил.). – Библиогр.: с. 167-180.

Диссертация посвящена вопросам исследования физико-технологических, гигроскопических, биохимических и микробиологических свойств, а также теплофизических характеристик зерна сориза как объекта сушки и хранения. Разработаны режимы сушки зерна сориза для различных устройств и условий сушки. Получено математическое описание закономерности сушки зерна сориза для переменных режимных параметров. Рекомендованы режимы по очистке и хранению зерна сориза. Установлено, что для получения зерна сориза, соответствующего базисным кондициям, его необходимо подвергать предварительной и первичной очистке на воздушно-ситовых зерноочистительных машинах. Был подсчитан экономический эффект от внедрения разработанных режимов, подтверждающий эффективность и целесообразность рекомендованной технологии первичной обработки зерна сориза.

1460. Железный, Петр Витальевич. Исследование фазовых равновесий и термодинамических свойств смесевых хладагентов на основе R32, R125, R143A : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретическая теплотехника : защищена 15.04.1999 / Железный Петр Витальевич ; науч. рук. В.П. Онищенко ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 1999. – 219 с. – Библиогр. : с. 140-155.

Диссертация посвящена вопросам экспериментально-расчетного исследования фазовых равновесий, термических свойств на линии насыщения, в жидкой и газовой фазах и критических точках смесей хладагентов R125/R32 и R143a/R125. На основе полученных экспериментальных данных и результатов исследований других авторов, разработаны уравнения состояния и рассчитаны таблицы термодинамических свойств озонобезопасных смесевых рабочих тел R410A, R410B, R507A холодильных установок. В работе предложены методики термодинамически согласованного описания термических свойств на линии насыщения и прогнозирования критической плотности галоидопроизводных хладагентов. Досконально изучена термодинамическая поверхность P-rho-T-x смесей хладагентов R125/R32 и R143a/R125. Выполнен эколого-энергетический анализ перспектив применения новых озонобезопасных хладагентов, предназначенных для замены R12 и R22 в новом поколении холодильного оборудования.

1461. Зюзько, А.В. Разработка технологии получения формованных мясо-растительных полуфабрикатов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.04 –технология мяса и мясных продуктов : защищена 23.06.1999 / Зюзько Алла Валентиновна ; науч. рук. Л.Г. Винникова, Л.В. Сердюк ; ОНАПТ. – Одесса, 1999. – 164 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 147-164.

Диссертация посвящена вопросам разработки технологии получения комбинированных мясных полуфабрикатов повышенной пищевой и биологической ценности, которые могут использоваться для массового лечебно-профилактического питания населения. Исследовано влияние концентрации мясного компонента на органолептические, структурно-механические и потребительские свойства готовых продуктов, их пищевую, биологическую и энергетическую ценность, а также сроки хранения. Разработана технология производства формованных мясо-растительных полуфабрикатов, с помощью математических методов моделирования. Установлены оптимальные параметры технологического процесса, а также рассчитаны рецептуры широкого ассортимента продуктов. Показано, что новые продукты имеют отличные вкусовые качества, высокую биологическую и пищевую ценность.

1462. Киселев, С.В. Разработка биотехнологии получения природных углеводсодержащих подсластителей : дис. ... канд. техн. наук : спец. 03.00.20 – биотехнология : защищена 24.12.1999 / Киселев Сергей Викторович ; науч. рук. Л.В. Капрельянц ; ОГАПТ. – Одесса, 1999. – 194 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 148-161.

Установлено, что эффективным продуцентом фермента с трансгликозилазной активностью, способного к биосинтезу изомальтоолигосахаридов (ИМОС), является микроорганизм *Aureobasidium pullulans*. Разработана схема получения ферментного препарата с трансгликозилазной активностью на основе интактных клеток продуцента, изучены его свойства. Исследован процесс получения субстрата трансгликозилирования из зернового крохмалсодержащего сырья путем осахаривания ферментами ячменного солода, установлен состав мальтозных сиропов из разных видов сырья, а также процесс ферментативной конверсии мальтозных сиропов в мультиуглеводные сиропы, обогащенные ИМОС, разработана технология получения новых сиропов. Показано, что новые продукты имеют промоторную активность в отношении кишечных бифидобактерий и лактобацилл.

1463. Лаксирі Азеддин. Исследование гигротермических и массообменных свойств зернобобовых культур : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники : защищена 15.04.1999 / Лаксирі Азеддин ; науч. рук. В.А. Загоруйко ; Одес. гос. акад. холода, Одес. гос. мор. ун-т. – Одесса, 1999. – 191с. – Библиогр. : с. 140-146.

Исследовано гигротермическое равновесие и коэффициенты внутреннего массопереноса зернобобовых культур. Установлено, что потенциальная теория сорбции, учитывающая температурную зависимость адсорбционного потенциала, хорошо описывает политермы сорбции-десорбции зерновых материалов и пригодна для аналитического отображения и обобщения разрозненных экспериментальных данных. Построены характеристические номограммы равновесного влагосодержания зернобобовых культур. Исследован аналитический метод определения коэффициентов внутреннего массопереноса в зерновке и зерновой насыпи бобовых культур. Получены дифференциальные уравнения нестационарной теплопроводности и граничные условия в потенциалах d и T , удобные для графо-аналитических методов расчета внешней теплоотдачи. Определены значения удельного потока теплоты и относительного коэффициента термовлагопроводности при переносе влаги двухфазным потоком в неоднородном температурном поле. Уточнены коэффициенты внутреннего массопереноса отдельной зерновки с учетом особенностей массопереноса в бобах. Предложена новая модель набухающего тела, дающая более реальное значение уравнения нормирующей функции ϕ , значительно упрощающая вычисление коэффициентов внутреннего массопереноса в бобовых культурах. Показаны особенности массопереноса в зерновой насыпи. Отмечена значительная интенсификация процессов массообмена за счет диффузии влаги по межзерновым каналам при наличии градиентов потенциалов тепло- и влагопереноса.

1464. Мардар, М.Р. Товароведная оценка формованных круп, обогащенных биологическими добавками : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.15 – товароведение пищевых продуктов : защищена 12.03.1999 / Мардар Марина Ромиковна ; науч. рук. Н.К. Черно, Л.В. Сердюк ; Харьк. гос. акад. технологии и организации питания, ОГАПТ. – Одесса, 1999. – 223 с. – Библиогр.: с. 163-178.

Диссертация посвящена вопросам создания новых видов продуктов для профилактического питания населения и товароведческой оценки их качества. В работе рассчитана рецептура, проведена оценка потребительских качеств готовых изделий, определена их пищевая и энергетическая ценность, а также показаны изменения, происходящие с пищевыми волокнами (ПВ) и другими биополимерами в процессе получения и последующей кулинарной обработки формируемых круп. Полученные результаты стали теоретической предпосылкой для обоснования возможности и целесообразности обогащения формируемых продуктов ПВ и другими биологическими добавками для придания им определенных физиологических эффектов. Изучены изменения основных показателей качества формируемых круп в процессе хранения и установлено, что они являются продуктами длительного хранения. Исследованы особенности основных этапов процесса получения обогащенных формируемых круп, а также представлен их ассортимент и классификация по функциональному назначению в зависимости от вида внесенных добавок.

1465. Мельник, И.В. Разработка технологии консервированных пищевых продуктов из нута : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных продуктов : защищена 28.05.1999 / Мельник Ирина Васильевна ; науч. рук. Б.Л. Флауменбаум, В.Н. Сторожук ; ОГАПТ. – Одесса, 1999. – 186 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 151-172.

Диссертация посвящена вопросам разработки технологии пищевых продуктов из нута с целью внедрения его в производство и широкого использования в питании. Разработана технология консервированных пищевых продуктов из нута, включающая научное обоснование параметров трех основных этапов процесса консервирования – замачивания, бланширования и стерилизации. Получена сравнительная характеристика кинетики набухания разных видов и сортов бобовых при различных температурах в процессе замачивания. Определены кинетические константы инерции набухания для гороха, нута и сои. Исследована кинетика размягчения бобов нута при термической обработке на стадиях технологической подготовки зерен нута при консервировании. В основу исследования положены соответствующие кинетические характеристики закономерностей разрабатываемых процессов. Оценка процесса стерилизации проведена по микробиологическим и реологическим показателям. Предложен ассортимент новых видов консервов из нута и исследована их пищевая ценность.

1466. Муссауи Хуссейн Али. Моделирование термодинамических процессов замораживания и обезвоживания биологических объектов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – холодильная и криогенная техника, системы кондиционирования : защищена 29.09.1999 / Муссауи Хуссейн Али ; науч. рук. В.А. Мазур ; Одесская гос. академия холода. – Одесса, 1999. – 129 с. – Библиогр. : с. 119-129.

Рассмотрены кинетические модели водообмена при замораживании клеток и сформулированы пути управления концентрационными эффектами на основе глобальных фазовых диаграмм. Определены принципиальные возможности поиска оптимальных криопротекторов на основе анализа глобального фазового поведения водносолевых растворов под влиянием органических добавок. Предложена математическая модель распространения криовоздействия в нерегулярной теплопроводящей среде, которая включает три основных фактора: генерацию геометрической структуры биологического объекта (кластера) – микроуровень; определение фрактальной размерности теплопроводящей структуры – мезоуровень; вычисление температурного поля фрактальной среды – макроуровень. Представлена компьютерная реализация рассмотренных выше моделей применительно к различным биологическим объектам, подвергающимся локальным криовоздействиям. Разработан подход к выбору рабочих температур криоинструментов для минимальной деструкции здоровых тканей на основе решения обратной задачи теплопроводности с фазовыми переходами. Дано обоснование преимуществ двухступенчатого замораживания биологических материалов для предотвращения деструкции клеточных структур.

1467. Никитина, Ж.В. Технология высоковолокнистых биологически активных добавок с антиоксидантной и липолитической активностями : дис. ... канд. техн. наук : спец. 03.00.20 – биотехнология : защищена 24.12.1999 / Никитина Жанна Валерьевна ; науч. рук. Н.К. Черно ; ОГАПТ. – Одесса, 1999. – 234 с. – Библиогр. : с. 181-197.

Диссертация посвящена разработке технологии высоковолокнистых биологически активных добавок с антиоксидантной и липолитической активностями. Теоретически обоснован состав и разработан способ получения комбинированных пищевых волокон, включающих овощную и зерновую компоненты. Также разработан способ выделения комплекса растительных фосфолипидов из подсолнечного фосфатидного концентрата, основанный на его гидратации. Проведена медико-биологическая оценка биологически активной добавки на основе комбинированных пищевых волокон и комплекса растительных фосфолипидов; даны рекомендации по её использованию в рационах массово-профилактического питания в качестве пищевого антиоксиданта и адаптогена.

1468. Попадич, О.З. Разработка технологии комбинированных экструзионных продуктов из мясного и растительного сырья : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов : защищена 23.06.1999 / Попадич Олег Зиновьевич ; науч. рук. Л.Г. Винникова ; ОГАПТ. – Одесса, 1999. – 173 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 140-154.

Диссертация посвящена разработке технологии мясо-растительных сухих завтраков, полученных методом термопластической экструзии. Сформированы представления о возможных путях формирования функциональных свойств и структуры мясо-растительных смесей в процессе экструзии. Показано отсутствие химического взаимодействия между белками и крахмалом, что не исключает возможности образования белково-крахмальных комплексов, способствующих формированию слоистой микроструктуры экструдатов. Установлены рациональные параметры экструзии мясо-растительных смесей. Разработана технология подготовки мясного сырья к экструдированию и длительному хранению.

1469. Станевский, О.Л. Моделирование и совершенствование энергоиспользующих процессов и аппаратов пищевых концентратных производств : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств : защищена 25.06.1999 / Станевский Олег Леонидович ; науч. рук. О.Г. Бурдо ; ОГАПТ. – Одесса, 1999. – 235 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 217-230.

Диссертация посвящена разработке научных основ энергосбережения на примере пищевых концентратных производств. Проведен анализ функционирующих средств утилизации теплоты и массы ценного продукта из специфических выбросов технологических агрегатов. Разработаны основы теории тепломассопереноса паропылегазового теплоносителя в термосифонных тепломассоутилизационных аппаратах, которые включают эволюционную классификацию специфических процессов переноса, отображающую взаимодействие аэрозольного потока и термосифонного пучка, а также математические и эмпирические модели комбинированных процессов переноса, полученные с использованием теории подобия и метода анализа размерностей. Даны рекомендации для расчета тепломассообмена при проведении инженерных процедур определения параметров и характеристик утилизационного оборудования. Установлена взаимосвязь между следствием – изменением поля температуры движущейся среды в аппарате и причиной – изменением поля концентрации пыли в потоке из-за дополнительного эффекта улавливания пыли в межтрубном пространстве, уменьшения толщины и термического сопротивления слоя пыли на поверхности теплообмена ТТ, увеличения теплового потока от движущейся среды к поверхности ТС. В ходе проведения энергоаудита составлена программа энергосбережения для пищевых концентратных комбинатов, отвечающая современному уровню. Программа предусматривает иерархию приоритетов, в соответствии с которыми реализуются этапы энергосбережения: от первоначальных организационно-технических мероприятий, не требующих капиталовложений, до перспективных научно-технологических исследований по созданию производства на альтернативных физических принципах, срок внедрения которых не может быть спрогнозирован с требуемой точностью и ответственностью.

1470. Титомир, Л.А. Технология биологически активных добавок на основе морских водорослей : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов : защищена 04.11.1999 / Титомир Людмила Анатольевна ; науч. рук. Н.К. Черно ; ОГАПТ. – Одесса, 1999. – 185 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 130-145.

Диссертация посвящена вопросам разработки лечебно-профилактических продуктов питания с включением нативных водорослей (*Gracilaria verrucosa*, *Cystoseira barbata*), которые выращивались в условиях искусственного разведения. Согласно химическому составу и функциональным свойствам водоросли относятся к категории нативных пищевых волокон. Обоснована целесообразность использования в питании водорослевых волокон в сочетании с зерновыми пищевыми волокнами - пшеничных отрубей, что позволяет получить пищевые добавки с предварительно заданным составом и повышенной функциональной активностью. Полученные пищевые добавки имеют высокую биологическую и пищевую ценность; предполагается их использование для лечения заболеваний желудочно-кишечного тракта человека.

1471. Тюрикова, И.С. Разработка технологий консервированных антоциановых красителей из ягод бузины черной : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных продуктов : защищена 25.06.1999 / Тюрикова Инна Станиславовна ; науч. рук. Л.Н. Пилипенко ; ОГАПТ. – Одесса, 1999. – 229 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 162-171.

Диссертация посвящена разработке технологии производства стабильного порошкообразного и жидких пищевых красителей из бузины черной. Проведено математическое описание процесса экстракции красящих веществ: получены уравнения регрессии для концентрации красителя, производительности, удельных энергозатрат, а также параметры компромиссного оптимума. Научно обоснованы технологические процессы обработки бузинового сырья, обеспечивающие максимальную экстрагируемость и степень сохранности красящих веществ. Разработан новый седиментационно-регенерационный способ выделения красящих веществ из экстракта бузинового сырья, отличающийся высокой степенью преципитации красящих веществ, экономичностью, низкими затратами энергии и времени. Предложена математическая модель осаждения пигментов из экстракта для подбора вида осадителя и условий процесса. Проведена апробация бузиновых красителей в различных отраслях пищевой промышленности. Осуществлено внедрение в промышленность разработанных технологий.

2000

1472. Альтман, Э.И. Коллекторные системы терморегулирования электронной аппаратуры на основе холодильных машин и двухфазных контуров : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.05.14 – холодильная и криогенная техника, системы кондиционирования : защищена 11.09.2000 / Альтман Элла Ильинична ; науч. рук. Г.Ф. Смирнов ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 2000. – 198 с. – Библиогр.: с. 170-177.

Рассмотрены вопросы математического моделирования теплообменных коллекторских аппаратов с однофазными теплоносителями. Разработаны математические модели и методики расчета различных типов двухфазных теплообменников, учитывающие гидравлические и тепловые неравномерности, связанные с «коллекторными» эффектами. Проведен расчетный и экспериментальный анализы влияния теплогидродинамической неравномерности на эффективность работы коллекторского конденсатора. Разработан алгоритм расчета статических характеристик двухфазного контура, который реализует определение температуры насыщения, установившейся в системе, в соответствии с мощностью, подводимой на капиллярный насос. Определены схемные решения, позволяющие организовать распределение потоков в параллельных испарительных каналах системы охлаждения ЭВМ.

1473. Бандура, В.М. Наукове обґрунтування підвищення ефективності процесу подрібнення м'яса птиці : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процеси та апарати харчових виробництв : захист 23.06.2000 / Бандура Валентина Миколаївна ; наук. кер. Л.П. Середа ; ОДАХТ, Вінниц. держ. с.-г. ін-т. – Вінниця, 2000. – 172 с. – (Дод.). – Бібліогр. : с. 157-167.

Дисертація містить дослідження, що спрямовані на оптимізацію загальних енергетичних показників процесу різання м'яса птиці. Визначено емпіричні залежності сил різання і тертя, які дозволяють вибрати найбільш раціонально параметри робочих органів м'ясоріжучих машин. Визначено, що із збільшенням швидкості зусилля різання зменшується, тому, виходячи з точки зору мінімальних енерговитрат на процес різання та якості продукту, швидкість ріжучого органу в процесі подрібнення тушок птиці повинна бути від 6,5 до 9 м/с. Теоретично запропонована залежність пластичності кісток птиці від схеми напруженого стану. Отримані раціональні параметри робочих органів різальних машин, використані в ріжучому апараті дискової машини В-1, для подрібнення тушок птиці при виготовленні консервів «Курка у власному соку», та впроваджені в господарствах СВАТ «Писарівська» та СВАТ «Птахокомбінат Тульчинський».

1474. Бондаренко, Н.В. Разработка технологии копчено-запеченных колбас : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов : защищена 16.11.2000 / Бондаренко Наталья Викторовна ; науч. рук. Л.Г. Винникова ; ОГАПТ. – Одесса, 2000. – 269 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 136-150.

Диссертация посвящена научному обоснованию и разработке технологии новых видов колбасных изделий комбинационного типа, термообработанных методом копчения-запекания. Установлены закономерности изменений теплофизических и физико-химических свойств колбасных изделий при копчении-запекании и показана целесообразность использования этого метода для их термической обработки. Предложены рецептуры и технологическая схема получения копчено-запеченных колбас, установлен их срок хранения. Получен комплекс данных о пищевой и биологической ценности, функционально-технологических свойствах, структуре и микроструктуре колбасных изделий, изготовленных по традиционной и предлагаемой технологиях.

1475. Бурдо, А.К. Разработка технологии стабилизированного свекольного криоконцентрата : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных продуктов : защищена 19.10.2000 / Бурдо Алла Константиновна ; науч. рук. Л.Н. Тележенко ; ОГАПТ. – Одесса, 2000. – 196 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 167-179.

Диссертация посвящена проблемам разработки технологии криоконцентрированного свекольного сока с целью внедрения его в производство и широкого использования в питании. Проанализированы известные технологические схемы производства свекольного сока с позиции выхода сока и сохранности бетанина. Исследована термостойкость бетанина на примере различных режимов стерилизации. Приведен сравнительный анализ сохранности красящих веществ в стерилизованном свекольном соке, а также концентрированном выпариванием и вымораживанием. Изучено влияние предварительной обработки свеклы, а также очистки и способа ее проведения (механический или паротермический) на выход сока из свеклы и содержание бетанина. Подобрано сырье с богатым полифенольным составом, обладающим стабилизирующим действием на бетанин свеклы. Разработаны режимы экстракции и технологические схемы получения полифенольных экстрактов из ягод черноплодной рябины, выжимок винограда и яблок. Представлены органолептические и физико-химические показатели полученных экстрактов полифенолов. Установлены условия стабилизации свекольного сока.

1476. Дубова, Г.Е. Разработка технологии сливового и черносмородинового соков с использованием метода центрифугирования : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных продуктов : защищена 26.01.2001 / Дубова Галина Евгеньевна ; науч. рук. А.Т. Безусов ; ОГАПТ, Полтав. кооператив. ин-т. – Полтава, 2000. – 224 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 131-147.

Диссертация посвящена научному обоснованию и разработке технологии сливового и черносмородинового соков с использованием центрифуг. Доказано преимущество использования центрифуг при разработке технологии производства сока из сушеных слив. Изучено влияние вращающегося магнитного поля и вихревого слоя ферромагнитных частиц на сокоотдачу слив и черной смородины. Теоретически и экспериментально доказана эффективность предварительной обработки слив и черной смородины цитолитическими ферментами растительного происхождения (солода овса и ячменя) при извлечении сока на центрифуге. Показана целесообразность использования таких ферментов вместо пектолитических. Полученные результаты исследований легли в основу обоснования и разработки технологии производства соков из слив и черной смородины. Изучен химический состав и пищевая ценность продуктов в процессе производства и при хранении. Разработаны рецептуры напитков на основе полученных соков. Доказана возможность применения разработанной технологии к фруктовым выжимкам. Разработаны рецептуры фруктовых паст, соусов и приправ с добавлением смеси фруктовых выжимок и солода, оставшихся после центрифугирования.

1477. Дышкантюк, О.В. Биотехнология получения молочной кислоты и ее солей на основе вторичных продуктов переработки зерна : дис. ... канд. техн. наук : спец. 03.00.20 – биотехнология : защищена 25.01.2001 / Дышкантюк Оксана Владимировна ; науч. рук. Л.В. Капрельянец ; ОГАПТ. – Одесса, 2000. – 185 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 138-152.

Диссертация посвящена разработке биотехнологии получения молочной кислоты и ее солей микробиологическим синтезом на основе вторичных продуктов переработки зерновых – мучек (пшеничной, ячменной, овсяной). Основными задачами работы были - подбор культуры молочнокислых бактерий – усиленных продуцентов молочной кислоты; разработка режимов ферментативного гидролиза зерновых мучок с использованием собственных ферментных систем; разработка на основе полученных гидролизатов среды для биосинтеза молочной кислоты; изучение особенностей культивирования молочнокислых бактерий на новых питательных средах; разработка технологических основ получения лактатов; создание биологически-активной добавки на основе лактатов; изучение технологических основ применения лактата кальция в хлебопечении. Создана биологически-активная добавка «Минелакт», включающая лактат кальция, лактат магния, витамины В₆ и Д₃, в соотношениях, обусловленных физиологическими потребностями организма взрослого человека. Разработаны проекты нормативно-технической документации на получение солей молочной кислоты лактатов кальция, железа, магния, цинка. Проведена промышленная апробация разработанных технологий на «Одесском предприятии по производству бактериальных препаратов».

1478. Жегалюк, Е.В. Разработка технологии производства крупяных продуктов из зерна сориза : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов : защищена 23.06.2000 / Жегалюк Елена Владимировна ; науч. рук. В.А. Моргун ; ОНАПТ. – Одесса, 2000. – 176 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 145-157.

Диссертация посвящена обоснованию возможности использования зерна сориза в качестве сырья для крупяной промышленности и разработке технологий производства крупы и хлопьев из него. Для этого исследованы технологические свойства и химический состав зерна сориза пяти сортов. Установлено, что наиболее характерной особенностью зерна сориза является его повышенная стекловидность, которая обуславливает структуру и режимы систем технологического процесса переработки зерна в крупу, а также ее внешний вид и потребительские достоинства. С целью увеличения эффективности процесса шелушения зерна, перед его переработкой применяли метод холодного кондиционирования, который позволил увеличить общий выход ядра, при этом снижается содержание мучки и увеличивается выход целого ядра. Определены оптимальные режимы холодного кондиционирования. Разработана структура технологического процесса производства крупы шлифованной и хлопьев из ядра сориза и режимы воднотепловой обработки ядра сориза при производстве хлопьев.

1479. Олейник, Л.Б. Разработка технологии хлорофилльно-каротиноидных красителей для консервированных продуктов и напитков : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных продуктов : защищена 19.10.2000 / Олейник Людмила Борисовна ; науч. рук. Л.Н. Пилипенко ; ОГАПТ. – Одесса, 2000. – 216 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 167-179.

Диссертация посвящена разработке технологии производства жирорастворимых (хлорофилльного, каротинового, ксантофильного) и водорастворимых (На-хлорофиллина) пищевых красителей из отходов консервного и эфирномасличного производств для консервированных продуктов и напитков. Проведена сравнительная оценка состава и состояния липорастворимых красителей хлорофилльно-каротиноидного комплекса различных видов растительного сырья. Показано, что для получения пигментов целесообразно использовать плодоовощные отходы консервного и цветочно-травянистое вторичное сырье эфирномасличного производств. Исследованы виды предварительной обработки сырья, позволяющие увеличить эффективность процесса экстракции красящих веществ. Установлены уравнения и значения коэффициентов, которые удовлетворительно аппроксимируют экспериментальные кинетические кривые экстракции и позволяют определить время достижения необходимой степени извлечения пигментов. Разработаны технологические и процессно-аппаратурные схемы производства красителей. Научно обоснованы сроки и условия хранения полученных видов пищевых красителей.

1480. Осадчук, П.И. Кинетика экстрагирования масел из нетрадиционного растительного сырья : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств : защищена 26.05.2000 / Осадчук Петр Игоревич ; науч. рук. О.Г. Бурдо ; ОГАПТ. – Одесса, 2000. – 138 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 112-126.

Диссертация посвящена проблеме поиска путей получения растительных масел, изучению процесса экстрагирования в системе «твердое тело – жидкость» в условиях экстрагирования с неподвижного слоя сырья, разработке методики расчета экстракционных аппаратов колонного типа для извлечения растительных масел из мелкодисперсного твердого вещества. Исследован кофейный шлам и зерно амаранта. Приведены режимные параметры проведения процесса экстрагирования масла из кофейного шлама и зерна амаранта, условия фазового равновесия, коэффициент диффузии, кинетические закономерности. Создана компьютерная программа расчета экстракционных аппаратов колонного типа. Приведены результаты химических анализов для полученного продукта в соответствии с ДСТУ на растительные масла, а также на наличие тяжелых металлов и пестицидов. Получена спектрометрическая характеристика масла кофе.

1481. Солоницкая, И.В. Разработка технологий хлебобулочных изделий повышенной пищевой ценности с использованием листовых овощей и зелёной массы амаранта : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.01 – технология хлебопекарных продуктов и пищевых концентратов : защищена 14.04.2000 / Солоницкая Ирина Валерьевна ; науч. рук. Л.И. Карнаушенко ; ОГАПТ. – Одесса, 2000. – 164 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 139-164.

Диссертация посвящена вопросам разработки технологии хлебобулочных изделий повышенной пищевой ценности с использованием листовых овощей и зелёной массы амаранта. Теоретически и экспериментально обоснован механизм взаимодействия добавок порошков зелёной массы листовых овощей и амаранта с компонентами теста. Показано, что введение добавок порошков зелёной массы шпината, петрушки, амаранта снижает растворимость белков клейковины вследствие упрочнения гидрофобных ионных и водородных взаимодействий и связей. Определено влияние добавок на технологические и физические свойства теста. Установлено, что введение порошков зелёной массы шпината, петрушки, амаранта способствуют повышению пищевой ценности хлебобулочных изделий практически по всем показателям. Проведена оптимизация технологии хлебобулочных изделий с использованием зелёной массы шпината, петрушки, амаранта, установлены оптимальные дозировки добавок и других рецептурных компонентов. Результаты исследований показали, что благодаря добавкам возрастает содержание микро- и макроэлементов. Кроме того, наблюдается улучшение всех показателей качества хлеба: снижается упек и усушка, повышается пористость, удельный объем. Разработана технология производства по предлагаемым технологиям. Основные результаты работы внедрены на Одесском объединении хлебопекарной промышленности «Одесский каравай».

1482. Терзиев, В.Г. Интенсификация массопереноса при производстве крепких напитков : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств: защищена 02.03.2001 / Терзиев Владимир Георгиевич ; науч. рук. О.Г. Бурдо ; ОГАПТ. – Одесса, 2000. – 193 с.

В работе сформулирована и доказана научная гипотеза, суть которой в том, что при комбинированном воздействии в процессе экстрагирования микроволновым полем (МВП) возникает дополнительный мощный механизм переноса – бародиффузия, что в десятки раз интенсифицирует массоперенос. С помощью электродиффузионной модели представлено научное обоснование нового механизма переноса. Комплекс экспериментальных исследований включал определение условий фазовых равновесий в системе «древесина-спирт» и кинетических зависимостей массоотдачи (для периодических и непрерывных режимов экстрагирования) от режимных и конструктивных параметров. Определены значения равновесных концентраций в зависимости от температуры и степени истощения древесины. Установлено максимальное содержание растворимых веществ в необработанной и в термообработанной древесине. Получены кинетические характеристики зависимости изменения концентрации раствора в периодических процессах экстрагирования от соотношений поверхности древесины и ее объема, температуры и мощности МВП.

1483. Тюхай, Д.С. Снижение энергопотребления в аппаратах с абсорбционно-диффузионными холодильными машинами путем организации рациональных тепловых режимов генераторного узла : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.05.14 – холодильная и криогенная техника, системы кондиционирования : защищена 11.09.2000 / Тюхай Денис Станиславович ; науч. рук. А.С. Титлов ; ОГАПТ, Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 2000. – 147 с. – Библиогр.: с. 123-140.

Для оценки перспективности режимов работы перекачивающих термосифонов был проведен анализ результатов экспериментальных исследований серийных абсорбционно-диффузионных холодильных машин (АДХМ). Были обнаружены оптимальные значения величины мощности теплоподвода и температуры на выходе термосифона, соответствующие минимуму энергозатрат. Для анализа абсорбционных холодильных аппаратов как объектов автоматического управления был введен критерий оптимальности, представляющий минимум энергозатрат при обеспечении требуемых эксплуатационных режимов. Энергосберегающим элементом в составе АДХМ является теплообменник растворов (ЖТО), осуществляющий регенерацию тепла слабого раствора, выходящего из термосифона. С одной стороны, ЖТО должен максимально регенерировать тепло слабого раствора, с другой стороны, значительное повышение температуры крепкого раствора снижает эффективность ректификатора, что приводит к увеличению количества паров воды в дефлегматоре и снижению энергетической эффективности аппарата. При моделировании ЖТО записывалась система дифференциальных уравнений, состоящая из уравнений теплопередачи, теплоотдачи и баланса тепла. В процессе проведения экспериментальных исследований изучались способы теплоподвода к термосифону, способы управления и влияние дополнительной теплоизоляции на энергетическую эффективность аппаратов с АДХМ. Для реализации энергосберегающих режимов в аппаратах с АДХМ использовалась специальная система автоматического управления.

1484. Шишко, Л.С. Моделирование тепломассопереноса в процессе конвективной сушки пищевого сырья : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых, микробиологических и фармацевтических производств : защищена 16.11.2001 / Шишко Людмила Станиславовна ; науч. рук. П.Л. Пахомов ; ОГАПТ, Харьк. гос. акад. технологии и орг. питания. – Харьков, 2000. – 163 с. – Библиогр.: 146-155.

Диссертация посвящена вопросам расчета полей температуры, влагосодержания и избыточного давления в пищевом сырье во время сушки на базе решения соответствующих краевых задач теории тепломассопереноса. Определены возможные значения основных критериев тепломассопереноса на основе сравнения результатов предварительных экспериментов и полученных приближенных зависимостей основных характеристик процесса сушки от времени. Разработана общая математическая модель тепломассопереноса при сушке пищевого сырья в виде начально-краевой задачи для системы дифференциальных уравнений в частных производных параболического типа. Обоснован и реализован асимптотический метод малого параметра для решения полной системы уравнений тепломассопереноса в продукте при конвективной сушке. Получено отдельное решение системы уравнений при граничных условиях второго рода методом малого параметра для одномерной задачи (неограниченная пластина, конечной толщины). Примененный метод малого параметра и проведенные на его основе численные расчеты с помощью ЭВМ позволяют установить качественный характер взаимодействия параметров: температуры влагосодержания и давления в процессе сушки пищевого продукта.

2001

1485. Губаренко, П.С. Разработка биотехнологии получения модифицированных растительных фосфолипидов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 03.00.20 – биотехнология : защищена 07.06.2001 / Губаренко Павел Сергеевич ; науч. рук. Л.В. Капрельянц ; ОГАПТ. – Одесса, 2001. – 197 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 150-169.

Диссертация посвящена вопросам разработки технологии получения растительного фосфолипидного продукта, обладающего улучшенной эмульгирующей силой с целью применения его в пищевой промышленности в качестве эмульгатора и, одновременно, биологически активной добавки. Исследован процесс выделения фосфатидного концентрата из масла путем гидратации с использованием поляризующего реагента и выделения фосфолипидов из фосфатидного концентрата путем экстракции с использованием полярного растворителя. Разработана и оптимизирована технология получения фосфатидного концентрата (ФКР) и экстрагированных фосфолипидов (ФЛП). Исследованы физико-химические и функционально-технологические свойства этих фосфолипидных продуктов. Разработана схема технологического процесса получения ферментного препарата, обладающего фосфолипазной A_2 активностью, основанная на рН-термической обработке ферментного комплекса (панкреатина) с целью инактивации сопутствующих активностей. Разработана и оптимизирована технология получения фосфолипидного продукта (ГФЛ) из ФКР, модифицированного биотехнологическим путем с применением разработанного ферментного препарата. Изучение функционально-технологических свойств полученного фосфолипидного продукта ГФЛ в системе модельных эмульсий показало, что ГФЛ владеет эмульгирующей силой в 6 раз выше, чем ФКР, использованный в качестве субстрата. Исследованы качественные изменения полученных фосфолипидных продуктов при их хранении по показателям скорости накопления продуктов окисления, антиокислительной активности, микробиологическим показателям.

1486. Жигунов, Д.А. Разработка технологии производства зародышевого продукта из зерна пшеницы : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов : защищена 16.11.2001 / Жигунов Дмитрий Александрович ; науч. рук. В.А. Моргун ; ОГАПТ. – Одесса, 2001. – 244 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 165-191.

Диссертация посвящена обоснованию возможности повышения эффективности пищевого использования природных ресурсов зерна на основании совершенствования технологии отбора зародыша на мукомольных заводах при сортовых помолах пшеницы. Исследовано содержание, целостность и геометрические размеры зародыша в зерне и потоках зернопродуктов. Исследован характер и степень влияния различных технологических факторов (влажности зерна, режимов измельчения и др.) на системах первичного измельчения на выход зародышевых хлопьев и зародышевых продуктов. При отборе вышеперечисленных продуктов рекомендованы низкий режим на I и высокий на II драных системах при максимально допустимой влажности для зерна пшеницы II типа. Разработаны технологии отбора новых видов пищевых продуктов при сортовых помолах пшеницы: зародышевых продуктов крупного и мелкого. Установлено, что полученные продукты обладают высокой пищевой ценностью, что обуславливает возможность их использования в хлебопекарной промышленности как обогатителя. На зародышевый продукт мелкий разработана и утверждена научно-техническая документация ТУУ 02071062-001-2001. Технология апробирована в производственных условиях.

1487. Милинчук, С.И. Моделирование тепломассопереноса и снижение энергопотребления при блочном вымораживании : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и оборудование пищевых, микробиологических и фармацевтических производств : защищена 08.06.2001 / Милинчук Сергей Иванович ; науч. рук. О.Г. Бурдо; ОГАПТ. – Одесса, 2001. – 152 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 131-144.

Диссертация посвящена проблемам эффективного и рационального использования энергии, накопленной в блоке льда при криоконцентрировании методом блочного вымораживания, а также совершенствованию существующих методов расчета таких процессов. Рассмотрена термодинамическая модель процесса блочного вымораживания, на основании которой исследованы причины увеличения погрешности существующих методов расчета. Уточнена структура критериального уравнения, описывающего массопередачу при блочном вымораживании. Исследован процесс формирования блока льда: показано влияние типа системы охлаждения и конструктивных особенностей кристаллизатора на продолжительность концентрирования, кинетику льдообразования, распределение сухих веществ в блоке льда. Разработана инженерная методика расчета, основанная на наборе блок-схем для расчета отдельных ее этапов: теплофизических свойств, фазовых равновесий, кинетики массопередачи, времени кристаллизации, параметров работы вымораживающей установки с рециклингом льда.

1488. Фомінський, Д.В. Термодинамічні властивості озонобезпечних холодоагентів R32 і R125 : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.06 – технічна теплофізика та промислова теплоенергетика : захист 22.10.2001 / Фомінський Денис Вікторович ; наук. кер. О.А. Вассерман ; Одес. держ акад холоду, Одес. держ. мор. ун-т. – Одеса, 2001. – 248 с. – Бібліогр. : с. 142-155.

Виконаний огляд даних про термодинамічні властивості озонобезпечних холодоагентів дифторметану (R32) і пентафторетану (R125). Проаналізовані декілька найбільш розповсюджених форм рівняння стану. Шляхом порівняльних розрахунків вибрана оптимальна форма, яку використано при апроксимації даних для досліджуваних речовин. Розглянуті методики отримання рівняння стану і вибрана ефективна методика. Розроблена програма складання рівняння стану з набором статистично значущих коефіцієнтів. На підставі численних дослідних даних різних авторів про термічні і калоричні властивості R32 і R125 складені їхні єдині рівняння стану, які описують ці дані в широкій області параметрів з високою точністю. За допомогою складених рівнянь розраховані таблиці термодинамічних властивостей досліджуваних холодоагентів в інтервалах параметрів $T = 180 - 500 \text{ K}$, $p = 0,05 - 70 \text{ МПа}$, включаючи криву насичення.

2002

1489. Бакуменко, А.А. Интенсификация обработки зерна в абразивно-дисковой шелушительной машине путем совмещения процессов пневмосепарирования и аспирации : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых, микробиологических и фармацевтических производств : защищена 20.12.2002 / Бакуменко Александр Александрович ; науч. рук. О.И. Гапонюк ; ОНАПТ. – Одесса, 2002. – 277 с. – (Прил.) – Библиогр. : с. 194-212.

Диссертация посвящена теоретическому и экспериментальному исследованию аэромеханики абразивных шелушительных машин с целью интенсификации процесса шелушения. Сформулирована и доказана научная гипотеза, суть которой состоит в том, что путем совмещения процессов шелушения и организованного движения воздушного потока в рабочей зоне машины, интенсифицируется процесс шелушения посредством возникающего эффективно действующего механизма выноса отходов шелушения, одновременно являющихся естественной «смазкой», находящейся в межзерновом пространстве и ухудшающей условия обработки, из рабочей зоны. Разработана инженерная методика расчета параметров абразивно-дисковой шелушительной машины, основанная на наборе блок-схем для расчета самостоятельных этапов.

1490. Безбах, И.В. Интенсификация термообработки неньютоновских пищевых жидкостей в аппарате с вращающимся термосифоном : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и оборудование пищевых, микробиологических и фармацевтических производств : защищена 20.12.2002 / Безбах Игорь Витальевич ; науч. рук. О.Г. Бурдо ; ОНАПТ. – Одесса, 2002. – 108 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 96-105.

Диссертация посвящена вопросам создания термомеханических агрегатов на основе вращающихся термосифонов (ВТС), разработке методов их расчета и оптимизации. Рассмотрено термомеханическое оборудование, применяемое в промышленности для обработки пищевых неньютоновских жидкостей (ННЖ), выявлены его недостатки и слабые элементы. Обоснована необходимость применения термомеханических агрегатов с ВТС для обработки пищевых ННЖ. Комплекс аналитических и экспериментальных исследований дал возможность получить и применить расчетную методику аппарата с ВТС для широкого диапазона пищевых ННЖ. Применение компьютерного моделирования дало возможность исследовать процессы теплоотдачи для различных групп пищевых ННЖ, кризис теплопередачи в ВТС, что было невозможным в реальном эксперименте. Определена группа пищевых ННЖ для которой, применение ВТС наиболее эффективно (бингамовские ННЖ).

1491. Безверхов, Д.Б. Каскадные термоэлектрические охладители для объектов полупроводниковой оптоэлектроники : дис. ... канд. техн. наук : 05.05.14 – холодильная и криогенная техника, системы кондиционирования / Безверхов Дмитрий Борисович ; науч. рук. В.А. Семенюк ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 2002. – 166 с. – Библиогр.: с. 142-152.

В диссертации представлены результаты исследований, направленных на создание каскадных термоэлектрических охладителей (ТЕО) для интенсивных (локализованных) и распределенных (планарных) объектов полупроводниковой оптоэлектроники. Разработаны новые модельные приближения, методы и алгоритмы расчета и оптимизации каскадных ТЕО, учитывающие специфику оптоэлектронных применений. Предложена обобщенная модель каскадного ТЕО с разветвленным питанием, которая позволяет с единых позиций описать распределение электрических параметров и систему балансовых соотношений для любого частного схемного решения, включая известные схемы последовательного и параллельного соединения каскадов и их возможные комбинации. Показано, что все схемы, будучи оптимально спроектированными, характеризуются одинаковым уровнем предельной энергетической эффективности.

1492. Белал Брахим. Солнечные системы тепло- и хладоснабжения : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.05.14 – холодильная и криогенная техника, системы кондиционирования : защищена 19.12.2002 / Белал Брахим ; науч. рук. А.Е. Лагутин ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 2002. – 181 с. – Библиогр. : с. 151-164.

Рассмотрено современное состояние проблемы и выявлены основные тенденции развития солнечной энергетики применительно к решению задач теплоснабжения (горячего водоснабжения и отопления) и охлаждения. Выработаны основные требования к современным солнечным системам. Разработаны новые решения для гелиосистем (ГС) с плоскими солнечными коллекторами, с учетом минимизации энергозатрат и экологически вредных последствий их практического использования. Проведено обоснование квазистационарности режима теплообмена для коллектора, трубопроводов, а также для характера ламинарного течения жидкости в замкнутом гидравлическом контуре ГС. Разработан алгоритм расчёта плотности солнечной энергии, приходящейся на единицу площади наклонного коллектора для любого его местоположения на Земной поверхности.

1493. Берегова, О.М. Удосконалення технології первинної обробки та зберігання ріпаку : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.03 – первинна обробка та зберігання продуктів рослинництва : захист 08.11.2002 / Берегова Ольга Михайлівна ; наук. кер. Г.М. Станкевич ; ОДАХТ. – Одеса, 2002. – 195 с. – (Дод.). – Бібліогр. : с. 155-168.

Дисертація присвячена удосконаленню технології первинної обробки та зберігання насіння ріпаку вітчизняних сортів. Визначено фізико-механічні, теплофізичні і гігроскопічні властивості ріпаку як об'єкта первинної обробки і зберігання. Обґрунтовано оптимальний режим очищення насіння перед сушінням. Досліджено процес самозігрівання і розраховано тепловий режим насипу насіння ріпаку за умов виникнення осередку самозігрівання. Досліджено вплив процесів сушіння і зберігання на білковий та ліпідний комплекси насіння ріпаку, на розвиток мікрофлори і життєздатність насіння. Дано рекомендації щодо очищення, сушіння і зберігання насіння ріпаку.

1494. Борщевська, Л.А. Використання побічних продуктів переробки сої в технології виробництва комбікормів : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технологія зернових, бобових, круп'яних продуктів та комбікормів : захист 25.10.2002 / Борщевська Людмила Анатоліївна ; наук. кер. А.П. Левицький ; ОДАХТ. – Одеса, 2002. – 186 с. – Бібліогр. : с. 126-137.

Дисертацію присвячено питанню використання побічного продукту переробки сої – окари в комбікормовій промисловості. Визначено хімічний, мінеральний та вітамінний склад і поживність кормової окари. Встановлено, що за фізико – технологічними властивостями окара наближається до таких видів сировини: макуха та шротів олійних, і мучки зернових культур. Розроблено принципові схеми технологічного процесу введення сухої, свіжої та розмороженої окари до складу комбікормів та кормосумішей. Доведено, що на комбікормових заводах окару можна вводити за існуючою лінією підготовки шротів або в цеху передсуміші по лінії зернової, гранульованої та іншої сировини, що не потребує додаткових коштів. В результаті впровадження окари в годівлю сільськогосподарських тварин, отримано позитивні результати з підвищенням продуктивності тварин, що свідчить про ефективність використання даної сировини.

1495. Золотарева, Л.А. Разработка технологий желейных кондитерских изделий с использованием фитодобавок : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.01 – технология хлебопекарных продуктов и пищевых концентратов : защищена 17.01.2003 / Золотарева Людмила Анатольевна ; науч. рук. Л.И. Карнаушенко, науч. консультант Е.Г. Иоргачева ; ОНАПТ. – Одесса, 2002. – 267 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 161-185.

Диссертация посвящена вопросам разработки технологий желейных кондитерских изделий специального назначения на основе использования фитодобавок из нетрадиционных видов местного лекарственного растительного сырья. Совокупность результатов теоретических и экспериментальных исследований позволила сформулировать целесообразность использования фитоэкстрактов для получения мармеладных изделий, а именно, желейного мармелада с экстрактом эхинаеи пурпурной иммуностимулирующего действия, желейного мармелада с экстрактом грудного сбора № 1 для профилактики заболеваний органов дыхания и диабетического мармелада с экстрактом фитосбора «Арфазетин» с сахаропонижающим эффектом. Введение фитодобавок способствует упрочнению мармеладного студня при одновременном сокращении времени застудневания, что, по-видимому, является, следствием смешивания высокоэтерифицированных пектиновых веществ рецептурной смеси и низкоэтерифицированных пектиновых веществ экстрактов в присутствии ионов кальция фитодобавок. Показано, что использование фитодобавок в составе мармеладных масс оказывает положительное влияние на сохранность готовой продукции.

1496. Москалюк, И.В. Комплексная переработка яблок в консервированные продукты : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных продуктов : защищена 16.10.2003 / Москалюк Инна Викторовна ; науч. рук. А.К. Дьяконова ; ОНАПТ. – Одесса, 2002. – 255 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 157-175.

Диссертация посвящена проблеме комплексной переработки яблок с разработкой технологии получения пектиновых веществ методом щелочного гидролиза их свежих яблочных выжимок и использованию их при производстве консервированной продукции: желе, повидла, начинки, напитков, а также разработке технологии получения желированной продукции на основе высокометоксилированного пектина с использованием пероксидазы. Получены математические зависимости процесса экстракции. Изучено влияние различных факторов на комплексообразующую способность пектиновых веществ. Разработана технология получения пектинового экстракта из свежих яблочных выжимок методом щелочного гидролиза, а также рецептура, органолептические, физико-химические показатели полученного продукта. Исследовано влияние пероксидазы на желирующие свойства пектиновых веществ. Изучена динамика накопления фенольных веществ в пектиновых экстрактах в зависимости от pH при щелочном гидролизе и кинетика вязкости растворов пектина в зависимости от активности фермента и pH среды. Полученные результаты исследований легли в основу обоснования и разработки технологии производства желе, повидла, начинки, напитков на основе пектинового экстракта, полученного методом щелочного гидролиза из свежих яблочных выжимок. Разработана нормативно-техническая документация на новые виды продукции.

1497. Недобийчук, Т.В. Разработка технологии сушки творога во взвешенном слое : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов : защищена 29.10.2003 / Недобийчук Татьяна Владимировна ; науч. рук. М.А. Гришин ; ОНАПТ. – Одесса, 2002. – 186 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 137-152.

Диссертация посвящена разработке и обоснованию технологии сушки творога во взвешенном слое. Определено изменение теплофизических характеристик творога в зависимости от влагосодержания продукта. Построены изотермы сорбции и определены зоны мономолекулярного, полимолекулярного и капиллярного слоев влаги. Установлено влияние начального влагосодержания на кинетику сушки. Для выбранного режима сушки проведена оценка пищевой ценности сухого творога по показателям: аминокислотный состав, переваримость белков «in vitro», витаминный состав, минеральный состав, количество лактозы. Исследованы органолептические, микробиологические показатели. На основании исследований микробиологических показателей и физико-химических свойств установлен гарантийный срок хранения сухого творога – 10 месяцев при относительной влажности воздуха не более 75 % и температуре окружающей среды $15 \pm 5^{\circ}\text{C}$. Разработана технология производства сухого творога, полученного сушкой во взвешенном слое. При производстве сухого творога кроме традиционных технологических операций предусмотрены дополнительные – подготовка и внесение стабилизирующих добавок. Раствор агара вносят после заквашивания молока. После сквашивания, самопрессования и охлаждения творог обезвоживают до влажности 60 % и затем измельчают на гранулы размером не более 5 мм.

1498. Невмываный, С.Л. Разработка биотехнологии ферментированных соепродуктов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 03.00.20 – биотехнология : защищена 08.11.2002 / Невмываный Сергей Леонидович ; науч. рук. Л.В. Капрельянец ; ОГАПТ. – Одесса, 2002. – 184 с. – (Прил.). – Библиогр.: с. 135-153.

Диссертация посвящена разработке технологии получения аналогов кисломолочных продуктов высокой биологической ценности на основе растительного сырья, которые не содержат лактозы и других аллергенных факторов коровьего молока. Основными задачами работы являлись: изучение состава соевых белковых продуктов, полученных по специальной технологии из сортов, районированных на Юге Украины для обоснования возможности ферментирования их культурами лакто- и бифидобактерий; исследование процесса ферментирования соевых экстрактов культурами лакто- и бифидобактерий; изучение биохимических, микробиологических, реологических свойств получаемого продукта; разработка технологии получения соевых ферментированных продуктов и ее промышленная апробация. Исследован химический состав сортов сои, районированных на Юге Украины, а также соевых белковых экстрактов (соевого молока) получаемых из этих сортов сои на установке, разработанной Одесским биотехнологическим институтом. Проанализирован химический состав соевого молока, как субстрата для культивирования лакто- и бифидобактерий и установлено, что оно содержит компоненты, необходимые для их развития. Изучено влияние хранения на изменение органолептических и микробиологических показателей целевого продукта. Исследованы и обоснованы при помощи методов математического моделирования оптимальные технологические параметры ферментирования соевых экстрактов.

1499. Поберезкин, А.А. Разработка систем кондиционирования воздуха на основе абсорбционных циклов открытого типа и солнечной энергии : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.05.14 – холодильная и криогенная техника, системы кондиционирования : защищена 09.01.2002 / Поберезкин Александр Анатольевич ; науч. рук. А.В. Дорошенко ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 2002. – 191 с. – Библиогр.: с. 164-178.

Рассмотрено современное состояние и выявлены основные тенденции использования солнечной энергии в холодильной и кондиционирующей технике, что связано с общим ухудшением энергетических и экологических проблем. Разработаны схемные решения с учетом минимизации энергозатрат и экологически вредных последствий и показано, что в качестве внешнего греющего источника для таких систем оптимальна солнечная энергия, полностью либо частично обеспечивающая регенерацию абсорбента и непрерывность цикла. В качестве оптимальных для альтернативных систем определены теплообменные аппараты (ТМА) пленочного типа с регулярной шероховатостью поверхности при поперечноточной схеме взаимодействия рабочих потоков, унифицированные по всему ряду ТМА и обеспечивающие высокую эффективность рабочих процессов при минимизации энергозатрат на транспорт рабочих сред. Выполнен анализ и выбор абсорбентов для альтернативных систем с учетом их теплофизических свойств, стоимости и влияния на состав воздушной среды и конструкционные материалы. В качестве основного источника тепла для регенерации абсорбента в открытых абсорбционных системах вполне приемлема гелиосистема с плоскими солнечными коллекторами, полностью либо частично обеспечивающая требуемый нагрев.

1500. Селезнева, Ю.А. Совершенствование теплоэнергетических характеристик бытовых холодильников на основе исследования воздухо-теплообменных процессов в их компрессорно-конденсаторном отделении : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.05.14 – холодильная и криогенная техника, системы кондиционирования : защищена 08.04.2002 / Селезнева Юлия Анатольевна ; науч. рук. В.В. Осокин ; Одес. гос. акад. холода, Донец. гос. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского. – Донецк, 2002. – 277 с. – Библиогр. : с. 191-199.

В диссертации создана инженерная основа совершенствования теплоэнергетических характеристик бытовых холодильников с учетом естественных воздухо-теплообменных процессов в их компрессорно-конденсаторном отделении, заключающаяся в разработке комплексного метода стендовых исследований в них взаимосвязанных быстропротекающих теплофизических процессов, раскрытии закономерностей и разработке физико-математической модели обусловленных проявлением естественной тяги воздухо-теплообменных процессов возле задней панели, определении и обосновании теплофизических условий достаточно эффективного действия ее. Это позволило создать и экспериментально обосновать комплексный метод исследований взаимосвязанных быстропротекающих теплофизических процессов в бытовых холодильных приборах (БХП) для совершенствования их теплоэнергетических характеристик, получить неизвестные ранее экспериментальные данные, разработать теоретическую основу управления воздухо-теплообменными процессами в компрессорно-конденсаторном отделении.

1501. Толстых, В.Ю. Разработка технологии помадных конфет с функциональными растительными ингредиентами : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.01 – технология хлебопекарных продуктов и пищевых концентратов : защищена 17.01.2003 / Толстых Виктория Юрьевна ; науч. рук. Е.Г. Иоргачева ; ОНАПТ. – Одесса, 2002. – 217 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 144-176.

Диссертация посвящена научному обоснованию, разработке и комплексной оценке качества помадных конфет с функциональными растительными ингредиентами на основе соевых продуктов. В работе исследованы технологические и физико-химические свойства соевого сгущенного молока (ССМ), модифицированного соевого сгущенного молока (МССМ) и влагоудерживающих добавок (ВУД), их влияние на биохимические, микробиологические, структурно-механические показатели помадных конфет, сохранение их потребительских свойств в процессе хранения. Разработан ориентированный на промышленность новый метод биомодификации ССМ β -фруктофуранозидазой хлебопекарных дрожжей. Установлены технологические параметры биомодификации ССМ, которые обеспечивают наилучшее проявление функциональных свойств. На основе проведенного комплекса исследований установлена возможность полной замены лактозосодержащей компоненты – коровьего сгущенного молока на ССМ и части патоки на МССМ в рецептуре изделий.

1502. Чабанова, О.Б. Сушка овсяной крупы во взвешенном слое : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и оборудование пищевых, микробиологических и фармацевтических производств : защищена 25.10.2002 / Чабанова Оксана Борисовна ; науч. рук. М.А. Гришин ; ОГАПТ. – Одесса, 2002. – 196 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 181-194.

Диссертация посвящена вопросам исследования тепломассообмена в процессе сушки овсяной крупы во взвешенном слое, влияния основных факторов на процесс сушки, гидродинамического состояния, равновесного влагосодержания и термодинамических параметров влагопереноса, гидротермической обработки крупы, биохимическим, микробиологическим, потребительским свойствам, ферментативным активностям в процессе сушки и хранения овсяной крупы, интенсивности свободнорадикальных процессов. Установлен рациональный режим предварительной обработки овсяной крупы, позволяющий получить крупу с хорошими потребительскими свойствами и сниженным временем сушки. Построены изотермы сорбции и определены области мономолекулярного, полимолекулярного и капиллярного слоев влаги. Определены изменения объема крупинки для разных режимов предварительной обработки и сушки крупы. Установлен рациональный режим сушки овсяной крупы во взвешенном слое.

1503. Ямборко, А.В. Разработка технологии получения сухого концентрата молочнокислых бактерий : дис. ... канд. техн. наук : спец. 03.00.20 – биотехнология : защищена 14.03.2002 / Ямборко Анна Валентиновна ; науч. рук. В.А. Иваница ; ОГАПТ, Одес. нац. ун-т им. И.И. Мечникова. – Одесса, 2002. – 198 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 156-174.

Работа посвящена изучению лактобактерий, изолированных из сырого молока, некоммерческих кисломолочных продуктов и квашеных овощей, и разработке технологии получения сухой концентрированной закваски на основе лактобактерий со стабильными свойствами и высоким титром клеток, стойкой при хранении в доступных условиях, предназначенной для производства кисломолочных продуктов лечебно-профилактического назначения. Основными задачами работы явились: выделение штаммов рода *Lactobacillus* из природных и промышленных субстратов; видовая идентификация лактобактерий с использованием биохимических и физиологических тестов; исследование физиолого-биохимических и технологических свойств выделенных штаммов лактобацилл для осуществления отбора перспективного штамма для производства закваски. В результате скрининга был отобран штамм *L.acidophilus* OL4, перспективный для производства закваски. Разработана и оптимизирована питательная среда, обеспечивающая высокий урожай клеток *L.acidophilus* OL4, и установлены оптимальные технологические режимы культивирования.

2003

1504. Азаров, А.В. Разработка технологий получения и холодильного хранения инулинсодержащего концентрата и его использование в пищевой промышленности : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.14 – холодильная технология пищевых продуктов : защищена 23.10.2003 / Азаров Алексей Вячеславович ; науч. рук. И.Г. Чумак ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 2003. – 203 с. – Библиогр. : с. 180-191.

Цель работы – научное обоснование и разработка рациональных режимов хранения и переработки клубней топинамбура с получением инулинсодержащего концентрата, его холодильное хранение и использование при производстве продуктов диабетического назначения, а также продуктов с заданным химическим составом и консистенцией, с прогнозированием качества полученных изделий методом инженерной реологии. Исследован процесс консервирования инулинсодержащего концентрата (ИСК) сушкой и низкими температурами. Определена возможность использования ИСК: в рецептурах мясных диабетических изделий для обогащения их инулином, в рецептурах наиболее популярных видов колбасных изделий для замены сахара и в виде растительной добавки. Установлено, что при введении ИСК сохраняется качество продуктов и придаются им диабетические свойства. По результатам исследований разработаны аналитические зависимости и алгоритм прогнозирования качества мясного фарша и готовых колбасных изделий для здорового и профилактического питания заданного химического состава и консистенции. Основные результаты работы апробированы в условиях производства.

1505. Банова, С.И. Совершенствование технологии сбивных кондитерских изделий : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.01 – технология хлебопекарных продуктов и пищевых концентратов : защищена 17.10.2003 / Банова София Ивановна ; науч. рук. Е.Г. Иоргачева ; ОНАПТ. – Одесса, 2003. – 271 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 163-192.

Диссертация посвящена научному обоснованию, разработке и комплексной оценке качества зефира с функциональными растительными ингредиентами на основе соепродуктов и инулинсодержащего сырья. В работе исследованы функционально-технологические свойства сухого соевого молока, соевого белкового обогатителя «Самсон», модифицированных соепродуктов и топинамбурового сырья, их влияние на биохимические, микробиологические, физико-химические, структурно-механические, функционально-физиологические показатели зефира, сохранение их потребительских свойств в процессе хранения. Установлены условия улучшения пенообразующей и пеноустойчивой способностей и технологические режимы постферментативной обработки соепродуктов. По результатам определения вязкостных свойств модельных систем, содержащих топинамбуровое пюре, установлено оптимальное соотношение рецептурных компонентов пектиновой смеси. Разработаны рецептура и технология зефира диетического назначения на сахарозаменителях с включением топинамбурового пюре.

1506. Деркач, И.В. Технология β -каротинового концентрата и обогащенных им консервированных продуктов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных продуктов : защищена 17.10.2003 / Деркач Ирина Валериевна ; науч. рук. Л.Н. Тележенко ; ОНАПТ. – Одесса, 2003. – 220 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 151-165.

Диссертация посвящена исследованию распределения и накопления каротина в корнеплоде моркови; изучению различных форм каротина и их количественного соотношения в зависимости от сорта корнеплода, установлению условий хранения и способов переработки сырья; обоснованию подбора белков-носителей с точки зрения их физико-химических свойств; разработке технологии водорастворимого каротинового концентрата путем перестройки природного каротинового комплекса (коагулята) в процессе введения гидрофильных олигомерных белков-носителей. Разработана математическая модель температур в камере хранения сырья, анализ которой позволяет избежать потерь каротина и энергии. Уточнен режим очистки моркови в паротермическом аппарате, что позволяет не ухудшая качества очистки корнеплодов снизить потери каротина, находящегося преимущественно в подкорковом слое корнеплода. Исходя из полученных характеристик продукта предложен способ консервирования β -каротинового концентрата замораживанием. Приведена методика расчета рецептуры купажей, при обогащении соков каротиновым концентратом.

1507. Зыков, А.В. Экологически безопасные схемы и аппараты с термосифонами для термообработки зерна : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых, микробиологических и фармацевтических производств : защищена 18.12.2003 / Зыков Александр Викторович ; науч. рук. О.Г. Бурдо ; ОНАПТ. – Одесса, 2003. – 178 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 149-161.

Диссертация посвящена проблеме теоретического и экспериментального обоснования направления создания экологически безопасных и энергоэффективных средств для термообработки (нагрева и сушки) зерна, созданию методов оптимизации зерносушильной техники. Обоснованы возможности применения двухфазных теплопередающих модулей (ТС) для повышения эффективности зерносушильной техники. Предложен новый комбинированный (конвективно-кондуктивный) способ сушки. Разработана поэтапная программа комплексной оптимизации блочной зерносушильной установки, которая может быть использована для широкого внедрения на действующих зерносушилках, как при переводе их на комбинированный кондуктивно-конвективный способ сушки, так и при оптимизации систем теплоутилизации в частности схем рециркуляции отработанного сушильного агента.

1508. Килименчук, Е.А. Разработка биотехнологии получения кормового белка на основе нетрадиционного растительного сырья : дис. ... канд. техн. наук : спец. 03.00.20 – биотехнология : защищена 28.05.2004 / Килименчук Елена Александровна ; науч. рук. Т.А. Величко ; ОНАПТ. – Одесса, 2003. – 232 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 159-176.

Диссертация посвящена разработке биотехнологии получения биологически активных кормовых дрожжей на основе нетрадиционного растительного сырья. Исследованы технологические свойства, химический и биополимерный состав обрезки фруктовых деревьев, стеблей хмеля и клещевины районированных на Юге Украины и в Житомирской области. Высокое содержание полисахаридов сухого сырья, экстрактивных веществ и другие показатели подтвердили его пригодность для конструирования питательных сред и дальнейшего культивирования на них дрожжей. Выделены, изучены свойства и установлено строение основных полисахаридов нетрадиционных растительных отходов. Показано, что основными биополимерами исследуемых видов сырья являются глюкуроноксианы, арабиноглюкуроноксианы и целлюлоза. Определены параметры энзиматической и кислотной деполимеризации этих биополимеров и сырья в целом.

1509. Ломовцев, П.Б. Диагностика энергетической эффективности холодильных и теплонасосных систем : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.05.14. – холодильная и криогенная техника, системы кондиционирования : защищена 05.06.2003 / Ломовцев Павел Борисович ; науч. рук. Б.В. Косой ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 2003. – 167 с. – Библиогр.: с. 145-157.

В диссертации представлен метод диагностики холодильных и теплонасосных систем, который позволяет при заданных условиях и объемах производства идентифицировать отклонения штатных режимов от эталонных при помощи определения внутрикомпонентных и структурных необратимых потерь в отдельных подсистемах и в установке в целом, а также определять возможные способы повышения эффективности. В своей основе диагностика эффективности использует специально разработанную моделирующую многоуровневую модульную систему ТТ–РН, которая обеспечивает формирование компьютерно-ориентированных моделей термотрансформаторов, работающих по схемам R, H и RH. Приведены результаты экспериментальных исследований энергетической эффективности производственной аммиачной установки при помощи системной диагностики и числовых экспериментов.

1510. Мельничук, О.Є. Розробка енергозберігаючих технологій виробництва варення : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технологія консервованих продуктів : захист 18.12.2003 / Мельничук Оксана Євстахівна ; наук. кер. А.Т. Безусов ; ОНАХТ. – Одеса, 2003. – 204 с. – (Дод.). – Бібліогр. : с. 106-117.

Дисертація присвячена питанням розробки енергозберігаючих технологій виробництва варення. Розроблені технології виробництва варення з яблук та варення з вишні без кісточки, в яких виключено таку технологічну операцію, як уварювання, яка проходить при високих температурах, тривалий час та веде до структурних змін в сировині, в її хімічному складі і як наслідок погіршення якості готового продукту. Вивчено форми зв'язку вологи для різних плодів, отримані результати підтвердили можливість використання в запропонованих технологіях безфазових способів видалення вологи (осмотичне збездоднення (ОЗ) та фракціонування). В технологічній схемі виробництва варення з яблук було запропоновано провести ОЗ яблук в розчині інвертного цукру, що дозволило отримати готовий продукт високої якості. Запропонована схема комплексної переробки вишні на варення і сік, кількість якого після видалення кісточки з вишні, була науково обґрунтована. Розроблено рецептури на запропоновані види варення.

1511. Олексова, Е.А. Энергосберегающие аппараты и гидродинамика в условиях комбинирования технологических процессов пищевых производств : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 – процессы и оборудование пищевых, микробиологических и фармацевтических производств : защищена 20.03.2003 / Олексова Екатерина Алексеевна ; науч. рук. В.А. Арсирый ; ОНАПТ, Одес. гос. акад. стр-ва и архитектуры. – Одесса, 2003. – 175 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 134-144.

Сформулирована и предложена научная методика проектирования и расчета нагнетателей – эрлифт, струйный аппарат, а также возможности комбинирования транспортных и технологических функций (гомогенизации, аэрации, сатурации и др.) в проточных частях. Для повышения эффективности эрлифта и струйного аппарата проведены исследования методом физического моделирования с использованием визуализации структуры потоков в их проточных частях. Описан метод визуализации потоков с помощью оптически активной жидкости и методика оптимизации геометрии проточных частей с целью существенного снижения коэффициента гидравлического сопротивления и соответственно потерь напора. Используя метод визуализации, исследована структура потоков в зоне смешения струйного аппарата. Предложена новая методика расчета параметров струйного аппарата с использованием модели идеального эжектирования, которая основана на новой физической модели распределения энергии между потоками. Решена задача оптимального воздушораспределения, выведена формула для определения удельного расхода воздуха, обеспечивающего подъем жидкости на необходимую высоту.

1512. Петросьянц, А.П. Разработка биотехнологии производства гидролитического ферментного препарата с α -галактозидазной активностью : дис. ... канд. техн. наук : спец. 03.00.20 – биотехнология : защищена 17.12.2003 / Петросьянц Арсен Педросович ; науч. рук. Л.В. Капрельянц ; ОНАПТ. – Одесса, 2003. – 142 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 116-125.

Диссертация посвящена разработке производства гидролитического ферментного препарата с α -галактозидазной активностью. Изучена динамика роста культуры *Bifidobacterium longum* на различных питательных средах и выбрана оптимальная питательная среда для дальнейшего культивирования данной культуры. Оптимальными по накоплению биомассы были выбраны среда MRS и соевая сыворотка. Экспериментально доказана возможность применения ультрафильтрации для концентрирования и очистки культуральной жидкости содержащей культуру *B. longum*. Полученные экспериментальные данные о влиянии температур на активность фермента свидетельствуют о довольно высокой термической устойчивости α -галактозидазы исследуемого штамма бифидобактерий. Проведена идентификация каталитически функциональных групп активного центра α -галактозидазы. Исследованы и обоснованы с помощью методов математического моделирования оптимальные технологические параметры процесса ферментирования соепродуктов. На основании полученных данных разработана и апробирована в производственных условиях принципиальная технологическая схема производства гидролитического ферментного препарата Галактолонгин Г10х.

1513. Хлиева, О.Я. Эколого-энергетическое обоснование перевода отечественного холодильного оборудования на альтернативные хладагенты : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.06 – техническая теплофизика и промышленная теплоэнергетика : защищена 14.06.2003 / Хлиева Ольга Яковлевна ; науч. рук. В.П. Железный ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 2003. – 224 с. – Библиогр. : с. 173-191.

Работа посвящена дальнейшему развитию методики эколого-термoeкономического анализа (ЭТЭ-анализа) применительно к задачам перевода отечественного машиностроения на выпуск оборудования, использующего озононеразрушающие хладагенты. Отличительной особенностью рассматриваемой методики является полномасштабный учет эмиссии парниковых газов за весь жизненный цикл оборудования (от момента его создания до утилизации). Проведена количественная оценка экологической целесообразности применения натуральных пожароопасных хладагентов в холодильной технике. Показано, что при изучении экологической целесообразности применения пожароопасных хладагентов необходимо учитывать повышение энергоемкости оборудования связанное с обеспечением мер пожаробезопасности. Изучено влияние эмиссии хладагентов на величину эколого-термoeкономических показателей холодильной техники. Количественно доказано, что экологический эффект от регулирования эмиссии галоидопроизводных хладагентов может намного превышать следствия от термодинамически обоснованного выбора энергетически эффективного рабочего тела. Оценено влияние дизайна холодильного оборудования на значения эколого-термoeкономических коэффициентов. Проведено сопоставление и анализ причин различия в значениях показателей энергетической эффективности оборудования, полученных по результатам теоретических исследований и эксплуатационных испытаний.

1514. Шевченко, Р.И. Разработка технологии хлебобулочных изделий с использованием растительных белков : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.01 – технология хлебопекарных продуктов и пищевых концентратов : защищена 16.10.2003 / Шевченко Роман Иванович ; науч. рук. Л.И. Карнаушенко ; ОГАПТ. – Одесса, 2003. – 240 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 148-170.

Диссертация посвящена разработке технологии хлебобулочных изделий с использованием белков растительного происхождения – белковых изолятов из шрота семян амаранта и жмыха сои. На основе системного анализа технологических процессов хлебопекарного производства, обобщения теоретического и экспериментального материала установлена целесообразность обогащения хлебобулочных изделий, особенно из “слабой” муки, смесью белковых изолятов из вторичного сырья масложировой промышленности, а именно шрота семян амаранта и жмыха сои. Разработаны технологии производства хлеба с использованием этих добавок. Показано, что внесение добавок интенсифицирует процессы газо- и кислотообразования, особенно в начальный период брожения теста. Научно обосновано улучшение реологических свойств теста при внесении белковых изолятов из шрота семян амаранта и жмыха сои. Используя методы вероятностно-статистического исследования получены адекватные математические модели процесса приготовления хлеба безопарным ускоренным и на большой густой опаре способами, позволяющие направленно регулировать параметры технологического процесса с целью получения хлеба наилучшего качества. Апробация разработанной технологии на хлебозаводе № 5 ОАО «Одесский каравай» показала возможность её применения в промышленных условиях с целью повышения качественных показателей хлеба. Применение данной технологии позволяет не только повысить качество хлебобулочных изделий, но и снизить технологические затраты и уменьшить усушку хлеба в процессе его хранения.

1515. Шипко, И.М. Усовершенствование лущильно-шлифовочной машины : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и оборудование пищевых, микробиологических и фармацевтических производств : защищена 13.05.2004 / Шипко Игорь Михайлович ; науч. рук. Л.И. Гросул ; ОНАПТ. – Одесса, 2003. – 201 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 155-166.

Диссертация содержит результаты теоретических и экспериментальных исследований, направленных на усовершенствование абразивно-дисковой шелушильно-шлифовальной машины (ШШМ). По результатам аналитических и экспериментальных исследований ШШМ предложена конструкция распределительно-направляющего устройства (РНУ), которая предусматривает применение рациональных режимов для высокоэффективного шелушения-шлифования зерна при его переработке в крупы. Установленные закономерности движения и силового нагружения слоев зерна под действием рабочих органов были использованы для создания математической модели процесса шелушения-шлифования, а ее аналитические и экспериментальные исследования позволили разработать методику расчета геометрических, кинематических и энергетических параметров абразивно-дисковых ШШМ. Разработана методика построения поля скоростей зернового слоя. Приведены выражения для расчета времени нахождения зерна в рабочих зонах. Получены уравнения зависимости количества отходов шелушения-шлифования, измельченных зерен, зольности крупы и мощности привода ротора от конструктивных параметров и технологических режимов машины. Проведены производственные испытания опытного образца дисковой ШШМ. Приведена технологическая схема включения ШШМ в линию производства круп из зерна пшеницы, ячменя и гороха.

1516. Шпырко, Т.В. Разработка биотехнологии переработки зернового сырья в пищевые добавки : дис. ... канд. техн. наук : спец. 03.00.20 – биотехнология : защищена 29.10.2003 / Шпырко Татьяна Васильевна ; науч. рук. Л.В. Капрельянц ; ОНАПТ. – Одесса, 2003. – 183 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 144-157.

Диссертация посвящена разработке технологии получения пищевых добавок из муки пшеницы 5, 6 классов. Основными задачами работы являлись: изучение химического состава муки низкосортной пшеницы, исследование процесса окисления белков клейковины ферментом глюкозооксидазой и аскорбиновой кислотой; получение сухой модифицированной пшеничной клейковины и изучение реологических, структурно-механических свойств теста с добавлением ее от 1 до 4 % к муке 1 сорта. Изучен процесс получения углеводно-белкового сиропа с использованием ферментных препаратов амилоризина П10х, глюкоэндомикопсина Г15х, глюкаваморина Г20х. Исследованы физико-химические свойства полученного углеводно-белкового сиропа. Проведены испытания пробиотических свойств полученных устойчивых крахмалов *in vivo*. Исследованы и обоснованы при помощи методов математического моделирования оптимальные технологические параметры получения сухой модифицированной клейковины. На основании полученных данных разработана и апробирована в производственных условиях технология получения сухой модифицированной пшеничной клейковины и произведена пробная выпечка хлеба с ее использованием.

2004

1517. Артеменко, С.В. Многокритериальное моделирование термодинамического поведения природных рабочих тел : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.06 – техническая теплофизика и промышленная теплоэнергетика : защищена 02.06.2004 / Артеменко Сергей Викторович ; науч. рук. В.Б. Роганков ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 2004. – 235 с. – Библиогр. : с. 186-212.

Диссертация посвящена многокритериальному подходу к разработке моделей термодинамического и фазового поведения природных рабочих тел – перспективной среды для замены озоноразрушающих веществ в холодильной технике, создания экологически безопасных технологий уничтожения органических загрязнений, сверхкритической экстракции и др. В работе развивается концепция Парето – оптимального локального отображения реальной термодинамической поверхности на трехпараметрические модели уравнений состояния, обеспечивающие полную согласованность и адекватность в произвольной точке фазовой диаграммы чистого вещества. Показано, что нейронные сети являются мощным инструментом для обобщения большого количества сведений о подгоночных параметрах моделей, которые не могут быть теоретически предсказаны и существенно используют экспериментальную информацию. Предложен подход к прогнозированию термодинамического и фазового поведения углеводородов и органических загрязнителей в сверхкритических природных рабочих телах – перспективных средах для экологически безопасных технологий уничтожения вредных отходов.

1518. Васильцова, Т.В. Теплофизические свойства ионных жидкостей и их растворов с органическими соединениями : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.06 – техническая теплофизика и промышленная теплоэнергетика : защищена 10.06.2004 / Васильцова Татьяна Владимировна ; науч. рук. В.П. Онищенко ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 2004. – 262 с. – Библиогр. : с. 183-198.

Проведен сравнительный анализ гидродинамических и теплообменных характеристик ионных жидкостей и их смесей с органическими соединениями с таковыми для традиционно используемых рабочих тел теплотехнических установок. Намечены области перспективного применения ионных жидкостей в роли теплохладоносителей и аккумуляторов теплоты (холода), рабочих тел в контактном теплообмене и абсорбентов в тепловых насосах. Экспериментально изучены предельные коэффициенты активности и рассчитаны парциальные мольные избыточные энтальпии при бесконечном разбавлении 38 органических соединений в ионных жидкостях. По результатам исследования произведена классификация смесей для конкретных индустриальных применений. Предложен метод прогнозирования плотности, теплоемкости, теплопроводности и вязкости для перспективных в теплотехнических применениях ионных жидкостей в полном диапазоне существования жидкой фазы при атмосферном давлении по ограниченной экспериментальной информации.

1519. Георгалина, Е.Р. Моделирование и оптимизация пленочных охладителей : дис. ... канд. техн. наук : 05.05.14 – холодильная и криогенная техника, системы кондиционирования : защищена 10.06.2004 / Георгалина Елена Ростиславовна ; науч. рук. В.Х. Кириллов ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 2004. – 176 с. – Библиогр. : с. 138-150.

В диссертации создана инженерная методика расчета экономически рациональных пленочных охладителей с учетом гидродинамических и тепломассообменных процессов, протекающих в контактном устройстве пленочного тепломассообменного аппарата при взаимодействии фаз. Проводится математическое моделирование пленочно-струйного гравитационного течения жидкости по впадине гофрированной поверхности с регулярной шероховатостью. Впервые установлено, что гидравлическое сопротивление на шероховатой стенке представляется тремя составляющими: квадратичное, вязкое сопротивление и трение скольжения. Разработан метод решения системы дифференциальных уравнений в частных производных, описывающих тепло- и массоперенос при перекрестном взаимодействии потоков жидкости и газа для прямого и косвенного испарительного охлаждения.

1520. Пилипенко, И.В. Разработка технологии плодовых соков с повышенной сохраняемостью биологически активных веществ : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных продуктов : защищена 26.11.2004 / Пилипенко Инна Васильевна ; науч. рук. Л.Н. Тележенко ; ОНАПТ. – Одесса, 2004. – 281 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 163-179.

Диссертация посвящена разработке технологии получения фруктовых соков с повышенной сохранностью биологически активных веществ (БАВ) и стабилизированной природной окраской. Разработана система комплексных мер по предотвращению разрушения БАВ фруктового сырья при переработке его на соки и сокосодержащие продукты по направлениям: биохимическая стабилизация, механо-физическая обработка и аппаратурно-технические средства. Изучен механизм снижения окислительной активности фенольных соединений измельченных плодов ферментативной обработкой. Впервые хроматографическими и спектрофотометрическими методами подтверждено протекание процесса метилирования ортодифенолов измельченного фруктового сырья при введении полиферментного препарата с метилтрансферазной активностью (МТП) растительной природы. Обоснован источник ферментного препарата с метилтрансферазной активностью и разработана технология его получения из проросшего зерна пшеницы. Обоснованы пути повышения сохраняемости БАВ при переработке фруктов и проведен выбор физико-химических методов их стабилизации. Микроструктурными, биохимическими, реологическими исследованиями установлено влияние глубины вакуума на технологические свойства и сохраняемость БАВ измельченных плодовых масс. Исследованы технико-технологические методы повышения сохраняемости БАВ сырья. Разработана технология фруктовых соков со стабилизированной природной окраской и высокой степенью сохранности БАВ.

2005

1521. Безпалов, Р.І. Підвищення ефективності процесу подрібнення кормів : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12. – процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв : захист 17.06.2005 / Безпалов Руслан Ігорович ; наук. кер. М.В. Остапчук ; ОНАХТ. – Одеса, 2005. – 161 с. – (Дод.). – Бібліогр. : с. 138-152.

В дисертації показано, що існуючі способи та устаткування для подрібнення рослинної стеблової сировини мають низькі техніко-економічні показники. Обґрунтовано доцільність та розроблена нова конструкція подрібнювача з використанням одночасного ударного подрібнення та різання з ковзанням при забезпеченні необхідного протиріжучого підпору. Запропоновано методику моделювання та розрахунку енерговитрат та ступеня подрібнення. Визначено конструктивні параметри і режими роботи нового подрібнювача, які забезпечують найменші витрати енергії, зниження маси, мінімальні капітальні вкладення. Економічний ефект від впровадження запропонованого подрібнювача складає в залежності від продуктивності господарства від 789,6 до 34103,8 грн. щорічно.

1522. Волгушева, Н.В. Кинетика сушки плотного слоя дисперсного материала (на примере гречихи) при различных способах подвода теплоты : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.06 – техническая теплофизика и промышленная теплоэнергетика : защищена 17.10.2005 / Волгушева Наталья Викторовна ; науч. рук. И.Л. Бошкова ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 2005. – 225 с. – Библиогр. : с. 167-189.

Приведены результаты исследования проблем кинетики сушки плотного слоя дисперсного материала, в частности гречихи, влияния основных факторов на процесс сушки. Определены коэффициенты и механизмы влагопереноса. Освещены аналитические зависимости для расчета температуры слоя материала в процессе микроволновой сушки, а также температур твердого и газового компонентов в случае кондуктивно-конвективной сушки в плотном подвижном слое. Проанализированы особенности кинетики сушки слоя гречихи в случае кондуктивного, конвективного, микроволнового и комбинированных на их основе способах теплоподвода. Получены эмпирические зависимости для расчета скорости сушки и температуры материала в первом периоде сушки, а также обобщенно уравнение кривых влагосодержания и температуры вышеперечисленных способов сушки. Рассмотрены вопросы рациональных способов сушки в контексте продолжительности, температур материала, затрат электроэнергии.

1523. Гіджеліцький, В.М. Удосконалення технології концентрованого яблучного соку : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технологія консервованих продуктів : захист 14.10.2005 / Гіджеліцький Віталій Миколайович ; наук. кер. Л.М. Тележенко ; ОНАХТ. – Одеса, 2005. – 196 с. – (Дод.). – Бібліогр. : с. 131-148.

Висвітлено питання удосконалення технології концентрованого яблучного соку з метою підвищення його якості та запобігання нагромадженню темнозabarвлених сполук – продуктів ферментативного та неферментативного окиснення складових речовин сировини. Проведено аналіз змін показників якості яблучного соку під час його виробництва та концентрування. Досліджено вплив різних факторів на нагромадження оксиметилфурфуролу під час концентрування яблучного соку. Обґрунтовано способи запобігання потемнінню концентрованого яблучного соку. Визначено закономірності змін біохімічних та технологічних властивостей яблучного соку у разі його розкиснення. Розроблено методи удосконалення технології виробництва яблучного соку.

1524. Гоголь, Н.И. Усовершенствование теплообменных аппаратов и систем для конденсации и охлаждения технологических потоков : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.05.14 – холодильная и криогенная техника и системы кондиционирования : защищена 05.12.2005 / Гоголь Николай Иванович ; науч. рук. А.Е. Лагутин ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 2005. – 268 с. – Библиогр. : с. 203-217.

В диссертации представлены экспериментальные исследования процессов теплообмена в аппаратах технологических процессов промышленных производств. Процессы конденсации насыщенных паров аммиака внутри горизонтальных труб исследованы при значениях массовых скоростей аммиака в трубе $0,66 \div 18,0$ кг/(м²·с), воздуха в живом сечении оребренной трубки $3,0 \div 15,0$ кг/(м²·с), температур воздуха $12,0 \div 29^\circ\text{C}$, давлений аммиака $0,8 \dots 1,5$ МПа, плотностях теплового потока, отнесенных к внутренней поверхности $800 \div 22000$ Вт/м² и трех значениях гидравлического диаметра (l/d) – 254; 103; 75. Зависимости для расчета коэффициентов теплоотдачи при конденсации аммиака в воздушных конденсаторах, определяют преобладающую их зависимость от геометрического диаметра. Проведены сопоставления ребристых теплообменных поверхностей по двум методикам, наиболее известным в литературе. Определены наиболее рациональные по условиям минимальных энергетических затрат теплообменные поверхности для использования в компрессорных установках. На основании проведенных исследований созданы промышленные образцы конструкций теплообменных аппаратов и систем. Проведены промышленные испытания аппаратов и систем.

1525. Дубро, И.В. Многокритериальное моделирование и оценка альтернатив при переводе холодильного оборудования на современные холодильные агенты : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.05.14 – холодильная и криогенная техника, системы кондиционирования : защищена 12.05.2005 / Дубро Ирина Владимировна ; науч. рук. О.И. Бодюл ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 2005. – 279 с. – Библиогр. : с. 194-213.

Диссертация посвящена многокритериальному подходу к разработке моделей оценки альтернатив при переводе холодильного оборудования на современные хладагенты. Для решения поставленных в диссертации задач разработаны модели оценки опасности холодильных агентов, основанные на аддитивных функциях и априорно-апостериорных процедурах, что обеспечивает достаточно полный учет прямых и косвенных факторов глобального и локального риска. На основе объединения концепций экологического риска и экологического совершенства холодильного оборудования выявлены области значений режимных параметров бытовой и торговой холодильной техники соответствующие высоким экологическим показателям исследованных рабочих агентов, что позволило определять предпочтительность альтернативы как оптимальным значением экологических показателей, так и шириной «области безопасности». Результаты работы имеют важное практическое значение при принятии экологически обоснованных решений, направленных на снижение техногенной нагрузки на окружающую среду в отрасли.

1526. Макарова, О.В. Усовершенствование технологии мучных кондитерских изделий на основе композитных смесей : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.01 – технология хлебопекарных продуктов и пищевых концентратов : защищена 23.12.2005 / Макарова Ольга Васильевна ; науч. рук. Е.Г. Иоргачева ; ОНАПТ. – Одесса, 2005. – 288 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 174-214.

Диссертация посвящена вопросам усовершенствования технологии мучных кондитерских изделий на основе композитных смесей из зернобобового и масличного сырья. В работе обоснован выбор, исследован химический состав и функционально-технологические свойства зернобобовых и масличных культур – компонентов мучных композитных смесей. Предварительная тепловая обработка их позволила улучшить и проявить разнообразные технологические свойства. Показана возможность использования в составе мучных композитных смесей (МКС) муки из семян льна, соевого белкового обогатителя, муки из гречихи как источников полиненасыщенных жирных кислот, сбалансированного по аминокислотному составу белка, полисахаридов, минеральных веществ и витаминов. Оптимизированы технологические параметры производства полуфабрикатов и определено рациональное соотношение компонентов смесей в рецептурах затыжного и сахарного печенья. Установлено, что внесение в рецептуру сахарного и затыжного печенья МКС улучшает соотношение нутриентов, повышает биологическую ценность белков, увеличивает их переваримость. Эффективность предложенных технологических решений подтверждена результатами медико-биологических исследований и клинической апробацией. Определены особенности технологических схем производства затыжного и сахарного печенья на основе МКС.

1527. Миськин, А.Н. Совершенствование технологии соепродуктов с использованием эндогенных ферментов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 03.00.20 – биотехнология : защищена 25.11.2005 / Миськин Алексей Николаевич ; науч. рук. Л.В. Капрельянц ; ОНАПТ. – Одесса, 2005. – 181 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 129-161.

Диссертационная работа посвящена усовершенствованию технологии соепродуктов за счет использования эндогенных ферментов, с целью улучшения функционально-технологических свойств биополимеров сырья. Изучен химический состав сортов сои, районированных на юге Украины — «Альтаир», «Аркадия Одесская», «Берегиня», «Одесская 150», «Хаджибей». Все исследованные сорта относятся к высокобелковым и могут быть использованы для использования в качестве сырья при производстве соепродуктов с улучшенными функционально-технологическими свойствами. Для улучшения таких свойств и инактивации антиалиментарных свойств сырья предложен метод индуцированного автолиза, основанный на использовании собственного метаболического потенциала сырья. Впервые исследованы условия протекания индуцированного автолиза соевой муки — влияние индуктора, его концентрации, времени инициации, продолжительности автолиза, гидромодуля, степени дисперсности муки, температуры, pH среды. Разработана нормативная документация и технологическая схема производства соевой модифицированной муки с улучшенными функционально-технологическими свойствами. Проведена промышленная апробация, которая подтвердила возможность выпуска модифицированной соевой муки на отечественном оборудовании. Выпущены опытные образцы колбасы варёной первого сорта и майонеза «Провансаль», с использованием модифицированной соевой муки взамен соевого изолята и части яичного порошка соответственно. Исследованы микробиологические показатели и кислотное число модифицированной соевой муки при хранении, на основании чего выбран режим хранения продукта.

1528. Михайлицька, О.Р. Удосконалення технології сирів голландської групи при застосуванні мікроелементів : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.04 — технологія м'ясних, молочних та рибних продуктів : захист 09.02.2006 / Михайлицька Ольга Романівна ; наук. кер. Р.Й. Кравців ; ОНАХТ, Львів. акад. ветеринар. медицини ім. С.З. Гжицького. — Львів, 2005. — 239 с. — (Дод.). — Бібліогр. : с. 148-172.

Дисертацію присвячено науковому обґрунтуванню доцільності застосування мікроелементів у технології сирів голландської групи. Вивчено вплив сполук мікроелементів феруму, кобальту, купруму, хрому і цинку на фізіолого-біохімічні, мікробіологічні та технологічні властивості молочнокислих бактерій у складі заквасок для сирів і на проходження мікробіологічних та ферментативних процесів у сирах. Суміш мікроелементів феруму, кобальту, купруму, хрому і цинку, внесена у бактеріальну закваску в оптимальних дозах, виявляє стимулюючу дію на діяльність молочнокислої мікрофлори у сирах голландської групи, а також викликає збільшення загального обсягу лактобактерій на 23,4 %. При цьому характер перебігу мікробіологічних процесів у сирах не змінюється. Додаткове внесення до молока при виготовленні виробничої закваски суміші двовалентних йонів феруму, кобальту, купруму, хрому та цинку в формі водних розчинів сульфатних солей у кількостях відповідно 5,00; 0,50; 0,125; 0,25 і 0,25 мг/кг молока (в перерахунку на метал) приводить до скорочення окремих етапів технологічного процесу виробництва твердих сирів голландської групи. На основі отриманих результатів розроблено мінеральну добавку. Доведено, що при використанні мікроелементної добавки у технології сирів голландської групи підвищується їх якість та прискорюється визрівання.

1529. Никитин, Д.Н. Теплофизическое моделирование микроканальных систем терморегулирования электронных устройств : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.06 — техническая теплофизика и промышленная теплоэнергетика : защищена 10.03.2005 / Никитин Дмитрий Николаевич ; науч. рук. Б.В. Косой ; Одес. гос. акад. холода. — Одесса, 2005. — 189 с. — Библиогр. : с. 167-186.

Диссертация посвящена разработке теплофизических моделей микроканальных систем терморегулирования электронных устройств. Анализ результатов распределения давлений при течении рабочих тел в микроканалах позволил приближенно оценить пределы применимости соотношений Хагена–Пуазейля, которые становятся некорректными при отношениях высоты элемента неоднородности к высоте канала $h/H > 0,5$. В работе развит подход к повышению эффективности систем отвода теплоты от источников высокой плотности энергии за счет применения древовидных сетей микроканалов. Показано, что отношение затрат мощности на прокачку рабочих тел при бифуркации каналов и фрактальных размерностях для распределения длин и диаметров каналов $D = 2$ и $\Delta = 3$ составляет 1:3 для пяти уровней ветвления. При дальнейшем увеличении числа уровней ветвления данное отношение становится еще более значительным.

1530. Паламарчук, А.С. Совершенствование технологии рассольного замораживания рыбы : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов : защищена 01.07.2005 / Паламарчук Анна Станиславовна ; науч. рук. А.Т. Безусов ; ОНАПТ. – Одесса, 2005. – 246 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 163-187.

Диссертация посвящена совершенствованию способа рассольного замораживания рыбы за счет нанесения на поверхность защитного покрытия на основе низкометоксилированных пектиновых веществ (НПВ). На основе системного анализа технологических аспектов замораживания рыбы, обобщения теоретического и экспериментального материала установлена экономическая и энергетическая эффективность замораживания объектов прудового рыбоводства в растворе хлорида кальция с использованием защитных покрытий на основе НПВ. Разработаны технологические параметры процесса производства рыбы мороженной с использованием пектиновых покрытий. Установлено преимущество замораживания рыбы контактным способом в растворе хлорида кальция по сравнению с традиционным замораживанием на воздухе. Определены оптимальные значения факторов, влияющих на получение защитных покрытий.

1531. Селиванская, И.А. Разработка технологии комплексной переработки сои с получением консервированных продуктов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных продуктов : защищена 23.12.2005 / Селиванская Ирина Александровна ; науч. рук. М.А. Гришин ; ОНАПТ. – Одесса, 2005. – 230 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 123-141.

Работа посвящена изучению сои с целью ее переработки и использования в питании населения и разработке технологии ее комплексной переработки с получением сухого соевого молока и соевых консервов. Основными задачами работы явились: изучение физических и химических свойств соевого сырья; изучение факторов, влияющих на эффективность шелушения сои; обоснование режимов влаготепловой обработки соевых бобов; изучение процесса экстракции при производстве соевого молока; разработка режимов стерилизации соевых консервов; исследование процесса сушки окары; изучение химических и физико-химических показателей сухого соевого молока и соевых консервов; использование сухого соевого молока и продуктов, получаемых при его производстве, в пищевой промышленности. Разработаны и апробированы режимы стерилизации трех видов консервов из сои. Экспериментально исследован процесс сушки окары во взвешенном слое. Разработаны технологии использования сухого соевого молока и продуктов, получаемых при его производстве, в пищевой промышленности.

1532. Тенюх, К.М. Удосконалення процесу пресування винограду в шоковому пресі : дис... канд. тех. наук : 05.18.12 – процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв: захист 16.06.2005 / Тенюх Костянтин Михайлович ; наук. кер. А.В. Іваненко ; ОНАХТ. – Одеса, 2005. – 186 с. – Бібліогр.: с. 143-156.

Дисертація присвячена питанням впровадження нового наукового напрямку переробки гронів винограду у шокових пресах і їх удосконаленню. Науково обґрунтована доцільність і технічна можливість покращання якості суслу з гронів винограду за рахунок удосконалення шокових пресів. Розроблено математичну модель деформування маси винограду, основою якої є зміщений об'єм та лінії сковзання, траєкторії яких описують логарифмічні спіралі, нахили яких до робочих поверхонь створюють кут близький до 45°. Процеси деформації гронів в робочому просторі шокового преса проаналізовано з використанням зміщеного об'єму, ліній сковзання, енергії деформування в робочому просторі і енергії зовнішніх сил. Розроблені три лабораторних моделі, на яких проведені експерименти. Проведено експерименти на виробничих пресах. Видано рекомендації до використання існуючих і розробки нових шокових пресів.

1533. Топораш, І.Г. Розробка методів покращання хлібопекарських властивостей борошна при сортових помелах пшениці : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технологія зернових, бобових, круп'яних продуктів і комбікормів : захист 16.06.2005 / Топораш Ірина Георгіївна ; наук. кер. В.О. Моргун ; ОНАХТ. – Одеса, 2005. – 174 с. – (Дод.). – Бібліогр. : с. 142-157.

Дисертація присвячена розробці методів покращання та стабілізації хлібопекарських властивостей борошна на борошномельних підприємствах, які переробляють зерно різної якості. Вивчено методи визначення кількісно-якісних показників клейковини, встановлено: об'єктивними є вітчизняні методи оцінки якості клейковини, які дозволяють врахувати якість зерна, ушкодженого клопом-черепашкою. Науково обґрунтована необхідність покращання і стабілізації борошна на борошномельних підприємствах шляхом удосконалення методів підготовки зерна до помелу і збагачення готової продукції солодом, аскорбіновою кислотою і йодатом калію. Запропонована технологія збагачення сортового пшеничного борошна поліпшувачами для борошномельних підприємств з розвинутою схемою технологічного процесу.

1534. Федосова, К.С. Розробка технології консервування водяного горіха : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технологія консервування продуктів : захист 14.10.2005 / Федосова Катерина Сергіївна ; наук. кер. А.Т. Безусов ; ОНАХТ. – Одеса, 2005. – 256 с. – (Дод.). – Бібліогр. : с. 164-181.

Дисертація присвячена розробці технології консервування водяного горіха *Tara Natans L.* Комплексно вивчені фізико-хімічні і біохімічні властивості водяного горіха. Детально вивчені клейстеризація і ретроградація крохмалю водяного горіха. Встановлено, що він має високу температуру і великий діапазон клейстеризації, що сприятливо впливає на режим стерилізації. Дослідження спектрів ядер і крохмалю водяного горіха показали, що за структурою внутрішніх зв'язків він схожий до інших рослинних крохмалів. Для підвищення крихкості шкаралупи і поліпшення умов розколювання водяного горіха розроблено, науково обґрунтовано та запатентовано новий метод очищення із зануренням у рідкий азот і наступним механічним розколюванням. Виведена робоча формула для розрахунків необхідного часу замочування. Розроблено технологію виготовлення двох видів консервів на основі водяного горіха – «Водяний горіх натуральний» та «Водяний горіх маринований».

1535. Шестоपालов, К.А. Теплотехнические характеристики полимерных солнечных коллекторов для систем теплоснабжения : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.06 – техническая теплофизика и промышленная теплоэнергетика : защищена 17.10.2005 / Шестоपालов Константин Александрович ; науч. рук. А.В. Дорошенко ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 2005. – 187 с. – Библиогр. : с. 175-184.

Диссертационная работа посвящена решению проблем, связанных с использованием солнечной энергетики в системах солнечного горячего водоснабжения. Рассмотрено современное состояние в области солнечной энергетики. Определены факторы, отрицательно сказывающиеся на развитии солнечной энергетики в Украине – в первую очередь высокая стоимость солнечных коллекторов (СК), ввиду использования цветных металлов в традиционной конструкции СК (медь, алюминий). Предложено использовать полимерные материалы в конструкции нового поколения солнечных коллекторов. Для прозрачного покрытия и для абсорбера СК рекомендовано применять полимерную плиту из сотового поликарбоната. Разработана математическая модель, описывающая рабочие процессы в традиционных металлических СК, а также учитывающая наличие полимерных сотовых структур в конструкции СК. Проведен цикл натурных экспериментов на ряде новых модификаций СК металло-полимерного и полимерного типов, подтвердивший высокие теплотехнические характеристики нового поколения СК из полимерных материалов. Разработаны и прошли широкую промышленную апробацию солнечные системы, основанные на применении исследованных металло-полимерных СК, подтвердившие высокую эффективность новых разработок. Рассмотрены вопросы практической реализации компенсационного механизма, необходимость в котором обусловлена естественными колебаниями солнечной активности.

2006

1536. Быковец, Н.П. Методика расчета эквивалентной эмиссии парниковых газов в промышленности (новые индикаторы для эколого-энергетического аудита и менеджмента) : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.06 – техническая теплофизика и промышленная теплоэнергетика : защищена 22.06.2006 / Быковец Наталья Петровна ; науч. рук. В.П. Железный ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 2006. – 206 с. – Библиогр. : с. 158-167.

Диссертация посвящена развитию теоретических основ эколого-энергетического аудита и менеджмента, ориентированного на рациональное использование материальных и энергетических ресурсов в различных отраслях промышленности. В работе предлагается методика расчета полной эквивалентной эмиссии парниковых газов (ПЭЭПГ) на полном жизненном цикле оборудования, а также методика верификации для крупных предприятий. Изучены возможности использования разработанной методики расчета ПЭЭПГ применительно к объектам различной технической сложности: системы кондиционирования пассажирских вагонов, в которых используются сервисные хладагенты; технологический процесс отопления теплицы с использованием альтернативных систем получения тепла, эколого-энергетический аудит отдельного предприятия (Одесский завод стеклоизделий). Определены наиболее перспективные для ТН альтернативные хладагенты, применение которых будет обеспечивать наиболее рациональное использование энергетических ресурсов и наименьшее антропогенное воздействие на окружающую среду.

1537. Гаврилов, А.В. Усовершенствование процесса измельчения мякоти косточковых плодов и оборудования для его реализации : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и оборудование пищевых, микробиологических и фармацевтических производств : защищена 24.02.2006 / Гаврилов Александр Викторович ; науч. рук. Н.В. Гуртовой ; ОНАПТ. – Одесса, 2006. – 196 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 134-149.

Диссертация посвящена усовершенствованию дробилки для измельчения косточковых плодов с хорошо отделяющейся косточкой. Дробилка устанавливается в составе технологической линии переработки плодоовощного сырья с использованием протирочных машин. Рассмотрены вопросы анализа и оптимизации конструктивно-режимных параметров дробилок роторного типа с целью улучшения качества измельченного полуфабриката. Обоснована методика определения показателей качества, производительности дробилки. Предлагаются обобщенные переменные и конструктивно-режимные параметры, обеспечивающие высокое качество измельченного полуфабриката. Экспериментально доказано, что существуют конструктивно-режимные параметры роторной дробилки с гладкими ребрами, при которых содержание кондиционного продукта в обработанном полуфабрикате достигает 100 %. Предложена методика определения показателей качества измельченного полуфабриката и производительности роторной дробилки в зависимости от конструктивно-режимных параметров машины и обобщенных переменных. Предложена модернизация дробилки А9-КЮУ.

1538. Данчук, Ю.І. Розробка технології молочно-соевих продуктів подовженого терміну зберігання : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.04 – технологія м'ясних, молочних та рибних продуктів : захист 05.07.2006 / Данчук Юлія Іванівна ; наук. кер. В.О. Ромоданова ; ОНАХТ, Технол. ін-т молока та м'яса УААН. – Київ, 2006. – 218 с. – (Дод.). – Бібліогр. : с. 162-176.

Розроблено технологію виробництва молочно-соевих білкових продуктів. Науково обґрунтовано можливість спільного осадження білків знежиреного коров'ячого та соєвого молока з використанням одного з способів коагуляції. Встановлено можливість використання знежиреного коров'ячого та соєвого молока у технології білкових молочно-соевих продуктів способом спільного осадження. Теоретично обґрунтовано та практично апробовано новий спосіб осадження білків молочно-соевих сумішей, доведено доцільність використання методу термокислотної коагуляції. Визначено особливості коагуляції сумішей, складених зі знежиреного коров'ячого та соєвого молока. Встановлено вплив частки соєвого молока у молочній суміші на органолептичні та фізико-хімічні показники білкових згустків, обґрунтовано технологічні умови осадження. Вивчено білковий та вуглеводний склад комбінованих білкових згустків. Встановлено вплив соєвого компоненту на фракційний склад білкових згустків та можливість використання сухих речовин. Доведено, що заміна знежиреного коров'ячого молока на соєве дає змогу підвищити біологічну цінність продукту за амінокислотним складом на 11 % за рахунок збільшення вмісту лейцину, фенілаланіну та тирозину у порівнянні з контрольним зразком. Встановлено позитивний вплив бактеріального збагачувача на мікробіологічні показники одержаного білкового продукту та термін його придатності.

1539. Ефименко, Е.А. Технология получения биологически активной добавки при переработке бобов сои в соевое молоко : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов : защищена 14.12.2006 / Ефименко Елена Анатольевна ; науч. рук. А.П. Левицкий ; ОНАПТ. – Одесса, 2006. – 274 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 154-178.

Разработана технология получения биологически активной добавки – соевого экстракта при переработке бобов сои в соевое молоко методом использования предварительной водно-экстракционно-тепловой обработки сои. Определен химический состав и свойства соевого экстракта и рассмотрена перспектива использования его в качестве кормовой, пищевой и лечебно-профилактической добавки. Разработаны рациональные режимы текущей (или циркуляционной) экстракции и диспергирования соевых бобов с целью получения соевого экстракта и соевого молока высокого качества. Получено уравнение регрессии и разработана программа (языком Turbo Pascal), которые описывают процесс экстракции соевых бобов. Создан экстрактор для водно-экстракционно-тепловой обработки данных бобов, который обеспечивает значительное улучшение конструкции, повышение надежности и уменьшение энергозатрат.

1540. Євса, Л.М. Удосконалення роботи вихрових апаратів при знепиленні газів молочноконсервних виробництв : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв : захист 06.07.2006 / Євса Людмила Михайлівна ; наук. кер. Ю.П. Павленко ; ОНАХТ, Запоріж. держ. інж. акад. – Запоріжжя, 2006. – 177 с. – (Дод.). – Бібліогр. : с. 133-146.

Дисертація присвячена дослідженню процесів, які відбуваються під час знепилення газів молочноконсервних виробництв. За рахунок впровадження удосконалених вихрових апаратів для знепилення газів, зменшуються втрати готової продукції, забруднення навколишнього середовища та робочих приміщень. Визначено, що значна кількість сушарок з виробництва сухого молока знаходиться в експлуатації з 1970-1980 років. В наступний час все обладнання підлягає докорінній реконструкції. Перспективним напрямком удосконалювання діючих та розробки нових апаратів знепилення є відцентрові апарати, в яких уловлений готовий продукт повертається безпосередньо у виробництво. Вихрові пиловловлювачі забезпечують ефективність знепилення не менше 93 %, прості за конструкцією, у виготовленні, монтажі та експлуатації, надійні в роботі, універсальні та економічні. На основі всебічного аналізу параметрів роботи вихрового апарату запропоновані методика розрахунку, оптимальні характеристики експлуатації даних пиловловлювачів та типорозмірний ряд. Вихрові апарати розробленої конструкції менш енергоємні, металоемні, мають кращі технологічні показники, насамперед високу ступінь очищення порівняно з існуючими апаратами відцентрової дії.

1541. Захарченко, А.Ф. Теплопередающие характеристики теплообменных аппаратов на основе змеевиковых испарительных термосифонов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.06 – техническая теплофизика и промышленная теплоэнергетика : защищена 19.06.2006 / Захарченко Александр Федорович ; науч. рук. Г.Ф. Смирнов ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 2006. – 154 с. – Библиогр. : с. 126-137.

В работе представлены экспериментальные результаты по исследованию критических тепловых потоков в капиллярных испарительных термосифонах с организованной и неорганизованной циркуляцией теплоносителя. Разработаны конструкции и проведены исследования теплообменных аппаратов (ТА) типа газ-газ и теплопередающего устройства для охлаждения элементов радиоэлектронной аппаратуры. Определены основные теплопередающие характеристики и тепловые режимы данных устройств. Выявлены конструктивно-технологические факторы, влияющие на их работоспособность. В работе проведен обзор теплопередающих устройств на основе пульсационных и фитильных тепловых труб для охлаждения радиоэлектронной аппаратуры, а также сравнение с экспериментальным образцом ТУ на основе змеевиковых испарительных термосифонов.

1542. Крошко, О.С. Разработка технологии производства мучных смесей повышенной пищевой ценности : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов : защищена 16.11.2006 / Крошко Ольга Сергеевна ; науч. рук. В.А. Моргун ; ОНАПТ. – Одесса, 2006. – 180 с. – (Прил.) + 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Библиогр. : с. 142-157.

Разработана технология производства мучных композиционных смесей из муки разных зерновых культур. Научно обоснована целесообразность и возможность повышения пищевой ценности пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта, расширение ассортимента производимой продукции на мукомольных заводах, за счет составления композиционных смесей. Проведен сравнительный анализ химического состава и биохимических свойств пшеничной муки высшего сорта, гречневой, ячменной, овсяной, кукурузной, рисовой и тритикалевой. На основании этих исследований обоснован качественный и количественный состав мучных композиционных смесей. Установлено, что смешивание сортовой пшеничной муки с мукой крупяных культур в количестве 10 - 15% позволит повысить ее пищевую и биологическую ценность, увеличить содержание белка, улучшить его аминокислотный состав, обогатить муку витаминами, микро- и макроэлементами, балластными веществами. Предложена технология производства мучных композиционных смесей. Разработан проект нормативной документации на мучные смеси повышенной пищевой ценности. Технология апробирована при производственных условиях.

1543. Кузнецов, И.О. Экспериментальное исследование и математическое моделирование теплопередающих характеристик пульсационных тепловых труб : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.06 – техническая теплофизика и промышленная теплоэнергетика : защищена 22.06.2006 / Кузнецов Игорь Олегович ; науч. рук. Г.Ф. Смирнов ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 2006. – 119 с. – Библиогр. : с. 107-118.

Диссертация посвящена экспериментальному исследованию работы и математическому моделированию пульсационных тепловых труб (ПТТ). В результате экспериментальных исследований была обнаружена независимость работы отдельных ветвей ПТТ. Это послужило основой предложенной приближенной модели действия ПТТ. На основе анализа сил, действующих в отдельно взятой ветви ПТТ – элементарной ячейке и допущении о цикличности протекающих в ней процессов, были оценены длительности характерных стадий периода работы и термические сопротивления соответствующих этим стадиям механизмов теплопереноса. Общее термическое сопротивление ПТТ определялось как среднее между ними, взвешенное по их длительности, в суммарном времени цикла работы. В модели использованы три эмпирически подобранных коэффициента, введенных в модель вследствие недостаточной изученности на сегодняшний день процессов теплообмена, протекающих в ПТТ. Проведенное сравнение результатов расчета по предложенной модели с результатами экспериментальных исследований, при одних и тех же значениях эмпирических коэффициентов, показало удовлетворительное качественное и количественное согласование, что подтверждает правильность данного подхода.

1544. Лось, О.А. Разработка технологии энтеросорбентов на основе семени льна и продуктов его переработки : дис. ... канд. техн. наук : спец. 03.00.20 – биотехнология : защищена 23.11.2006 / Лось Ольга Александровна ; науч. рук. Н.К. Черно ; ОНАПТ. – Одесса, 2006. – 254 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 149-182.

Диссертация посвящена разработке технологии получения полифункциональных энтеросорбентов на основе семян льна и продуктов его переработки, которые проявляют ингибирующую активность в отношении протеолитических ферментов. Изучен их химический состав, исследованы функционально-физиологические свойства. Установлена ингибиторная активность слизистых веществ семян льна в отношении сериновых протеаз трипсина и химотрипсина. Получены данные, свидетельствующие о взаимосвязи ингибиторной активности с моносакхаридным составом биополимеров, формирующих водорастворимый комплекс семян льна. Рассчитаны кинетические параметры гидролиза казеина трипсином в присутствии и отсутствии водорастворимого ингибитора, на основании которых показано, что ингибирование трипсина слизистыми веществами семян льна имеет неконкурентный характер. Изучены физико-химические свойства водорастворимых ингибиторов. Показано, что ряд энтеросорбентов обладают значительной антиоксидантной активностью. Совокупность результатов теоретических и экспериментальных исследований позволила сформулировать научные основы производства полифункциональных БАД-энтеросорбентов на основе семян льна и продуктов его переработки, которые проявляют ингибирующие и антиоксидантные активности. Исследованы функционально-физиологические и микробиологические характеристики разработанных БАД. Полученные продукты предназначены для питания людей, физиологическое состояние которых определяется повышенной активностью протеолиза. Показана возможность включения энтеросорбентов на основе семян льна в состав хлебобулочных изделий.

1545. Мазуренко, И.К. Усовершенствование технологии производства концентрированных томатопродуктов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных продуктов : защищена 23.02.2006 / Мазуренко Игорь Константинович ; науч. рук. А.Т. Безусов. – Одесса, 2006. – 253 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 151-179.

Диссертация посвящена разработке технологии производства концентрированных томатопродуктов из томатов сортов механизированного сбора с последующим консервированием готового продукта в асептических условиях и фасованием в многослойные мешки с уплотнительным клапаном. По результатам исследований установлено, что томаты сортов механизированного сбора по физико-химическим показателям отличаются повышенным содержанием мякоти (нерастворимых сухих веществ), что значительно затрудняет процесс концентрирования традиционным способом. При получении протертой томатной массы по традиционной технологии, дробленая томатная масса подвергается термической обработке, в результате чего протопектин переходит в пектин и увеличивается вязкость протертой томатной массы, что отрицательно сказывается на процессе концентрирования томатной массы. Установлено, что при концентрировании томатов сортов механизированного сбора, необходимо предварительно отделять жидкую фракцию из целых томатов, концентрировать ее до содержания растворимых сухих веществ 70 % и после соединять с ранее отделенной мякотью. Разработана технология производства томатной пасты «Новая», согласованы и утверждены в установленном порядке «Технические условия ТУ У 15.3-26303655-014-2003», режим стерилизации, нормы расхода сырья и материалов. Проведена промышленная апробация разработанной технологии.

1546. Набиль, Аль Гарби. Альтернативные системы кондиционирования воздуха с прямой солнечной регенерацией абсорбента : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.05.14 – холодильная и криогенная техника, системы кондиционирования : 21.09.2006 / Набиль Аль Гарби ; науч. рук. А.В. Дорошенко ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 2006. – 184 с. – Библиогр. : с. 166-175.

Рассмотрено современное состояние в области солнечных систем охлаждения сред и кондиционирования воздуха, основанных на использовании открытого абсорбционного цикла, связанного с предварительным осушением воздуха и последующим использованием испарительного охлаждения. Определены факторы, отрицательно сказывающиеся на развитии альтернативной системы кондиционирования воздуха (АСКВ), в первую очередь высокие температуры регенерации абсорбентов, большое количество тепломассообменных аппаратов (ТМА), входящих в системы (абсорберы-осушители, испарительные охладители, градирня, десорбер-регенератор, теплообменники) и значительные сопутствующие энергозатраты. Схемы АСКВ построены на использовании прямой регенерации абсорбента и широком применении в конструкции всех ТМА полимерных материалов. Разработано конструктивное оформление пленочных поперечноточных ТМА на основе многоканальных поликарбонатных плит (выбранных на основе проведенного анализа полимерных материалов). Разработана АСКВ, включая основной блок охлаждения, и выполнен анализ ее возможностей. АСКВ способна обеспечить получение комфортных параметров воздуха для любых климатических условий земного шара. В сравнении с традиционными парокомпрессионными системами кондиционирования воздуха альтернативная система АСКВ обеспечивает значительное снижение энергозатрат (до 40%), что подтверждается немногочисленными данными эксплуатации аналогичных установок.

1547. Новикова, Т.Н. Разработка технологии консервов из пиленгаса : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных продуктов : защищена 06.07.2006 / Новикова Татьяна Николаевна ; науч. рук. Л.Б. Добробабина ; ОНАПТ. – Одесса, 2006. – 215 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 139-157.

Диссертационная работа посвящена разработке параметров термостабилизации новых консервов из акклиматизированного объекта аквакультуры – пиленгаса. Впервые изучен массовый, химический, аминокислотный и жирнокислотный состав пиленгаса, акклиматизированного в лиманах Одесской области. Установлено, что химический состав тканей пиленгаса характерен для большинства промысловых рыб. Анализ аминокислотного состава пиленгаса показал наличие и сбалансированность всех незаменимых аминокислот. При анализе жирнокислотного состава установлен высокий уровень моно- и полиненасыщенных жирных кислот, что способствует высокой липогеназной активности пиленгаса. На основании изученных технoхимических свойств пиленгаса установлена целесообразность его использования в рыбоконсервной отрасли. Обобщения теоретического и экспериментального материала позволили установить экономическую и энергетическую эффективность использования режимов стерилизации, основанных на принципах термостабилизации. Показано, что использование этих принципов приводит к уменьшению потерь пищевых веществ и повышению пищевой и биологической ценности сырья. Разработаны технологические параметры концентрирования пектином ферментного препарата, извлеченного из внутренностей рыб, и получения пищевого рыбного фарша и продуктов на его основе. Научно обоснованы параметры противодавления при стерилизации рыбных консервов в стеклянной таре Ш-63-250. Апробация разработанных режимов термостабилизации показала эффективность и надежность использования щадящих режимов стерилизации.

1548. Орлова, С.С. Микроволновая обработка зерна при движении в виброканале : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых, микробиологических и фармацевтических производств : защищена 17.11.2006 / Орлова Светлана Сергеевна ; науч. рук. Л.Г. Калинин ; ОНАПТ. – Одесса, 2006. – 150 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 114-126.

Диссертация посвящена исследованию особенностей взаимодействия дисперсного слоя основных видов зерновых культур с микроволновым (МВ) полем с целью обоснования конструкции, конструктивно-режимных параметров и производительности МВ-аппарата. Проведены и обработаны результаты приведенных в работе экспериментов, разработана методика определения и контроля текущей температуры в дисперсной среде (слое зерна) при микроволновом подведении энергии, а также сформулированы выводы и требования к конструированию полупромышленного образца. Научно обоснована целесообразность применения микроволнового электромагнитного поля при обработке зерна совместно с механической вибрацией для стимуляции посевного качества семян. Получено упрощенное решение нестационарного дифференциального уравнения в частных производных, которое устанавливает связь безразмерной температуры линейной координатой и временем. Определены расходные характеристики, мощность и установлена зависимость массового расхода зерна вибротранспортера от угла наклона его канала при заданном уровне производительности.

1549. Парменова, Д.Г. Тепловые режимы бытовых холодильников с применением двухфазных теплопередающих панелей : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.06 – техническая и промышленная теплоэнергетика : защищена 19.06.2006 / Парменова Дана Георгиевна ; науч. рук. Г.Ф. Смирнов ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 2006. – 133 с. – Библиогр. : с. 101-107.

В диссертации представлена математическая модель, описывающая распределение температурных полей в холодильных шкафах компрессионных бытовых холодильников с учетом периодичности работы холодильного агрегата. Полученная математическая модель позволяет проводить анализ эффективности тепловых режимов бытовых холодильных шкафов различных конструкций. Представлены результаты экспериментальных и теоретических исследований работы теплопередающих панелей на базе замкнутого двухфазного термосифона, заправленного изобутаном. Проведенные экспериментальные исследования показали, что перенос тепла с помощью теплопередающих панелей на базе замкнутого двухфазного термосифона является реальным эффективным способом выравнивания температурного поля в объеме холодильной камеры, а изобутан обеспечивает эффективную работу термосифона по переносу тепла.

1550. Радионова, О.В. Разработка технологии консервированных слабоалкогольных напитков на виноградно-овощной основе : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных продуктов : защищена 16.11.2006 / Радионова Ольга Викторовна ; науч. рук. Л.А. Осипова ; ОНАПТ. – Одесса, 2006. – 227 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 191-192.

Диссертация посвящена разработке технологии консервированных безалкогольных виноградно-овощных напитков. Разработаны параметры пастеризации и горячего разлива, которые обеспечивают гарантированную длительную биологическую устойчивость готовой продукции без дополнительного использования консервантов. Аналитически и экспериментально обоснована целесообразность и технологическая возможность получения безалкогольных напитков с высокой биологической ценностью на основе концентрированных виноградных виноматериалов, полученных методом блочного вымораживания и овощных соков. Усовершенствована технология овощных соков-полуфабрикатов без мякоти (дынного, огуречного, сельдерейного), которая отличается от традиционной отсутствием высокотемпературной обработки. Получено уравнение в обобщенных переменных, описывающее массообмен в процессе разделения белых и красных виноградных виноматериалов методом блочного вымораживания.

1551. Ряшко, Г.М. Интенсификация процесса экстрагирования при производстве растворимого кофе : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и оборудование пищевых, микробиологических и фармацевтических производств : защищена 17.11.2006 / Ряшко Галина Михайловна ; науч. рук. О.Г. Бурдо ; ОНАПТ. – Одесса, 2006. – 192 с. – (Прил.) + 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Библиогр. : с. 162-182.

Исследован процесс экстрагирования растворимых веществ с капиллярно-пористых частиц на примере кофейных зерен. Описаны гидродинамические и массообменные характеристики процесса при использовании импульсного электромагнитного поля. Показано, что основным фактором интенсификации является возникновение мощного механизма переноса – бародиффузии, которая появляется при использовании микроволнового поля за счет локального перегрева жидкости в середине капилляров. На основании экспериментального моделирования определены условия фазовых равновесий в системе «кофейные зерна – вода», а также установлены зависимости коэффициента массоотдачи для периодических и непрерывных режимов экстрагирования от комплекса конструктивных и режимных параметров.

1552. Соц, С.М. Усовершенствование технологии подготовки зерна риса к переработке : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов : защищена 15.12.2006 / Соц Сергей Михайлович ; науч. рук. В.А. Моргун ; ОНАПТ. – Одесса, 2006. – 194 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 136-152.

Диссертация посвящена совершенствованию отечественной технологии переработки зерна риса на основе применения влаготепловой обработки. Научно обоснована возможность повышения продовольственного использования отечественного зерна риса, улучшение биохимических и потребительских свойств рисовой крупы за счет применения влаготепловой обработки, для этого целесообразно в подготовительном отделении крупозавода использовать влаготепловую обработку (ВТО) зерна риса, предусматривающую следующие этапы: увлажнение, отсыревание, пропаривание, сушка. Исследование процессов и режимов ВТО зерна позволило установить оптимальные режимы этих процессов, при которых достигается наибольший выход крупы при улучшении ее биохимических и потребительских свойств. Разработана структура технологического процесса подготовительного отделения рисоизмельчающего завода с использованием влаготепловой обработки. На крупу рисовую пропаренную разработан проект технической документации.

1553. Труфкати, Л.В. Разработка биотехнологии комбинированных молочно-растительных продуктов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 03.00.20 – биотехнология : защищена 23.11.2006 / Труфкати Людмила Викторовна ; науч. рук. Л.В. Капрельянц ; ОНАПТ. – Одесса, 2006. – 270 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 160-186.

Исследовано влияние замены части коровьего молока соевым на технологические параметры производства кисломолочного и мягкого свежего сыров с использованием симбиотических заквасок, в составе которых имеются лактококки и бифидобактерии. Определено оптимальное соотношение коровьего и соевого молока в смеси для производства комбинированных белковых продуктов кислотным способом. Изучены биохимические изменения, которые имеют место в молочно-соевой смеси при производстве комбинированных белковых продуктов. Получены их молочно-соевые аналоги, обогащенные растительным белком, витаминами, минеральными элементами, эссенциальными жирными кислотами, пищевыми волокнами, фитовеществами сои и пробиотическими микроорганизмами.

1554. Хоренжий, Н.В. Розробка технології виробництва комбікормової продукції з використання кормових трав для великої рогатої худоби : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технологія зернових, бобових, круп'яних продуктів і комбікормів : захист 23.02.2006 / Хоренжий Наталя Василівна ; наук. кер. Б.В. Єгоров ; ОНАХТ. – Одеса, 2006. – 192 с. – (Дод.). – Бібліогр. : с. 153-177.

Дисертація присвячена рішення актуальної проблеми забезпечення великої рогатої худоби комбікормовою продукцією із включенням кормових трав, яка має низьку ціну, тривалий строк зберігання. Запропоновано та науково обґрунтовано нову енергозберігаючу технологію виробництва комбікормової продукції для великої рогатої худоби на основі гранулювання та екструджування сумішей з різкою кормових трав. Енергозбереження досягається за рахунок сумісного пресування (подрібнення) в пресах-грануляторах та екструдерах кормових сумішей та комбікормів-концентратів відповідно із використанням кормових трав без їх попереднього або наступного сушіння. Розроблена технологія забезпечує ефективне використання кормових трав у складі кормових сумішей кількістю до 15 %, комбікормів-концентратів 20 %. Використання нової технології дає можливість значно розширити сировинну базу комбікормового виробництва за рахунок трав та зеленої маси культурних рослин.

1555. Шевченко, П.И. Совершенствование режимов и строения шелушительных машин для агрегатных установок по изготовлению круп : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых, микробиологических и фармацевтических производств : защищена 07.07.2006 / Шевченко Павел Иванович ; науч. рук. О.И. Гапонюк ; ОНАПТ. – [Одесса], 2006. – 173 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 132-144.

Диссертация посвящена вопросам создания шелушительных комплексов зерновых материалов, методов их анализа и оптимизации, что обеспечивает повышение эффективности шелушения и соответствие современным требованиям крупяных производств. Рассмотрены шелушители, которые используются в крупяном производстве, выявлены их недостатки. Установлено, что наиболее эффективным способом шелушения является совмещение внешнего абразивного и внутреннего фрикционного воздействия на зерновки с пневмотранспортированием и аэросепарированием продуктов шелушения направленными воздушными потоками. Разработана соответствующая конструкция, проведены экспериментальные исследования нового шелушительного комплекса, подтверждена его эффективность. Установлено, что с изменением кольцевого зазора между поверхностями абразивных дисков и направляюще-распределительными клиновидными, усеченно-коническими устройствами и окружной скорости повышается интенсивность обработки зерна. Предложена методика расчета обобщенных показателей, которая учитывает конструктивно-технологические параметры лушительного комплекса. Выполнены производственные испытания шелушительного комплекса и проведена их экономическая оценка.

2007

1556. Абдулазиз Абду Яхья Аббас. Получение и использование глюкозооксидазы в технологии пищевых продуктов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 03.00.20 – биотехнология : защищена 22.07.2007 / Абдулазиз Абду Яхья Аббас ; науч. рук. А.Т. Безусов ; Одес. нац. акад. харч. технологій. – Одеса, 2007. – 151 с. – (Прил.). – Библиогр.: с. 118-135.

Диссертация посвящена разработке технологии получения внутриклеточной глюкозооксидазы из штамма гриба *Asp. niger* ATCC 166808 и ее использования при производстве диабетических фруктовоовощных нектаров. Разработаны параметры культивирования гриба *Asp. niger* на питательных средах, обеспечивающих максимальное продуцирование глюкозооксидазы. Разработан способ иммобилизации растворимого препарата глюкозооксидазы на полиакриламидном геле. Дана характеристика физико-химических свойств растворимой и иммобилизованной форм фермента. Установлены оптимальные параметры процесса гидролиза сахарозы инвертазой (b-фруктофуранозидазой) и определены закономерности влияния на степень инверсии сахарозы температуры, массовой доли субстрата и фермента, времени инверсии. Определены оптимальные параметры окисления растворов, содержащих глюкозу, глюкозооксидазой. Разработана технология производства диабетических фруктозо-глюконовых сиропов на основе продуктов окисления инвертных сахаров и технология фруктовоовощных нектаров специального назначения.

1557. Анчербак, С.Н. Термодинамические свойства растворов хладагента R-245fa с компрессорным полиэфирным маслом (эксперимент, методы прогнозирования) : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.06 – техническая теплофизика и промышленная теплоэнергетика : защищена 24.09.2007 / Анчербак Сергей Николаевич ; науч. рук. В.П. Железный ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 2007. – 244 с. – Библиогр.: с. 192-213.

Диссертация посвящена комплексному экспериментально-расчетному изучению фазовых равновесий, термодинамических свойств на линии насыщения растворов хладагента R-245fa в полиэфирном компрессорном масле. Исследовано влияние примесей масла на показатели энергетической эффективности компрессорной системы. Создана оригинальная экспериментальная установка и проведены комплексные исследования термодинамических свойств растворов хладагент/масло (РХМ). Предложены новые корреляции для аппроксимации и прогнозирования кривой расслоения бинарных растворов, диэлектрической проницаемости и показателя преломления на кривой расслоения, показателя преломления, изотермической сжимаемости, изохорной и изобарной теплоемкости, скорости звука, энтальпии, энтропии на пограничных кривых жидкости и пара, изохорной теплоемкости на критической изохоре.

1558. Бахмутян, Н.В. Интенсификация процесса сушки фруктово-ягодного сырья во взвешенном слое : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – процессы и оборудование пищевых, микробиологических и фармацевтических производств : защищена 26.10.2007 / Бахмутян Наталья Витальевна ; науч. рук. М.А. Гришин ; ОНАПТ. – Одесса, 2007. – 176 с. + 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Библиогр. : с. 124-133.

Диссертационная работа посвящена интенсификации процесса сушки фруктово-ягодного сырья во взвешенном слое, с целью создания методов расчета и обоснования эффективных режимов сушки. Определены статические характеристики высушенных продуктов: равновесное влагосодержание как функция температуры и относительной влажности воздуха, химический потенциал и удельная изотермическая влагоемкость. Рассчитаны коэффициенты в уравнении продолжительности сушки по методу Филоненко-Гришина для фруктово-ягодного сырья. Разработаны методы расчета сушильной установки для сушки во взвешенном слое. Получена модель сушки плодов и ягод, основанная на принципе теории суперпозиции и влиянии коэффициента активности воды на массоотдачу. Установлено влияние режимных параметров на изменение химических и биохимических показателей. Разработана научно-техническая документация на высушенные продукты и полученные продукты предложены к внедрению в пищеконцентратную промышленность.

1559. Воєцька, О.Є. Удосконалення технології виробництва комбікормів для собак : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технологія зернових, бобових, круп'яних продуктів та комбікормів : захист 26.10.2007 / Воєцька Олена Євгенівна ; наук. кер. Б.В. Єгоров ; ОНАХТ. – Одеса, 2007. – 231 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 140-153.

Дисертаційна робота присвячена удосконаленню технології виробництва сухих комбікормів для собак. Розроблено рецепти повнораціонних комбікормів для собак різного фізіологічного стану з урахуванням потреби тварин у поживних та біологічно активних речовинах. Введення субпродуктів призводить до зволоження комбікормів перед екструдуванням без використання води і дозволяє уникнути процесу сушіння комбікорму та знизити питомі витрати електроенергії на виробництво комбікормів для собак. Доведено доцільність введення кормових жирів у складі жирових композицій, розроблено їх рецепти. Експериментально досліджено технологічні процеси екструдування зернових сумішей з жировою композицією та насінням льону, змішування компонентів комбікормів та екструдування комбікормів з жировою композицією. Встановлено раціональні режими процесів.

1560. Гарбуз, В.Г. Разработка технологии мясных изделий с использованием зерновых культур : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств : защищена 21.06.2007 / Гарбуз Виктор Григорьевич ; науч. рук. Л.Г. Винникова ; ОНАПТ. – Одесса, 2007. – 204 с. – (Прил.) + 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Библиогр. : с. 139-153.

Диссертация посвящена научному обоснованию и разработке технологии колбасных изделий с использованием зерновых культур. Разработана комплексная добавка «Эковит». Изучен химический состав, пищевая и биологическая ценность добавки, влияние ее на свойства мясных систем, в том числе на белки мяса. Установлены технологические параметры применения «Эковита» в вареных, полукопченых и ливерных колбасах. Разработаны рецептуры колбас, что легло в основу нормативной документации. Исследованы микробиологические и физико-химические показатели колбас с «Эковитом» при хранении, на основании чего обоснованы сроки хранения. Проведена промышленная апробация, которая подтвердила целесообразность производства колбасных изделий с новой зерновой добавкой.

1561. Гончарук, А.А. Совершенствование процесса обработки зерна в комбинированных моечных машинах : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и оборудование пищевых, микробиологических и фармацевтических производств : защищена 18.05.2007 / Гончарук Анна Анатольевна ; науч. рук. Н.В. Остапчук ; ОНАПТ. – Одесса, 2007. – 161 с. – (Прил.) + 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Библиогр. : с. 146-156.

В диссертации обоснована целесообразность обработки зерна водой с целью очистки и обеззараживания поверхности зерновок, выделения нежелательных примесей из зерновой среды и повышение качества готовой продукции, изложены основные теоретические представления о процессе обработки зерна водой, рассмотрен и уточнен механизм взаимодействия зерна с водой, приведены результаты аналитических и экспериментальных исследований по определению зависимостей качества мойки зерна от удельных затрат воды, формы и конструктивных параметров рабочих органов и моечной ванны, жесткости, температуры и концентрации поверхностно-активных веществ в воде. Аналитически определены связи между скоростью обтекания зерна водой, числом Рейнольдса и свойствами воды, зависимости числа Рейнольдса от удельных затрат воды, конструктивных параметров моечной машины, режимов ее работы и вязкости воды.

1562. Горшунов, М.С. Разработка технологии производства пресервов и рыбных консервов с использованием лактоферментированного сырья : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов : защищена 30.10.2007 / Горшунов Максим Сергеевич ; науч. рук. Л.Б. Добробабина ; ОНАПТ. – Одесса, 2007. – 207 с. + 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Библиогр. : с. 126-140.

Диссертационная работа посвящена разработке технологии пресервов и рыбных консервов с использованием лактоферментированного сырья. Проведен анализ химического состава овощного сырья, который позволил установить возможность использования капустного и огуречного сока, а также измельченных томатов в качестве субстрата для развития молочнокислых бактерий *L. acidophilus* и *L. plantarum*. Изучены физико-химические показатели лактоферментированных овощных субстратов и мышечной ткани рыб. Определен характер антимутагистических взаимоотношений молочнокислых бактерий *L. plantarum* и *L. acidophilus* и возбудителя специфической порчи рыбных консервов *C. sporogenes* штамм 25 при инокулировании взвесью спор *C. sporogenes*. Наблюдалось сильное подавление роста клостридий благодаря молочной кислоте и антибиотикам, полученным в результате метаболизма молочнокислых бактерий. Изучена динамика белков мышечной ткани шпрота черноморского и пиленгаса. Разработана технология пресервов с пониженным содержанием соли, использованием лактоферментированных овощных субстратов и предварительной микроволновой обработки пряно-солевой смеси. Научно обоснованы параметры обезвоживания мышечной ткани рыб лактоферментированными субстратами с *L. acidophilus* и *L. plantarum*. Разработана технология рыбных консервов в томатном соусе с использованием биотехнологического способа предварительного кислотного обезвоживания рыб при тепловом консервировании.

1563. Дідух, Г.В. Розробка технології питних молочних напоїв геродієтичного призначення з продовженням терміном зберігання : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.04 – технологія м'ясних, молочних та рыбних продуктів : захист 31.10.2007 / Дідух Геннадій Васильович ; наук. кер. О.П. Чагаровський ; ОНАХТ. – Одеса, 2007. – 223 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 142-158.

Науково обґрунтовано технологічні режими виробництва питних молочних геронапоїв з подовженням терміном зберігання. Оптимізовано склад молочно-жирової основи з використанням вторинної молочної сировини; визначено оптимальну концентрацію лактулози у геронапоях; виявлено антагоністичні та синергетичні ефекти зміни біологічної активності та вмісту малонового діальдегіду у молочно-жирових сумішах. Експериментально доведено позитивний вплив внесених добавок: підвищення пробіотичних та антиоксидантних властивостей у молочно-жирових сумішах; зниження вмісту малонового діальдегіду. На основі проведених досліджень розроблено рецептури і нормативна документація на виробництво питних молочних напоїв геродієтичного призначення, проведена промислова апробація розробленої технології. Розраховано економічний ефект виробництва питних молочних геронапоїв.

1564. Евдокимова, О.А. Обоснование режимных характеристик блочных вымораживателей для опреснения и очистки природных и промышленных вод : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – процессы и оборудование пищевых, микробиологических и фармацевтических производств ; защищена 30.11.2007 / Евдокимова Оксана Александровна ; науч. рук. Е.А. Коваленко ; ОНАПТ. – Одесса, 2007. – 207 с. + 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Библиогр. : с. 172-186.

В работе доказано, что блочные вымораживатели являются перспективными для целей опреснения и очистки природных и промышленных вод. Получены критериальные уравнения для расчета коэффициентов тепло- и массоотдачи при блочном вымораживании воды из солевых растворов в условиях естественной конвекции и при механическом перемешивании раствора. Общая структура расчета блочного вымораживателя включает в себя методики и алгоритмы для расчета: теплофизических свойств и криоскопических температур солевых растворов; кинетики процессов тепло- и массообмена в блочном вымораживателе для условий естественной конвекции в растворе и при его механическом перемешивании; конструктивных размеров установки; холодопроизводительности и потребляемой мощности установки; технико-экономических параметров установки. Предложенная инженерная методика расчета блочного вымораживателя, может использоваться для проектирования промышленных установок и оптимизации их режимных характеристик.

1565. Козонова, Ю.О. Розробка технології висококалорійних соковмісних напоїв з використанням зерна злакових та бобових культур: дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технологія консервованих продуктів : захист 25.10.2007 / Козонова Юлія Олександрівна ; наук. кер. Л.М. Тележенко ; ОНАХТ. – Одеса, 2007. – 255 с + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр.: с. 160-178.

Дисертація спрямована на створення висококалорійних напоїв з використанням рослинних інгредієнтів з додержанням технології, яка дозволяє максимально зберегти біологічно активні речовини сировини. Значна увага у роботі приділяється проведенню специфічного гідролізу крохмалю сировини, який формує реологічні характеристики напою та визначає консистенцію готового продукту. Показана доцільність проведення гідролізу крохмалю за двостадійною технологією, параметри якої можна встановити за розробленим рівнянням другого ступеня. Доведено, що побудова технологічного процесу з додержанням розроблених рекомендацій дозволяє створити висококалорійний продукт плинної консистенції з високим вмістом біологічно активних речовин.

1566. Кручек, О.А. Разработка технологии пастеризованного молока с увеличенным сроком хранения : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов : защищена 24.05.2007 / Кручек Оксана Анатольевна ; науч. рук. А.П. Чагаровский ; ОНАПТ. – Одесса, 2007. – 222 с. – Библиогр. : с. 155-170.

Диссертация посвящена разработке технологических приемов, позволяющих увеличить срок хранения пастеризованного молока: применение «горячего» розлива, двукратной пастеризации, использование комбинированного действия тепловой обработки и консерванта природного происхождения – низина, а также комбинированного действия тепловой обработки и конкурирующей микрофлоры. Установлены закономерности изменения качественного и количественного состава микрофлоры сырого молока под влиянием температуры, продолжительности и кратности тепловой обработки. Установлены концентрации низина для молока высшего, первого и второго сортов, которые подавляют рост микрофлоры молока и способствуют увеличению срока хранения пастеризованного молока до семи суток. Осуществлен выбор штаммов пробиотических культур *Lactobacillus acidophilus* и рода *Bifidobacterium*, как конкурирующей микрофлоры, обеспечивающей сохранность пастеризованного молока без изменения физико-химических и органолептических показателей в течение 7 суток. Разработана и утверждена нормативная документация на молоко «Украинское», полученное с применением «горячего» розлива.

1567. Кушниренко, Н.М. Усовершенствование технологии рыбных консервов в томатном соусе : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов : защищена 25.05.2007 / Кушниренко Надежда Михайловна ; науч. рук. Л.Б. Добробабина ; ОНАПТ. – Одесса, 2007. – 237 с. – Библиогр. : с. 144-166.

Работа посвящена разработке технологии производства рыбных консервов с предварительным кислотным обезвоживанием рыб перед стерилизацией. Разработаны условия нового способа кислотного обезвоживания и найдены оптимальные параметры процесса с использованием пищевой добавки Е-507 – хлороводородной кислоты. Установлено преимущество использования кислотного обезвоживания рыбного полуфабриката для производства рыбных консервов в томатном соусе из хека серебристого, шпрота черноморского и пиленгаса на основе сравнительного анализа физико-химических и биохимических показателей, изготовленных по традиционной и предлагаемой технологиях. Разработаны режимы стерилизации трех видов консервов, предложена ресурсосберегающая и экологически безопасная технология коллагенового полуфабриката из непищевых отходов рыб с использованием хлороводородной кислоты.

1568. Лебедев, Б.В. Определение энергетических характеристик экзотермических режущих стержней при ремонте и утилизации судов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.06 – техническая теплофизика и промышленная теплоэнергетика : защищена 05.03.2007 / Лебедев Борис Владимирович ; науч. рук. И.Г. Чумак ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 2007. – 231 с. – Библиогр. : с. 165-175.

Работа посвящена теоретическому и экспериментальному изучению закономерностей теплообмена при горении экзотермических режущих и сварочных стержней, на суше и под водой, при утилизации и ремонте судов в целях научно-обоснованного расчета необходимой тепловой мощности таких стержней, их конструирования и создания экзотермических средств, которые могли бы обеспечить требуемую тепловую мощность. Аналитические исследования процесса теплообмена горящего стержня дали новые научные результаты, показав, что теплотери связаны с различными закономерностями теплообмена на воздухе и под водой – при пленочном, пузырьковом и смешанном кипении воды около горящего стержня, а также при конвективном теплообмене без изменения агрегатного состояния. Эти исследования дали возможность обоснованно рассчитывать тепловую мощность и КПД экзотермических стержней для подводной резки.

1569. Ломейко, А.П. Тепловлажностные процессы при замораживании в флюидизационном скороморозильном аппарате : дис. ... канд. техн. наук : 05.05.14 – холодильная и криогенная техника, системы кондиционирования : защищена 22.01.2007 / Ломейко Александр Петрович ; науч. рук. Н.И. Стручаев, Одес. гос. акад. холода, Тавр. гос. агротехн. акад. – Мелитополь, 2007. – 239 с. – Библиогр. : с. 182-199.

Диссертация посвящена научному обоснованию влияния тепловлажностных процессов при замораживании плодовой, овощной и ягодной продукции в псевдооживленном состоянии на энергетические показатели флюидизационного скороморозильного аппарата. Разработана методика для определения расходов энергии на вымораживание влаги из продукта и атмосферного воздуха при замораживании продукции в флюидизационном скороморозильном аппарате. Получены аналитические зависимости дополнительных расходов теплоты флюидизационного скороморозильного аппарата на вымораживание влаги воздуха, проникающей в морозильную камеру при загрузке продукции, от тепловлажностных характеристик атмосферного воздуха.

1570. Мальчевський, В.П. Термодинамічні властивості сумішей озонобезпечних та природних холодоагентів : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.06 – технічна теплофізика та промислова теплоенергетика : захист 14.04.2008 / Мальчевський Валентин Павлович ; Одес. держ. акад. холоду, Одес. нац. мор. ун-т. – Одеса, 2007. – 256 с. – Бібліогр. : с. 156-170.

Зроблений аналіз експериментальних даних про термодинамічні властивості перспективних сумішей R125/R290, R134a/R290, R23/R744 і R41/R744. Складені рівняння стану досліджуваних сумішей, які описують їх термодинамічні властивості у однофазній області і у стані насичення. Розраховані таблиці термодинамічних властивостей сумішей. Досліджена термодинамічна поведінка сумішей у стані фазової рівноваги. Зроблена оцінка внеску від функції взаємодії компонентів у термодинамічні властивості досліджуваних у даній роботі сумішей при розрахунку цих властивостей за отриманими рівняннями стану. Розроблена автоматизована інформаційна система для розрахунку теплофізичних властивостей великої кількості речовин, включаючи досліджувані у роботі суміші, у різних системах незалежних змінних.

1571. Наконечная, Ю.Г. Усовершенствование технологии производства консервов из грибов шампиньонов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных и охлажденных пищевых продуктов : защищена 27.06.2007 / Наконечная Юлия Григорьевна ; науч. рук. А.К. Дьяконова ; ОНАПТ. – Одесса, 2007. – 231 с. + 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Библиогр. : с. 132-146.

Диссертация посвящена вопросу расширения ассортимента, снижению потерь грибов при переработке и комплексному использованию сырья. Изучен химический состав и физико-химические свойства грибной ткани в зависимости от видовых особенностей. Исследованы изменения массы и физико-химические свойства грибов шампиньонов в течение всего технологического цикла переработки. Проведены исследования изменения массы грибов при замачивании в растворах различных органических кислот. Разработана комплексная технология переработки грибов с использованием некондиционного сырья и говяжьих мозгов. Готовый продукт «Паштет из грибов шампиньонов» содержит 58 % белка, сбалансированного по аминокислотному составу, и 7,5 % жира с высоким содержанием ненасыщенных жирных кислот. Проведен комплекс научно-практических работ по внедрению результатов исследований в консервную промышленность.

1572. Памбук, С.А. Разработка малоотходной технологии переработки атерины черноморской : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов : защищена 30.10.2007 / Памбук Светлана Андреевна ; науч. рук. Т.А. Маноли ; ОНАПТ. – Одесса, 2007. – 218 с. + 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Библиогр. : с. 149-168.

Диссертационная работа посвящена научному обоснованию и разработке малоотходной технологии переработки сырья, ранее не использовавшегося на пищевые цели – атерины черноморской, с получением рыбного белкового изолята, продуктов на его основе, а также продуктов растворения коллагена. Проведены исследования влияния степени измельчения сырья, кратности экстракций, продолжительности процесса, гидромодуля, массовой доли хлорида натрия в растворе на выход белковых веществ в процессе экстракции. Установлена целесообразность применения изолята миофибриллярных белков в качестве структурообразователя при производстве соуса «Майонез» и кулинарного изделия «Рыбный крем». Для получения продуктов растворения коллагена были исследованы различные способы предварительной обработки коллагенсодержащего сырья гидробионтов с целью последующего диспергирования набухшего сырья в органической кислоте.

1573. Поварова, Н.Н. Увеличение срока хранения колбасных изделий : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов : защищена 21.06.2007 / Поварова Наталья Николаевна ; науч. рук. Л.Г. Винникова ; ОНАПТ. – Одесса, 2007. – 209 с. – (Прил.) + 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Библиогр. : с. 122-138.

Диссертация посвящена научному обоснованию новых способов производства колбасных изделий с пролонгированным сроком хранения при использовании «барьерной» технологии. В качестве «барьера» была разработана добавка бактериостатического действия. Установлено влияние добавки на качественный и количественный состав микрофлоры, изучены изменения качественных характеристик студней в процессе хранения. Изучены биохимические изменения фарша на протяжении 24 часов под действием микроорганизмов, а также установлена возможность снизить количество вносимого нитрита натрия. Проведена промышленная апробация, которая подтвердила целесообразность использования предложенных барьеров для увеличения срока хранения колбасных изделий.

1574. Погосян, А.С. Разработка технологии низколактозных молочных продуктов с использованием ферментных препаратов β -галактозидазы : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов : защищена 24.05.2007 / Погосян Анаит Семовна ; науч. рук. А.П. Чагаровский; ОНАПТ. – Одесса, 2007. – 215 с. – Библиогр.: с. 143-159.

Работа посвящена научному обоснованию и разработке технологии низколактозных молочных продуктов с использованием ферментных препаратов β -галактозидазы для людей, intolerантных к лактозе. Научно обоснованы рациональные технологические режимы проведения ферментативного гидролиза лактозы препаратами β -галактозидазы (активная кислотность, температура, продолжительность процесса, доза ферментного препарата) с целью его дальнейшего использования в производстве низколактозной цельномолочной и кисломолочной продукции. Показано влияние ферментативного гидролиза лактозы на физико-химические, органолептические и технологические свойства молока. Экспериментально доказано позитивное влияние ферментативного гидролиза лактозы при использовании в производстве разных видов молочных продуктов, а именно, снижение добавления сахара, интенсификация реакции меланоидинообразования, ускорение процесса сквашивания. Представлен способ расчета экономии сахара в зависимости от степени гидролиза лактозы.

1575. Суткович, Т.Ю. Удосконалення технології яблучного соку з використанням вакууму : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технологія консервованих продуктів : захист 25.10.2007 / Суткович Тетяна Юліанівна ; наук. кер. А.Т. Безусов ; ОНАХТ. – Одеса, 2007. – 245 с. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр.: с. 153-173.

Дисертація присвячена питанням удосконалення технології соку яблучного освітленого та неосвітленого з метою збільшення виходу високоякісного продукту. Удосконалено технологію виробництва соку яблучного неосвітленого, яка має декілька варіантів в залежності від потреб споживача та технічних можливостей підприємства і передбачає вакуумування цілих плодів у воді або у соку при постійному або змінному тиску. Запропоновано два варіанти отримання соку яблучного освітленого за прискореною технологією. За одним – процес ферментування мезги проводять в розрідженій атмосфері величиною 30 кПа при температурі 20 °С протягом 20 хв, за іншим – такий же технологічний прийом проводять з додаванням 1-відсоткового розчину желатини.

1576. Холодный, Л.П. Разработка технологии лактоферментированных овощных консервированных продуктов : спец. 05.18.13 – технология консервированных продуктов : защищена 18.05.2007 / Холодный Леонид Павлович; науч. рук. А.Т. Безусов ; ОНАПТ. – Одесса, 2007. – 212 с. – (Прил.) + 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Библиогр. : с. 125-144.

Установлен наиболее простой метод экстрагирования ценных питательных веществ из нестандартного сырья и отходов консервного производства. Разработаны параметры экстрагирования с целью максимального сохранения биологически активных веществ экстрагируемого сырья. Разработан состав купажированных экстрактов овоще-фруктового сырья для оптимального роста и развития молочнокислых бактерий *L. plantarum*. Изучено влияние температуры, времени, pH среды, содержания сахаров на скорость накопления молочной кислоты при лактоферментации купажированных экстрактов. Разработана технология натуральных консервированных овощных маринадов и технология переработки перезревших томатов, томатов биологической стадии зрелости, треснувших, мятых на соленые полуфабрикаты непосредственно в местах их выращивания – в условиях фермерских хозяйств, консервных цехов с последующей переработкой их на новые консервированные продукты. Показано, что рассол, полученный после отделения ферментированных томатов, имеет ценный биохимический состав и может быть использован для получения напитков. Изучен химический состав и пищевая ценность новых консервированных продуктов. Показано, что новые лактоферментированные консервированные продукты имеют повышенную биологическую ценность в результате обогащения их продуктами метаболизма молочнокислых бактерий и биологически активными веществами экстрагируемого сырья.

2008

1577. Андрусенко, А.Н. Совершенствование рабочих характеристик воздушных конденсаторов аммиака при наличии неконденсируемых газов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.05.14 – холодильная, вакуумная и компрессорная техника, системы кондиционирования : защищена 26.05.2008 / Андрусенко Андрей Николаевич ; науч. рук. Г.К. Мнацаканов ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 2008. – 179 с. – Библиогр. : с. 130-142.

Диссертационная работа посвящена модернизации и повышению эффективности систем отвода теплоты конденсации промышленных аммиачных холодильных установок, подверженных влиянию большого количества неконденсируемых газов (НКГ). Рассмотрены данные современных исследований в области влияния НКГ на процесс конденсации. Определены характерные особенности конденсации пара внутри горизонтальных труб при наличии НКГ. Предложена математическая модель процесса конденсации пара холодильного агента внутри горизонтальной трубы с учетом влияния НКГ, которая позволяет описать изменение основных параметров двухфазной смеси при конденсации чистого пара аммиака внутри горизонтальных труб, а также при наличии НКГ разных концентраций при разных температурных режимах. Проведен ряд экспериментальных исследований рабочих характеристик воздушных конденсаторов на действующей крупной промышленной аммиачной холодильной установке, подверженной влиянию НКГ высоких концентраций. Определены основные пути оптимизации рабочих параметров конденсаторных систем и разработаны рекомендации по усовершенствованию конструкции воздушных конденсаторов с целью сокращения эксплуатационных энергозатрат. Разработана конструкция нового отделителя неконденсируемых газов с использованием пластинчатой поверхности теплообмена в качестве основной.

1578. Бошкова, О.Л. Сушка короткорезанних макаронних изделий с применением микроволнового электромагнитного поля : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и оборудование пищевых, микробиологических и фармацевтических производств : защищена 03.07.2008 / Бошкова Ольга Леонидовна ; науч. рук. Л.Г. Калинин ; ОНАПТ. – Одесса, 2008. – 202 с. + 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Библиогр.: с. 133-149.

В диссертационной работе аналитически и экспериментально исследована сушка короткорезаннных макаронных изделий с применением энергии электромагнитного поля микроволновой частоты, целью которых было определение оптимальных режимов сушки, а также исследование особенностей процесса удаления влаги из коллоидного капиллярно-пористого тела при объемном подводе теплоты. Предложена математическая модель сушки для макаронного изделия, длина которого позволяет пренебречь концевыми эффектами, а толщина не превышает 2 мм, что, как показывают расчеты для исследуемого материала, дает возможность пренебречь изменением температуры по толщине. Решение заложенных в модель дифференциальных уравнений позволяет рассчитать среднее влагосодержание и температуру материала. Научно обоснована применимость предлагаемой модели для проведения расчетов основных параметров процесса. Определено, что при правильно подобранных режимных параметрах микроволновой нагрев, для которого характерна однонаправленность градиентов температуры и давления, приводит к интенсивному выходу влаги из центральных слоев материала к поверхностным, что значительно уменьшает диффузионное сопротивление. Разработана конвейерная установка, которая реализует циклическую сушку макаронных изделий.

1579. Браженко, В.Є. Розробка енергозберігаючої технології виробництва комплексних премісів : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.01 – зберігання і технологія переробки зерна, виготовлення зернових і хлібопекарних виробів та комбікормів : захист 15.01.2009 / Браженко Віра Євгенівна ; наук. кер. Б.В. Єгоров; ОНАХТ. – Одеса, 2008. – 183 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр.: с. 137-154.

Дисертація присвячена підвищенню якості комплексних премісів з використанням комплексних наповнювачів та зниженню питомих енерговитрат на їх виробництво. Теоретично та експериментально доведена можливість підвищення однорідності премісів шляхом застосування комплексних наповнювачів, склад яких забезпечує максимальне наближення фізичних властивостей до визначених груп кормових препаратів біологічно активних речовин. Науково обґрунтовано склад комплексних наповнювачів на основі висівок пшеничних і вівнякового борошна. Доведена доцільність застосування лопатевих перемішувачів пристроїв і встановлена раціональна тривалість змішування. Розроблено енергоощадний спосіб підготовки комплексних наповнювачів і удосконалено технологію виробництва премісів шляхом запровадження порційного принципу отримання сумішей. Визначено основні фізичні властивості, хімічний склад і проведено оцінку зоотехнічної ефективності премісів, виготовлених на основі комплексних наповнювачів за удосконаленою технологією.

1580. Гальцев, В.П. Обґрунтування раціональних конструктивно-технологічних параметрів процесів очищення соняшникової олії від фосфатидів : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процеси та обладнання харчових, микробиологічних та фармацевтичних виробництв : захист 04.07.2008 / Гальцев Владислав Павлович ; наук. кер. Г.Є. Топілін ; ОНАХТ, Одес. держ. аграр. ун-т.— Одеса, 2008. – 218 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр.: с. 183-193.

Робота присвячена розробці і дослідженню обладнання по очищенню рослинної олії. У дисертації узагальнені основні методи і засоби комплексного очищення рослинної олії, проведений огляд ситуацій і вибрані напрями досліджень. На основі теоретичних передумов розроблений гідродинамічний коагулятор. Висловлені програма і методики експериментальних досліджень, обробки дослідних даних, одночасно із створенням експериментального устаткування для очищення олії після гідратації. Одержані і проаналізовані результати експериментальних досліджень процесу гідратації і очищення соняшникової олії. Здійснена оцінка підвищення ефективності гідратації соняшникової олії буферними розчинами, дана оцінка якості очищення олії після гідратації на експериментальному устаткуванні (вакуум – сушильний апарат, блок мікрофільтрації). Отримані критеріальні рівняння в числах подібності для розрахунку продуктивності установки для гідратації соняшникової олії та швидкості осідання гідратованого осаду в залежності від радіуса його частинок. Досліджено динаміку видалення води з соняшникової олії в вакуум - сушильному апараті. Впроваджено у виробництво гідродинамічний коагулятор, дана оцінка економічної ефективності його застосування.

1581. Гоцуленко, М.И. Разработка технологий функциональных ингредиентов с про- и пребиотическими свойствами : дис. ... канд. техн. наук : спец. 03.00.20 – биотехнология : защищена 27.11.2008 / Гоцуленко Мария Игоревна ; науч. рук. Л.В. Капрельянц ; ОНАПТ. – Одесса, 2008. – 198 с. + 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Библиогр. : с. 112-137.

Диссертация посвящена научному обоснованию и разработке технологий функциональных ингредиентов с про- и пребиотическими свойствами. Исследована возможность использования вторичного продукта переработки свеклосахарного производства – жома сахарной свеклы в качестве носителя для пробиотических микроорганизмов и ценного источника функциональных пищевых компонентов – полисахаридов, способных влиять на ферментативный гидролиз метаболитов желудочно-кишечного тракта. Разработана технология термохимической модификации свекловичного жома с дальнейшим получением биополимерного комплекса сахарной свеклы с улучшенными сорбционными и органолептическими свойствами. Определены оптимальные условия культивирования, при совместной иммобилизации, лакто- и бифидобактерий на носителе, исследована динамика накопления пробиотических микроорганизмов.

1582. Гураль, Л.С. Технология получения биологически активных веществ из ракообразных : дис. ... канд. техн. наук : спец. 03.00.20 – биотехнология : защищена 30.05.2008 / Гураль Лариса Сергеевна ; науч. рук. Н.К. Черно ; ОНАПТ. – Одесса, 2008. – 183 с. + 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Библиогр. : с. 145-183.

Диссертация направлена на разработку малоотходной технологии переработки панцирьсодержащего сырья с получением биологически активных и пищевых добавок, которая позволяет максимально реализовать потенциал сырья как источника биологически активных веществ. В качестве панцирьсодержащего сырья использовали побочные продукты переработки ракообразных (раков и креветок). Выделенные из сырья хитин-протеиновые комплексы включают макрокомпоненты — хитин и белок, а также сопутствующие им в минорных количествах каротиноиды и фенольные соединения. Белковые составляющие хитин-протеиновых комплексов характеризуются устойчивостью к действию протеолитических ферментов желудочно-кишечного тракта человека. С использованием математических методов статистики установлены рациональные режимы щелочной экстракции белка хитин-протеинового комплекса. Проведенные медико-биологические исследования позволили рекомендовать применение хитин-протеинового комплекса в качестве биологически активной добавки гипохолестеринемической, гипополипидемической и антиоксидантной направленности.

1583. Кайнаш, А.П. Технология мясных продуктов с овощными добавками : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.16 – технология продуктов питания : защищена 17.04.2008 / Кайнаш Алла Петровна ; науч. рук. Л.Г. Винникова ; ОНАПТ. – Одесса, 2008. – 221 с. + 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Библиогр.: с. 136-153.

Диссертация посвящена научному обоснованию и разработке технологий мясных продуктов с овощными добавками. Установлено влияние овощных масс на конформационное состояние мышечных белков, заключающееся в частичном разворачивании белковых молекул без действия термообработки. Предложен возможный механизм формирования структуры данных систем под влиянием нерастворимых и растворимых белково-полисахаридных комплексов, а также пути направленного ее регулирования. Установлены закономерности изменения паштетных масс при введении овощных добавок. Обоснована и разработана технология вареных и ливерных колбас с овощами. Исследованы микробиологические и физико-химические показатели вареных и ливерных колбас с овощами, на основании чего обоснованы сроки хранения.

1584. Лапінська, А.П. Удосконалення технології виробництва вітамінних кормових добавок : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.01 – зберігання і технологія переробки зерна, виготовлення зернових і хлібопекарських виробів та комбікормів : захист 04.07.2008 / Лапінська Алла Петрівна ; наук. кер. А.П. Левицький ; ОНАХТ. – Одеса, 2008. – 166 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр.: с. 128-149.

Дисертаційна робота присвячена вирішенню актуальної проблеми використання жиророзчинних вітамінів у комбікормовому виробництві. Запропоновано та науково обґрунтовано рецептуру та технологію виробництва вітамінних кормових добавок, які містять жиророзчинні вітаміни, переведені у легкозасвоювану форму, стабільні при зберіганні, технологічно придатні у комбікормовому виробництві із компонентів природного походження з високою біологічною цінністю, сумісне поєднання яких має синергійний ефект і дозволяє отримувати функціональні кормові продукти. Обґрунтовано вибір наповнювачів, які забезпечують відповідність фізичних властивостей вітамінних кормових добавок вимогам технологічного процесу виробництва комбікормової продукції. Розроблено спосіб стабілізації жиророзчинних вітамінів композицією природних біоантиокисників, доцільність використання якої підтверджується функціонуванням у складі антиоксидантної системи організму та безпечністю отриманої тваринницької продукції.

1585. Люлько, Ю.Б. Удосконалення транспортно-технологічних ліній елеваторів та хлібоприймальних підприємств : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.01 – зберігання і технологія переробки зерна, виготовлення зернових і хлібопекарських виробів та комбікормів : захист 15.01.2009 / Люлько Юрій Борисович ; наук. кер. Г.М. Станкевич ; ОНАХТ. – Одеса, 2008. – 225 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 177-188.

У роботі розглядається сучасний стан та основні напрямки підвищення ефективності роботи зернозаготівельних підприємств, шляхи удосконалення їх транспортно-технологічних ліній та окремих технологічних операцій післязбиральної обробки зерна. Визначено фактичні коефіцієнти нерівномірності надходження зерна та ефективність роботи транспортно-технологічного обладнання елеваторів і хлібоприймальних підприємств. Розроблено удосконалену технологічну схему післязбиральної обробки зерна на заготівельних підприємствах та рекомендації з удосконалення і зниження енергоємності транспортно-технологічних ліній з урахуванням сучасних тенденцій їх розвитку.

1586. Мітіна, Н.Б. Технологія одержання кормової рослинно-вуглеводної білкової добавки методом вермікультивування : дис. ... канд. техн. наук : спец. 03.00.20 – біотехнологія : захист 23.12.2008 / Мітіна Наталія Борисівна ; наук. кер. О.П. Кулик ; ОНАХТ, Укр. держ. хім.-технол. ун-т. – Дніпропетровськ, 2008. – 220с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 142-161.

Дисертація присвячена розробці технології одержання кормової рослинно-вуглеводної білкової добавки (РВБД) методом вермікультивування. Сукупність результатів теоретичних та експериментальних досліджень дозволили сформулювати доцільність використання соняшникового лущиння як поживного середовища для культивування біомаси *Eisenia foetida*, з подальшим застосуванням отриманої кормової добавки РВБД в тваринництві. Розроблено нормативну документацію одержання РВБД та водно-спиртового екстракту з біомаси *Eisenia foetida*. Результати виробничої перевірки в тваринництві показали, що РВБД має високі поживні, бактерицидні властивості, вміщує біологічно активні речовини, ферменти, вітаміни, мікроелементи кровотворної дії, відповідає вимогам за вмістом необхідних речовин при відгодівлі молодняку сільськогосподарських тварин і підвищенні їх імунітету. РВБД добре зберігається, не втрачає своїх властивостей, може бути використана як консервант кормів.

1587. Могилянская, Н.А. Разработка технологий ферментированных молочных напитков диабетического назначения с использованием комплексов синбиотиков : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.16 – технология продуктов питания : защищена 24.12.2008 / Могилянская Надежда Александровна ; науч. рук. Н.А. Дидух ; ОНАПТ. – Одесса, 2008. – 297 с. + 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Библиогр. : с. 156-183.

Диссертационная работа посвящена научному обоснованию и разработке технологий ферментированных молочных напитков диабетического назначения с использованием пробиотических культур бифидо- и лактобактерий, биологически активных веществ и пищевых волокон. Научно обоснованы синбиотические комплексы для производства ферментированных молочных напитков диабетического назначения (кефира, простокваши, ацидофилина и йогурта), в состав которых входят пробиотические культуры лакто- и бифидобактерий, витамины и микроэлементы антиоксидантного ряда, пищевые волокна, фруктоза или β -галактозидаза. На основании проведенных исследований разработаны технологии ферментированных молочных напитков (кефира, простокваши, ацидофилина и йогурта) диабетического назначения без использования сахарозаменителей; определены основные технологические параметры (режимы гомогенизации, ферментации и хранения), которые обеспечивают производство высококачественной продукции, обладающей высокими пробиотическими и антиоксидантными свойствами. Экспериментально доказана возможность промышленного производства кисломолочных напитков диабетического назначения с использованием комплексов синбиотиков, без осуществления модернизации и реконструкции действующих молокоперерабатывающих предприятий. Рассчитанные экономические показатели свидетельствуют об эффективности внедрения технологий предложенных молочных продуктов.

1588. Нгуен Вьет Зунг. Разработка процессов холодильной технологии плодов манго методами теплофизического моделирования : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных и охлажденных пищевых продуктов : защищена 12.05.2008 / Нгуен Вьет Зунг ; науч. рук. И.Г. Чумак ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 2008. – 239 с. – Библиогр. : с. 162-193.

Диссертация посвящена экспериментально-теоретическому исследованию ряда свойств плодов манго и разработке процессов двух альтернативных технологий их холодильного хранения – в свежем виде, в условиях формирования ими модифицированной газовой среды (МГС), и процесса замораживания отдельных плодов либо мякоти манго, расфасованной в контейнеры. Проведено экспериментальное хроматографическое исследование дыхания плодов манго при хранении в МГС, позволившее определить ряд параметров математической модели. Апробация модели проведена на примере плодов манго и ягод черники с использованием как своих, так и экспериментальных данных других авторов. На лабораторном стенде методом ядерного магнитного резонанса получены данные о массовой доле вымороженной воды в плодах манго при температурах до минус 45 °С, а методами низкотемпературной сканирующей калориметрии установлено, что фазовые превращения стеклованная вода-жидкая вода-кристаллический лед при размораживании мякоти манго протекают при температурах минус 60 – 50 °С.

1589. Ниченко, С.В. Влияние компрессорных масел на термодинамические свойства рабочих тел холодильного оборудования : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.06 – техническая теплофизика и промышленная теплоэнергетика : защищена 10.11.2008 / Ниченко Сергей Владимирович ; науч. рук. В.П. Железный ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 2008. – 236 с. – Библиогр. : с. 166-182.

Диссертация посвящена комплексному экспериментально-расчетному изучению фазовых равновесий, термических и калорических свойств на линии насыщения растворов хладагента R-600a в минеральном компрессорном масле Reniso WF 15A, разработке с использованием полученной информации таблиц справочных данных по термическим и калорическим свойствам для реального рабочего тела R-600a/компрессорное масло Reniso WF 15A, разработке диаграмм давление-энтальпия и энтальпия-концентрация (диаграммы Меркеля), а также исследованию влияния примесей масла на показатели энергетической эффективности компрессорной системы. Создана экспериментальная установка и проведены экспериментальные исследования калорических свойств растворов хладагент/масло. Разработаны диаграммы давление-энтальпия и энтальпия-концентрация для реального рабочего тела R-600a/Reniso WF 15A. Впервые для реального рабочего тела R-600a/Reniso WF 15A выполнено теоретическое исследование влияния примесей масла в хладагенте на показатели эффективности холодильного цикла. Показано, что присутствие примесей масла в хладагенте приводит к значительному снижению холодопроизводительности и холодильного коэффициента, исследовано влияние концентрации масла в хладагенте перед дроссельным устройством, а также величины перегрева рабочего тела в испарителе на показатели энергетической эффективности цикла. Показано, что подбор оптимального сорта масла имеет не меньшее значение, чем выбор альтернативного хладагента. Разработаны практические рекомендации для обеспечения нормальной циркуляции примесей масла в хладагенте R-600a по контуру холодильной системы. В результате проведенного исследования показано, что применение регенеративного теплообменника при использовании в холодильном оборудовании хладагента R-600a позволяет в значительной мере снизить негативное влияние примесей масла в испарителе и повысить показатели энергетической эффективности термодинамического цикла компрессорной системы.

1590. Пожиткова, Л.Г. Совершенствование технологии производства функциональных ингредиентов из сои : дис. ... канд. техн. наук : спец. 03.00.20 – биотехнология : защищена 23.12.2008 / Пожиткова Лилия Георгиевна ; науч. рук. Л.В. Капрельянц ; ОНАПТ. – Одесса, 2008. – 217 с. + 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Библиогр. : с. 138-163.

Диссертационная работа посвящена научному обоснованию, разработке технологии получения функциональных продуктов и ингредиентов из сои методом ферментативной деградации. Исследован биохимический состав соевых бобов и изучена возможность их использования в качестве сырья при производстве функциональных продуктов и ингредиентов. Определен биохимический состав полученных соевых экстрактов, показано их обогащение белками, витаминами минеральными элементами, изофлавонами и пребиотиками (стахиозой и раффинозой) в сравнении с соевым молоком. Исследована утилизация компонентов молочно-соевой смеси в процессе ферментации бифидобактериями. Установлена полная утилизация олигосахаридов сои. Проведена промышленная апробация, которая подтвердила возможность выпуска соевого экстракта и соевого препарата пектина на отечественном оборудовании.

1591. Реминная, Л.П. Низкотемпературное концентрирование экстрактов растительного сырья : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и оборудование пищевых, микробиологических и фармацевтических производств : защищена 05.12.2008 / Реминная Людмила Петровна ; науч. рук. Е.А. Коваленко ; ОНАПТ. – Одесса, 2008. – 225 с. + 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Библиогр. : с. 174-194.

Разработана методика расчета блочных вымораживателей с горизонтальным кристаллизатором и с вибрирующей в растворе перфорированной пластиной для низкотемпературного концентрирования экстрактов растительного сырья. Разработана математическая модель процессов блочного вымораживания, которая описывает тепло- и массообмен в вымораживающих установках указанной конструкции. Результаты обобщения кинетических экспериментальных исследований представлены в виде критериальных уравнений для расчета коэффициентов массоотдачи при блочном вымораживании воды из растворов при заданных условиях. Результатами апробации криоэкстрактов и пилотной установки, а также результатами экономических расчетов обоснована целесообразность использования вымораживающих установок предложенной конструкции на предприятиях пищевой промышленности.

1592. Ржесик, К.А. Повышение надежности и безопасности бытовых холодильников, работающих на изобутане : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.05.14 – холодильная, вакуумная и компрессорная техника, системы кондиционирования : защищена 05.05.2008 / Ржесик Константин Адольфович ; науч. рук. В.В. Осокин ; Одес. гос. акад. холода, ДонНУЭТ. – Донецк, 2008. – 262 с. – Библиогр. : с. 210-216.

На основании статистического анализа определена для Украины вероятность ежегодных отказов в работе бытовых холодильников производства Группы «Норд» из-за утечек в них изобутана. Выполнен анализ микроповреждений магистралей их компрессорной системы. Разработан и обоснован комплексный метод стендовых исследований бытовых холодильников, работающих с утечками изобутана в линиях нагнетания и всасывания. Разработан и реализован расчетно-графический метод определения массы изобутана и воздуха в выделяющейся из всасывающей линии в холодильный шкаф газовой смеси после принудительной остановки компрессора с момента начала его работы. Установлены неизвестные ранее количественные данные о процессах движения изобутана в воздухе возле места утечки, распространения фронта его горения после воспламенения от теплового импульса с учетом действия внешней вентиляционной струи. Сформулирована с учетом результатов выполненных исследований концептуальная основа повышения надежности и безопасности бытовых холодильников, работающих на изобутане, реализуемая на стадиях их проектирования, массового производства и сервисного обслуживания. Положения ее должны быть учтены в стандартах и руководствах по технической безопасности малой холодильной техники.

1593. Самсоненко, А.А. Повышение эколого-энергетической эффективности производства домашних холодильников : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.05.14 – холодильная, вакуумная и компрессорная техника, системы кондиционирования : защищена 12.05.2008 / Самсоненко Александр Александрович ; науч. рук. М.Г. Хмельнюк ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 2008. – 190 с. – Библиогр. : с. 143-157.

В диссертации представлены результаты исследований по снижению эмиссии парниковых газов при производстве домашних холодильников. В качестве модели, для которой анализируется подход к минимизации эмиссии парниковых газов при выпуске наиболее распространенных домашних холодильников марки НОРД, рассмотрен холодильник ДХ 241 с полезным объемом холодильной камеры 197 л и сроком эксплуатации 15 лет. Приведены результаты расчетов, подтверждающие основной вклад в климатическую характеристику жизненного цикла домашнего холодильника косвенных эффектов глобального потепления как результат потребления энергии в процессах извлечения сырья и материалов, производстве, эксплуатации и утилизации домашнего холодильника. Доказано преимущество холодильных агрегатов на природных рабочих веществах. Рассмотрена динамика энергопотребления домашнего холодильника при охлаждении объектов при различных параметрах окружающей среды и теплоаккумулирующих свойств охлаждаемого объекта. Предложены модели нейронных сетей, которые воспроизводят с высокой точностью результаты калориметрических тестов при различных внешних условиях и являются эффективным инструментом для интерполяции и предсказания измерений расходов массы хладагента и мощности компрессоров домашних холодильников в широком температурном диапазоне.

1594. Сеченых, В.В. Вязкость растворов хладагентов с компрессорными маслами (эксперимент, методы прогнозирования) : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.06 – техническая теплофизика и промышленная теплоэнергетика: защищена 27.10.2008 / Сеченых Виталий Валериевич ; науч. рук. В.П. Железный ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 2008. – 214 с. – Библиогр. : с. 150-167.

Диссертация посвящена экспериментально-расчетному изучению вязкости смесевых хладагентов и растворов хладагентов с компрессорными маслами, разработке с использованием полученной информации таблиц справочных данных по вязкости для реальных рабочих тел: R-600a/ХМИ Азмол R-600a/Reniso WF 15A, R-245fa/Planetelf ACD 100FY. Созданы два оригинальных экспериментальных стенда: для исследования вязкости жидкостей методом катящегося шарика и для определения молекулярной массы и давления паров на линии кипения компрессорных масел. Впервые установлена связь между паратором, ортором, мольной рефракцией, критическим мольным объёмом и критической амплитудой для разности орторбарических плотностей. Предложена новая корреляция между показателем преломления и плотностью жидкости. Разработаны таблицы справочных данных по капиллярной постоянной, плотности, показателя преломления, вязкости, молекулярной массы и давления на линии кипения компрессорных масел.

1595. Симоненко, О.Ю. Исследование криогенных технологий получения редких газов из побочных продуктов аммиачного производства : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.05.14 – холодильная, вакуумная и компрессорная техника, системы кондиционирования : защищена 26.05.2008 / Симоненко Ольга Юрьевна ; науч. рук. В.Л. Бондаренко ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 2008. – 216 с. – Библиогр. : с. 180-189.

В работе исследованы физические основы и технологические приемы разделения многокомпонентных смесей, которые образуются при синтезе аммиака. Проведен анализ состава так называемых отдувочных потоков. Показаны пути поступления инертных газов в контур синтеза аммиака. Предложены методы оценки количеств инертных продуктов и рассчитаны потенциальные объемы в побочных газах гелия, неона, аргона, криптона и ксенона. Обоснована предпочтительная технологическая последовательность переработки отдувочных потоков. Проведены сравнительные исследования способов очистки водородно-гелиевой фракции. Рассчитаны удельные затраты энергии на ступенчатую очистку водородно-гелиевой фракции от азота в устройствах непрерывного и периодического действия. Сформированы условия, при которых достигаются приемлемые степени извлечения и заданное качество продуктов в водородной колонне при использовании водородных и гелиевых рефрижераторов.

1596. Сытько, А.Н. Усовершенствование технологии обогащения комбикормовой продукции высоколизиновыми добавками : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.01 – хранение и технология переработки зерна, производство зерновых и хлебопекарных изделий и комбикормов : защищена 04.12.2008 / Сытько Алексей Николаевич ; науч. рук. Б.В. Егоров ; ОНАПТ. – Одесса, 2008. – 151 с. + 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Библиогр. : с. 127-139.

Диссертационная работа посвящена усовершенствованию технологии обогащения комбикормовой продукции высоколизиновыми добавками. Теоретически и экспериментально обоснован усовершенствованный способ обогащения комбикормов жидким концентратом лизина путем добавления его к зерну кукурузы или зерновым смесям на её основе перед экструдированием. Получены математические модели процесса, установлены закономерности изменения удельных энергозатрат и массовой доли водорастворимых углеводов от содержания жидкого концентрата лизина в смеси и крупности зерна. Изучены физические свойства, химический состав, санитарные показатели полученной высоколизиновой зерновой кормовой добавки. Определен срок хранения без ухудшения качества до 4-х месяцев. Установлена возможность производства по высоколизиновой зерновой кормовой добавки и обогащение ею комбикормов для молодняка свиней.

1597. Фабіянська, І.В. Розробка технології препаратів лактобацил і їх використання для виготовлення сиркопчених ковбас : дис. ... канд. техн. наук : спец. 03.00.20 – біотехнологія : захист 03.05.2008 / Фабіянська Ірина Валентинівна ; наук. кер. Н.О. Єлінська ; ОНАХТ, ОНУ ім. І.І. Мечникова. – Одеса, 2008. – 304 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 171-192.

Дисертація присвячена розробці технології бактеріальних препаратів на основі біологічно активних культур лактобацил та науковому обґрунтуванню їх застосування у технології сиркопчених ковбас. Проведено відбір серед регіональних штамів лактобацил, виділених у здорових дітей, за критеріями біотехнологічної придатності для застосування у виробництві ферментованих ковбас. Досліджено пробіотичні властивості для 8 відібраних штамів. Вперше створено пробіотичні бактеріальні препарати для м'ясної промисловості, які володіють стабільними властивостями і функціональною активністю протягом тривалого часу. Опрацьовано умови технологічного процесу і розроблено технологічний регламент виробництва сухих бактеріальних препаратів на основі пробіотичних штамів лактобацил для сиркопчених ковбас. У лабораторних та промислових умовах доведено функціональну активність створених препаратів та ефективність їх застосування у виробництві сиркопчених ковбас гарантовано високої якості і скороченого терміну дозрівання.

1598. Чепурненко, В.А. Повышение эффективности работы малых холодильных машин на основе смесей аммиак-фторопроизводные углеводороды : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.05.14 – холодильная, вакуумная и компрессорная техника, системы кондиционирования : защищена 22.12.2008 / Чепурненко Виталий Аркадьевич ; науч. рук. М.Г. Хмельнюк ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 2008. – 144 с. – Библиогр. : с. 130-144.

В диссертации представлены результаты исследований по повышению эффективности малых холодильных машин на основе смеси аммиака с фторпроизводными углеводородов. Разработана стратегия поиска азеотропных композиций аммиака с пожаробезопасными добавками, обеспечивающая достижение рациональных критериев устойчивого развития малых холодильных машин и тепловых насосов, за счет компромисса между высокой энергетической эффективностью системы и минимизацией риска воспламенения смеси. Проведен анализ термодинамической эффективности и показаны преимущества пожаробезопасных композиций аммиака с R318 по сравнению с традиционными промышленными хладагентами, которые используются в малых холодильных машинах и тепловых насосах. Экспериментальные исследования ранее неизученных нижних пределов воспламенения смесей аммиака с фторпроизводными углеводородами позволили установить рациональные соотношения концентраций, обеспечивающие сочетание достаточно высокой энергетической эффективности и минимальной пожароопасности. Проведено экспериментальное исследование холодопроизводительности компрессоров, работающих на смесях аммиак – фторпроизводные углеводороды, и осуществлен оптимальный выбор композиции смеси на основе разработанной математической модели энергетической эффективности холодильной системы за пределы параметров состояния, изученных в ограниченном числе опытов. В работе разработаны рекомендации по практическому использованию смеси аммиак – R318, что представляет значительный интерес для маркетингового продвижения предлагаемого хладагента.

2009

1599. Давиденко, Т.М. Удосконалення технології підготовки зернової сировини при виробництві комбікормів : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.01 – зберігання і технологія переробки зерна, виготовлення зернових і хлібопекарських виробів та комбікормів : захист 30.10.2009 / Давиденко Тетяна Михайлівна ; наук. кер. Б.В. Єгоров ; ОНАХТ. – Одеса, 2009. – 223 с. – (Дод.) + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 140-162.

Дисертаційну роботу присвячено удосконаленню технології підготовки зернової сировини при виробництві комбікормів. Теоретично і експериментально обґрунтовано удосконалений спосіб підвищення кормової цінності зерна для годівлі сільськогосподарських тварин, який передбачає використання дріжджованого зерна пшениці, що зволожує зернову суміш перед екструдуванням без використання води, і дозволяє уникнути сушіння дріжджованого зерна та знизити питомі витрати електроенергії на виробництво повноцінних комбікормів для сільськогосподарських тварин. Вивчено особливості зміни кількості дріжджових клітин в процесі дріжджування, що впливає на накопичення протеїну, та досліджено накопичення волютину у дріжджових клітинах як джерела білкових сполук при дріжджуванні. Проведено зоотехнічну оцінку зерна підвищеної кормової цінності на базі ВАТ "Агрофірми Дністровська", с. Теплиця Арцизького району Одеської області.

1600. Декуша, Г.В. Розробка технології сухих сумішей з гідролізованим білком для дитячого харчування : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.16 – технологія продуктів харчування : захист 10.06.2009 / Декуша Ганна Валеріївна ; наук. кер. А.А. Долінський ; ОНАХТ ; Ін-т техн. теплофізики. – Одеса, 2009. – 159 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 125-137.

Дисертаційна робота присвячена науковому обґрунтуванню та розробці технології сухих адаптованих сумішей з гідролізованим білком для дитячого харчування «Малютка ГА». Визначено раціональні режими процесу ферментативного гідролізу білкового комплексу, в результаті якого утворюються гідролізати, що містять 65...80 % пептидів молекулярною масою до 6000 Да. За складом незамінних амінокислот продукт збалансований щодо білків жіночого молока. Експериментально підтверджено ефективність використання ефектів ДІВЕ при диспергуванні та гомогенізації нормалізованої багатокомпонентної суміші на РПА циліндричного типу. Проведений комплекс широких медико-біологічних досліджень показав перспективність і доцільність використання суміші гідролізованих білків рослинного та тваринного походження при створенні гіпоалергенних продуктів харчування. Розроблено технологію, рецептури та нормативну документацію, проведено патентне супроводження на продукт. Технологію сухих адаптованих сумішей з гідролізованим білком «Малютка ГА» впроваджено на ВАТ «Хорольський молококонсервний комбінат дитячих продуктів».

1601. Дьяченко, О.В. Совершенствование систем охлаждения в технологиях получения газов высокой чистоты : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.05.14 – холодильная, вакуумная и компрессорная техника, системы кондиционирования : защищена 22.06.2009 / Дьяченко Ольга Валерьевна ; науч. рук. В.Л. Бондаренко ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 2009. – 216 с. – (Прил.). – Библиогр.: с. 193-216.

Проведен анализ методов сепарации, технологических последовательностей получения и очистки технических газов. Рассмотрены процессы дефлегмации, ректификации, адсорбции, вымораживания. Проанализированы приемы охлаждения для обеспечения процессов сепарации в диапазоне температур 4...300 К. В интервале температур 77...300 К исследованы системы очистки R14, R216, R152a, RC318, SF6, системы обогащения криптоно-азотного и ксеноно-азотного концентратов. Изучены схемы включения систем теплохолодообеспечения (СТХО) в ректификационную и адсорбционную системы очистки, рассчитаны удельные энергозатраты различных установок, показаны пути совершенствования СТХО. Сформированы условия, при которых достигаются приемлемые степени извлечения и качество продуктов при минимальных энергозатратах. Экспериментально исследована работа термосифона, встроенного в дефлегматор ректификационной колонны универсальной установки для извлечения криптона и ксенона. Получена зависимость давления (температуры) в термосифоне от давления в колонне и массы хладагента-посредника. Рассмотрены системы криогенного обеспечения процессов получения гелия из неонгелиевой и водородогелиевой смесей конденсационным и адсорбционным методами.

1602. Жидецька, І.В. Розробка технології виробів з пісочного тіста на основі емульсії, обробленої в електромагнітному полі : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.01 – зберігання і технологія переробки зерна, виготовлення зернових і хлібопекарних виробів та комбікормів : захист 29.10.2009 / Жидецька Інна Василівна ; наук. кер. Т.В. Капліна ; ОНАХТ, Полтав. ун-т спожив. кооперації України. – Полтава, 2009. – 237 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 168-189.

Дисертація присвячена науковому обґрунтуванню та розробці технології виробів з пісочного тіста на основі емульсії, обробленої в вихровому шарі феромагнітних часток електромагнітного поля апарату ВА-100, з використанням в складі емульсії олії кукурудзяної рафінованої дезодорованої та порошку коріння алтею як стабілізатора емульсії. Результати теоретичних та експериментальних досліджень дозволили довести доцільність використання олії кукурудзяної рафінованої дезодорованої та порошку коріння алтею як стабілізатора емульсії в рецептурі пісочних виробів. Комплекс заходів з розробки та впровадження нового методу обробки емульсії для пісочного тіста довів можливість усунення негативних наслідків використання рідкої олії в технології пісочних виробів. Встановлені та обґрунтовані основні параметри обробки емульсії у вихровому шарі феромагнітних часток електромагнітного поля апарату ВА-100, визначені основні чинники впливу вихрового шару на якісні характеристики жирової складової емульсії, встановлені закономірності впливу кукурудзяної олії на властивості пісочного тіста. Досліджено органолептичні, структурно-механічні, фізико-хімічні показники пісочних виробів на основі обробленої емульсії, отриманої з використанням кукурудзяної олії та порошку коріння алтею. Доведено, що використання кукурудзяної олії в складі обробленої емульсії підвищує біологічну цінність пісочних виробів, покращує їх споживчі характеристики, розширює асортимент. Розроблено та затверджено нормативну та технологічну документацію, здійснено апробацію нових виробів, розраховано економічний ефект від впровадження.

1603. Ковтун, Л.Я. Ефективне використання зерна жита при його переробці в муку хлібопекарську : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.01 – зберігання і технологія переробки зерна, виготовлення зернових і хлібопекарських виробів та комбікормів : захист 21.12.2009 / Ковтун Леся Яківна ; наук. кер. В.О. Моргун ; ОНАХТ. – Одеса, 2009. – 155 с. – (Дод.). – Бібліогр. : с.116-133.

Дисертаційну роботу присвячено розробленню технології переробки зерна жита в муку хлібопекарську підвищеного виходу та покращеної харчової цінності. Досліджено хімічний склад зерна жита та пшениці, встановлено, що за вмістом біологічно активних речовин зерно жита не поступається пшениці, а за вмістом вітамінів В₁, В₂, токоферолів, геміцелюлози, в-глюканів, целюлози, лігніну та сахарів, переважає над пшеницею. Білок жита краще збалансований за амінокислотним складом. Виявлено закономірності зміни хімічного складу муки, отриманої з різних систем технологічного процесу. Вміст білка, ліпідів та зольних речовин підвищується в муці, отриманої з останніх систем драного та розмельного процесів, за рахунок потрапляння в муку подрібнених периферичних частин зернівки. Досліджено вплив лушення зерна та використання системи попереднього здрібнювання на кількісно-якісні та енергосилові показники помелу. Досліджено вплив вологості зерна та загального вилучення на системі попереднього здрібнювання на кількісні та енергосилові показники помелу зерна жита. Запропоновано технологію виробництва муки з використанням системи попереднього здрібнювання із загальним виходом 91 %. Визначено хімічний склад житньої муки нового сорту, що свідчить про високу харчову та біологічну цінність. Розроблено проект нормативної документації на виробництво житньої муки "Оздоровча" підвищеної харчової цінності.

1604. Козак, В.Н. Усовершенствование технологии и расширение ассортимента сахарного печенья с использованием вторичных продуктов пищевой промышленности : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.01 – хранение и технология переработки зерна, изготовление зерновых и хлебопекарных изделий и комбикормов : защищена 15.06.2009 / Козак Виктория Николаевна ; науч. рук. Г.Ф. Козлов ; ОНАПТ. – Одесса, 2009. – 204 с. + 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Библиогр.: с. 123-144.

Диссертация посвящена вопросам усовершенствования технологии и расширению ассортимента сахарного печенья с использованием вторичных продуктов пищевой промышленности. В работе исследован химический состав и технологические свойства муки из пивной дробины и муки из жмыха подсолнечного. Обоснован выбор добавок, показана возможность их использования в качестве источников белка и пищевых волокон, минеральных веществ и витаминов. Показано влияние муки из пивной дробины и муки из жмыха подсолнечного на структурно-механические свойства клейковины. Изучено влияние добавок на структурно-механические и адгезионные свойства сахарного теста. Установлено, адгезионная прочность теста без добавки с полной заменой сахара на инвертный сироп меньше, чем теста с рецептурной нормой сахара. Печенье с полной заменой сахара на инвертный сироп отличалось меньшей намокаемостью. Исследовано изменение основных показателей качества, состояния липидного комплекса и микробиологической обсемененности печенья в процессе хранения. Предложено использование центробежно-вихревого смешения ингредиентов рецептуры, что позволит исключить предварительное смешение ингредиентов и приготовление эмульсии. Разработаны рецептуры печенья с использованием муки из пивной дробины и муки из жмыха подсолнечного: «Олянка», «Солнышко», которые защищены патентами Украины на полезную модель. На продукцию разработан проект нормативной документации: рецептуры, технические условия и технологические инструкции.

1605. Крячко, Т.В. Разработка технологии функциональных антоциановых добавок с использованием процессов механоактивации и замораживания : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных и охлажденных пищевых продуктов : защищена 16.04.2009 / Крячко Татьяна Викторовна ; науч. рук. Р.Ю. Павлюк ; ОНАПТ, Харьк. гос. ун-т питания и торговли. – Харьков, 2009. – 293 с. + 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Библиогр.: с. 177-208.

Диссертация посвящена научному обоснованию разработки технологии изготовления и хранения консервированных мелкодисперсных порошкообразных функциональных антоциановых добавок из черноплодной рябины (ЧР) и черной смородины (ЧС), а также их использования при изготовлении витаминизированных продуктов оздоровительного питания. Показана возможность и целесообразность использования быстрого замораживания с применением газообразного азота перед сушкой, процессов механоактивации – мелкодисперсного измельчения (без применения холода) – альтернативного криогенному как способов высокой степени сохранности витаминов, антоциановых красящих веществ и других БАВ исходного сырья при получении консервированных продуктов – функциональных мелкодисперсных порошкообразных антоциановых добавок из ягод ЧР и ЧС и разработана безотходная технология их получения, которая позволяет не только сохранить все БАВ, но и способствует их более полному извлечению из сырья. Экспериментально определены и обоснованы рациональные режимные параметры технологии. Изучено качество антоциановых добавок в процессе производства и хранения. Разработаны рецептуры и технологические схемы витаминизированных творожных десертов и продуктов быстрого приготовления с использованием антоциановых добавок из ягод в комплексе с фитодобавками.

1606. Кушнір, Н.А. Технологія БАД, які містять інгібітори амілолітичних ферментів : дис. ... канд. техн. наук : спец. 03.00.20 – біотехнологія : захист 12.11.2009 / Кушнір Надія Анатоліївна ; наук. кер. Г.В. Крусір ; ОНАХТ. – Одеса, 2009. – 279 с. – (Дод.: 368 с.) + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 120-157.

Дисертація присвячена розробці технології отримання біологічно активної добавки (БАД) з антиамілолітичною активністю. Значна увага в роботі приділяється всебічній характеристиці інгібітора панкреатичної амілази, виділеного з борошенець вівса: виділення білкової складової з інгібіторною активністю по відношенню до панкреатичної амілази, визначення кінетичних параметрів реакції інгібування амілази білковим інгібітором, типу взаємодії ферменту з інгібітором та інгібітору з полісахаридною матрицею в результаті іммобілізації. Доведено доцільність використання білкової складової борошенець вівса як ефективного інгібітору панкреатичної амілази в складі БАД і функціональних продуктів харчування. З метою визначення складу інгібітору і антиамілолітичної активності окремих білкових компонентів борошенець вівса проведено фракціювання білкової складової за допомогою сульфата амоніака. Визначено, що активними по відношенню до панкреатичної амілази є альбумінова та глобулінова фракції білкової складової борошенець вівса. Розроблена та економічно обгрунтована технологія отримання БАД, яка містить інгібітор панкреатичної амілази. Технологія виробництва БАД включає такі основні етапи: виділення білкового інгібітору з екстракту борошенець вівса та його іммобілізація шляхом комплексоутворення з полісахаридною матрицею, сушку БАД. Показано можливість використання БАД у складі функціональних продуктів харчування на основі молочної сировини.

1607. Мартынюк, М.О. Применение смеси пропан/этан в качестве рабочего тела холодильного комплекса низкотемпературной конденсации природного газа : дис. ... канд. техн. наук : 05.05.14 – холодильная, вакуумная и компрессорная техника, системы кондиционирования : защищена 07.12.2009 / Мартынюк Максим Олегович ; науч. рук. М.Г. Хмельнюк ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 2009. – 176 с. – Библиогр. : с. 160-169.

В диссертации представлены результаты исследований по применению смеси пропан/этан в холодильной установке низкотемпературной конденсации (НТК) с целью повышения эффективности переработки попутного нефтяного газа посредством снижения температурного уровня внешнего охлаждения потока газа перед разделением. Предложено применение смеси пропан/этан в качестве хладагента пропановой холодильной установки с целью снижения температурного уровня ее работы. Разработана конечно-элементная модель проточной части центробежного пропанового двухсекционного четырехступенчатого компрессора типа ТП5-5. Разработана поверочная модель компрессора, для которого известны характеристики по результатам испытаний натурного образца на заводе-изготовителе. Произведена серия расчетов компрессора. Проведено исследование работы компрессора на смеси с различными концентрациями этана. Получены характеристики компрессора для смеси пропан/этан. На основании полученных характеристик оценены основные параметры работы холодильной установки на смеси. Определено, что количество добавки этана в пропан-хладагент может варьироваться в зависимости от времени года и соответствующей располагаемой температуры окружающего воздуха. Предложено осуществлять частичное разделение смеси в процессе конденсации на фракции с целью дифференциации температурных уровней отвода тепла от потока газа на различных этапах переработки.

1608. Оленев, Н.В. Усовершенствование технологии производства виноградного сока с применением равномерного электромагнитного поля сверхвысокой частоты : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных и охлажденных пищевых продуктов : защищена 16.04.2009 / Оленев Николай Владимирович ; науч. рук. А.К. Дьяконова ; ОНАПТ. – Одесса, 2009. – 156 с. + 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Библиогр. : с. 120-135.

Диссертация посвящена совершенствованию технологии производства виноградного сока за счет применения нового способа микроволновой обработки напитков с целью их микробиальной стабилизации. Изучено влияние СВЧ-обработки на биологические объекты и определены пути решения проблемы, связанные с применением микроволновой обработки для пастеризации виноградных соков. Теоретически и экспериментально исследован процесс пастеризации виноградного сока в равномерном электромагнитном поле СВЧ. Разработаны режимы пастеризации продукции и установлена фактическая летальность для наиболее термостойких микроорганизмов. Разработана математическая модель и определены параметры технологического процесса микроволновой пастеризации продукции, которая обеспечивает микробиальную стабильность и повышение качества готовой продукции. Результаты проведенного микробиологического и биохимического анализа контрольных и опытных образцов продукции после пастеризации по установленным технологическим режимам свидетельствует о том, что разработанные режимы пастеризации обеспечивают промышленную стерильность и сокращают потери биологических веществ. Проведен расчет экономии энергоресурсов при использовании СВЧ-обработки виноградного сока в нерезонансной камере.

1609. Рамадан, Хассан Е.А. Усовершенствование способа выделения растительных липаз и их применение в технологиях пищевых продуктов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 03.00.20 – биотехнология : защищена 10.06.2009 / Рамадан Хассан Е.А. ; науч. рук. А.Т. Безусов ; ОНАПТ. – Одесса, 2009. – 164 с. – 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Библиогр. : с. 136-154.

Диссертация посвящена разработке технологии получения и концентрирования липаз из отходов переработки зерна (зародыш и отруби) пшеницы и их использования при производстве фруктовых и овощных майонезов. Разработаны параметры экстракции липазы из зародышей и отрубей зерна пшеницы, концентрирования и очистки. Оптимизированы ключевые технологические параметры процесса экстрагирования водорастворимых липаз и зародышей и отрубей пшеницы. Установлены условия получения низкометоксилированных пектиновых веществ с различной степенью этерификации, а также способность их к комплексообразованию. Доказана возможность использования пектиновых веществ с различной степенью этерификации для осаждения (ферментативного препарата липазы) из водных экстрактов зародышей и отрубей зерна пшеницы. Дана характеристика физико-химических свойств липазы и комплекса пектин-липаза. Установлены оптимальные параметры процесса гидролиза триглицеридов оливкового или подсолнечного масел свободной липазой и пектин-липазой комплексов и определены закономерности влияния на степень гидролиза триглицеридов температуры, массовой доли субстрата и фермента и времени гидролиза. Разработана технология получения фруктово-овощных майонезов с использованием пектин-липазного комплекса в качестве эмульгаторов, а также принципиальная технологическая схема получения липазы из зародыша и отрубей зерна пшеницы с применением модифицированных пектиновых веществ, проведена промышленная апробация, разработана нормативная документация на фруктовые и овощные майонезы.

1610. Рыбина, О.Б. Моделирование процессов комбинированной обработки молочной сыворотки электромагнитным полем : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых, микробиологических и фармацевтических производств : защищена 30.10.2009 / Рыбина Ольга Борисовна ; науч. рук. О.Г. Бурдо ; ОНАПТ. – Одесса, 2009. – 232 с. – Библиогр. : с. 189-205.

Диссертация посвящена исследованию микроволновой обработки жидких пищевых продуктов, и, в частности, молочной сыворотки, с целью уничтожения находящихся в них микроорганизмов. Показано, что температуры отмирания при микроволновом воздействии оказываются ниже, чем при традиционном нагреве. Теоретически проанализировано влияние различных факторов на равномерность распределения поля и температур в продукте. Показано, что основным параметром является толщина продукта. Получены кривые для распределения температур в продукте. Показано, что при микроволновом нагреве молочной сыворотки (или молока), в стационарном режиме температура распределяется в продукте приблизительно равномерно, несколько уменьшаясь вблизи поверхности продукта. Полученные теоретические результаты применены к молочной сыворотке. Экспериментально была исследована зависимость количества погибших микроорганизмов от разных параметров, характеризующих процесс – температуры, концентрации сухих веществ, времени, скорости нагрева, толщины обрабатываемого слоя. Исследовалась зависимость температуры отмирания от условий микроволнового нагрева сыворотки. Полученные экспериментальные результаты были представлены в обобщенном виде в форме критериальных уравнений. На основании полученных теоретических и экспериментальных данных разработана лабораторная экспериментальная установка для комбинированной обработки молочной сыворотки, которая прошла апробацию в производственных условиях.

1611. Саламатина, С.Е. Разработка технологии хранения овощей в растворах хлоридов при производстве маринадов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных и охлажденных пищевых продуктов : защищена 15.06.2009 / Саламатина Светлана Егоровна ; науч. рук. А.Т. Безусов ; ОНАПТ. – Одесса, 2009. – 200 с. + 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Библиогр. : с. 126-146.

Диссертация посвящена научному обоснованию и разработке технологии хранения овощей в растворах хлорида натрия с целью последующей переработки их в маринады. Теоретически и экспериментально исследована возможность использования раствора хлорида натрия в качестве среды хранения овощей (огурцов, перца сладкого, баклажан). Исследовано влияние концентрации хлорида натрия на физико-химические, биохимические, гистологические, реологические и органолептические показатели овощей. Разработана технология хранения баклажанов и перца сладкого в растворе на основе хлорида натрия с добавлением сорбиновой кислоты и бензоата натрия. Метод не приемлем в отношении огурцов. Исследовано влияние хлорида натрия на активность ферментов. Разработана технология хранения овощей в растворе хлорида натрия повышенной концентрации в сочетании с вакуумированием, которая позволяет сохранить огурцы, а так же перец сладкий и баклажаны до переработки, отказаться от внесения консервантов, увеличить срок хранения овощей до 1 года. Предложена технология производства маринадов из соленых овощей, позволяющая получить доброкачественную консервированную продукцию. Разработанные технологии позволяют увеличить продолжительность хранения овощей (огурцов, перца сладкого, баклажан), усовершенствовать технологию овощных маринадов и расширить ассортимент, увеличить объем производства консервированной продукции.

1612. Саркисян, А.О. Разработка технологии виноградного сока с высоким содержанием фенольных соединений : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных и охлажденных пищевых продуктов : защищена 21.12.2009 / Саркисян Анна Овсеповна ; науч. рук. А.Т. Безусов ; ОНАПТ. – Одесса, 2009. – 168 с. – (Прил.) + 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Библиогр. : с. 128-144.

Диссертация посвящена разработке технологии виноградного сока с высоким содержанием фенольных соединений путём переработки целой грозди винограда. Проведён анализ существующих технологий виноградного сока. Исследован физико-химический состав анатомических частей виноградной грозди. Разработаны параметры процесса переработки винограда целыми гроздьями на дробильно-финишной установке. Исследовано влияние различных видов предварительной обработки тонкоизмельчённой виноградной массы на содержание фенольных соединений в соке. Проведено математическое моделирование процесса увеличения фенольных соединений при нагревании тонкоизмельчённой виноградной массы. Исследован процесс отделения сока от тонкоизмельчённой виноградной массы методом центрифугирования и влияние размера частиц при измельчении на выход сока. Изучены рациональные режимы процесса извлечения фенольных соединений из тонкоизмельчённой виноградной массы. Разработана технология виноградного сока с высоким содержанием фенольных соединений и технология быстрорастворимого виноградного чая из отходов производства виноградного сока. Изучен физико-химический состав виноградных выжимок и массовое соотношение перешедших компонентов из выжимок в чай. Разработан проект нормативной документации на производство виноградного сока с высоким содержанием фенольных соединений.

1613. Семков, С.В. Повышение эффективности использования энергии при производстве вина : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и оборудование пищевых, микробиологических и фармацевтических производств : защищена 17.04.2009 / Семков Сергей Васильевич ; науч. рук. О.Г. Бурдо ; ОНАПТ. – Одесса, 2009. – 207 с. + 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Библиогр. : с. 175-184.

Обоснованы общие пути повышения эффективности использования энергии в АПК и в виноделии в условиях глобализации энергообеспечения и вступления в ВТО. Определены энергоёмкие объекты виноделия, обоснованы удельные показатели эффективности использования энергии. Предложен экспериментально-расчётный метод энергетических исследований в условиях, когда возможности непосредственных измерений параметров на производстве ограничены. Разработана математическая модель взаимодействия потоков вина и углекислоты в струйном абсорбере для процессов газирования вина в сатураторах. Обосновывается механизм низкотемпературной микробиологической стабилизации вина в микроволновом поле. Разработаны и прошли стендовые гидравлические и теплотехнические исследования пастеризационные модули с профилированными и со щелевыми каналами. В условиях производства прошли испытания технология гидродинамической обработки вина в кавитаторе и в струйном абсорбере. Предложенные схемные решения дополнительной обработки вина в струйном абсорбере и в кавитационном аппарате позволили вдвое снизить интенсивность десорбционных процессов и приблизить качество газированных вин к шампанским винам. Разработан алгоритм оптимизации толщины тепловой изоляции элементов термического оборудования, в котором решена нетривиальная задача совершенствования системы в условиях ее функционирования. Выполнены расчёты для разных элементов оборудования и ограждений в котельной, в бойлерной и в производственных цехах.

1614. Скрипник, А.В. Кинетика процессов фазовых превращений в системе «CO₂-H₂O-газовые гидраты CO₂» : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.06 – техническая теплофизика и промышленная теплоэнергетика : защищена 22.06.2009 / Скрипник Александр Викторович ; науч. рук. В.В. Клименко ; Одес. гос. акад. холода, Кировоград. нац. техн. ун-т. – Одесса, 2009. – 166 с. – Библиогр. : с. 151-165.

В диссертационной работе экспериментально определены параметры трехфазной равновесной термодинамической системы «CO₂ – H₂O – CO₂·nH₂O» и получено уравнение их связи, уточнены стандартные изменения процесса гидратообразования CO₂, состав гидрата. Экспериментально исследована кинетика процесса гидратообразования CO₂ в воде и водноэтаноловом растворе и получены уравнения для определения их скорости. Определена концентрация этанола, при которой достигается максимальное значение скорости гидратообразования. Разработана математическая модель охлаждения и замораживания водогазогидратной ВГ суспензии и получено уравнение для расчета времени образования ледогазогидрата (ЛГ) капсул CO₂. Экспериментально подтверждена возможность получения монолитных ЛГ капсул CO₂. На основе разработанной физической модели процесса плавления ЛГ капсул и экспериментальных данных получено уравнение для расчета коэффициента теплоотдачи газовой смеси к поверхности капсул. Разработаны технологические решения по применению ЛГ капсул CO₂ при производстве безалкогольных напитков и для утилизации CO₂ из сатураторных газов сахарного производства. Внедрение технологической линии производства безалкогольных напитков с применением ЛГ капсул CO₂ производительностью 100 тыс. декалитров в год уменьшит потери CO₂ на 17,8 тыс. кг в год, которые, в свою очередь, уменьшат на эту величину выбросы CO₂ в атмосферу.

1615. Суходольская, А.Б. Совершенствование систем теплохладоснабжения на базе тепловых насосов с природными рабочими веществами : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.06 – техническая теплофизика и промышленная теплоэнергетика : защищена 02.11.2009 / Суходольская Анна Брониславовна ; науч. рук. Л.З. Бошков ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 2009. – 200 с. – Библиогр. : с. 182-199.

Проведен анализ существующих тенденций применения и совершенствования комбинированных систем теплохладоснабжения на базе тепловых насосов с использованием возобновляемых источников тепла, включая проблемы замены традиционных хладагентов на альтернативные и природные. Разработаны перспективные схемные решения для теплохладоснабжения зданий с использованием тепловых насосов и природного водного резервуара в качестве источника низкопотенциального тепла. Проведен энергетический и эксергетический анализ эффективности разработанных схем перспективных теплонасосных систем теплохладоснабжения (СТХС) с учетом использования в тепловом насосе различных хладагентов, включая альтернативные фторированные углеводороды (R134a, R245fa и R236fa) и природные хладагенты (изобутан, бутан, пропан и аммиак). Показано, что расчеты по степени термодинамического совершенства приводят к завышенным значениям коэффициентов эффективности и неестественным особенностям их изменения на протяжении года. Подтверждено, что эксергетический КПД СТХС позволяет в отличие от степени термодинамического совершенства проводить корректный анализ многоцелевых СТХС на всех режимах работы. Проведен экологический анализ предложенной системы с учетом использования в тепловом насосе различных хладагентов по критериям, предлагаемым по концепции «Полный жизненный цикл» (Life Cycle Assessment). Впервые показано, что использование природного хладагента аммиака (R717) приводит к меньшему, чем другие рабочие тела, влиянию на окружающую среду.

1616. Федоров, А.Г. Альтернативные системы кондиционирования воздуха с использованием испарительного охлаждения : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.05.14 – холодильная, вакуумная и компрессорная техника, системы кондиционирования : защищена 16.03.2009 / Федоров Александр Григорьевич ; науч. рук. А.Е. Лагутин; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 2009. – 237 с. – Библиогр. : с. 228-237.

Диссертация посвящена развитию научных и инженерных основ создания альтернативных систем с использованием методов испарительного охлаждения. Особый интерес представляют испарительные охладители непрямого типа НИО, в которых охлаждение воздуха достигается без прямого контакта с водой. Разработаны НИО на основе аппаратов пленочного типа с многоканальной структурой насадки из полимерных материалов и раздельным движением потоков газа и жидкости, а также регулярной шероховатости поверхности (РШ) и капиллярно-пористым покрытием (КПП). Выполнено моделирование процессов совместного тепломассопереноса в НИО с учетом термических сопротивлений потоков газа и жидкости и особенностей течения жидкостной пленки по поверхностям с РШ типа «впадина». Экспериментально установлены: влияние РШ поверхности на интенсификацию процессов и получены зависимости, обеспечивающие расчет и проектирование испарительных охладителей. Выполнен экологический анализ альтернативных решений с использованием методологии «Полный жизненный цикл». Показано, что наибольшее воздействие на окружающую среду производится во время эксплуатации системы; вклад периода производства составляет около 20% от вклада за весь жизненный цикл, а вклад периода утилизации незначителен; общее экологическое воздействие для альтернативной системы составляет всего 64,5% от этого же воздействия для традиционной системы. Выбор альтернативных решений по двум критериям способствует реализации закона Украины об энергосбережении и Киотского протокола, направленного на снижение эмиссии парниковых газов.

1617. Черній, В.О. Удосконалення технології первинної обробки та зберігання насіння гірчиці : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.01 – зберігання і технологія переробки зерна, виготовлення зернових і хлібопекарських виробів та комбікормів : захист 29.10.2009 / Черній Валентина Олександрівна ; наук. кер. Л.К. Овсянникова ; ОНАХТ. – Одеса, 2009. – 183 с. – (Дод.) + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 144-160.

Дисертація спрямована на удосконалення технології первинної обробки та зберігання насіння гірчиці вітчизняних сортів, яка дозволяє знизити енерговитрати та зберегти якість насіння гірчиці як пряної культури при обробці, а також гарантує надійне його зберігання. В роботі наведено результати експериментального дослідження фізико-механічних, теплофізичних, гігроскопічних та фізіологічних властивостей гірчиці сарептської (*Brassica juncea*) та гірчиці білої (*Sinapis alba*) як об'єктів первинної обробки та зберігання. Встановлено закономірності залежності показників якості насіння гірчиці від режимів первинної обробки та зберігання. Досліджено вплив процесів активного вентильовання, сушіння та зберігання на жирнокислотний склад гірчиної олії та вміст алілгірчиної олії. Встановлена прямо пропорційна залежність при зберіганні між інтенсивністю дихання, кількістю мікрофлори насіння та вмістом алілгірчиної олії. Визначено родовий склад і кінетику розвитку бактеріальної та грибної мікрофлори насіння гірчиці та встановлено безпечні терміни її зберігання. Розроблено удосконалену схему і технологію первинної обробки та зберігання насіння гірчиці, які рекомендовані до впровадження на зернозаготівельних підприємствах. Результати роботи перевірені у промислових умовах. Визначено економічний ефект від впровадження рекомендацій роботи.

1618. Яшкина, В.В. Технология функциональных пищевых ингредиентов с антилиполитической активностью на основе соединений семян рапса (*canola*) : дис. ... канд. техн. наук : спец. 03.00.20 – биотехнология : защищена 11.06.2009 / Яшкина Вероника Владимировна ; науч. рук. Н.К. Черно ; ОНАПТ. – Одесса, 2009. – 327 с. – (Прил.). – Библіогр. : с. 126-149.

Диссертация направлена на разработку технологии получения биологически активных добавок с антилиполитическим действием. Значительное внимание в работе уделяется всесторонней характеристике ингибиторов липазы из семян рапса: определение и получение компонентов с ингибиторной активностью в отношении панкреатической липазы; определение кинетических параметров реакции ингибирования липазы фенольными и фосфолипидными соединениями, типа взаимодействия фермента с ингибитором фенольной природы и ингибитора с биополимерной матрицей в результате иммобилизации. Доказана целесообразность использования фенольных соединений семян как эффективного ингибитора липазы в составе БАД и функциональных продуктов питания. С целью определения ингибитора и антилиполитической активности отдельных компонентов проведения фракционирования фенольного комплекса с помощью колоночной и тонкослойной хроматографии. Определено, что активными по отношению к панкреатической липазе является синаповая кислота, синапин и полифенольные соединения. Разработанная технология получения БАД-ингибитора липазы экономически обоснованна и включает следующие основные этапы: выделение фенольного комплекса из сырья, иммобилизацию фенольных соединений на биополимерной матрице, сушку БАД.

2010

1619. Асауляк, А.В. Розробка технології ковбасних виробів зі зниженим вмістом нітриту : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.16 – технологія продуктів харчування : захист 10.12.2010 / Асауляк Альона Василівна ; наук. кер. Л.Г. Віннікова; ОНАХТ. – Одеса, 2010. – 204 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 127-145.

Дисертацію присвячено науковому обґрунтуванню та розробці технології варених, варено-копчених та сировкопчених ковбасних виробів зі зниженим вмістом нітриту натрію за рахунок цілеспрямованого використання стартових культур. Враховуючи особливості технології різних груп ковбасних виробів, було проведено скринінг стартових культур та обґрунтовано їх вибір для кожної групи ковбас. Встановлено можливість зниження масової частки нітриту натрію в варених ковбасах за рахунок використання денітрифікуючої культури *Staphylococcus carnosus*. Обґрунтовано технологічні аспекти її використання та встановлено раціональні строки зберігання варених ковбас зі зниженим вмістом нітриту. Встановлено раціональну масову частку нітриту натрію в варено-копчених ковбасах. Шляхом дослідження особливостей розвитку стартових культур *Staphylococcus carnosus* та *Lactobacillus plantarum*, визначено необхідну кількість бактеріальної закваски. Визначено раціональну масову частку нітриту натрію в сировкопчених ковбасах. Підібране оптимальне співвідношення культур *Staphylococcus carnosus*, *Lactobacillus plantarum* та *Bifidobacterium animalis*, які входять до складу комплексної бактеріальної закваски. Відмічено їхній позитивний вплив на органолептичні, функціонально-технологічні та мікробіологічні показники сировкопчених ковбас зі зниженим вмістом нітриту. Проведено математичну обробку даних та встановлені оптимальні масові частки нітриту натрію в ковбасних виробках.

1620. Бордун, Т.В. Удосконалення технології виробництва комбікормів для домашніх тварин : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.01 – зберігання і технологія переробки зерна, виготовлення зернових і хлібопекарних виробів та комбікормів : захист 26.02.2010 / Бордун Тетяна Василівна ; наук. кер. Б.В. Єгоров ; ОНАХТ. – Одеса, 2010. – 249 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 161-180.

Науково обґрунтовано вибір компонентів та рецепти вологих комбікормів для кішок, кошенят і котів з урахуванням фізіологічних особливостей та віку тварин. Вивчено хімічний склад, фізичні та функціональні властивості екструдованих сумішей зернових компонентів і вологих комбікормів у вигляді паштетної маси, встановлено вплив їх водоутримуючої здатності та жирутримуючої здатності на структуру та якість вологих комбікормів. Розроблено режим стерилізації вологих комбікормів для кішок, кошенят і котів, який забезпечує необхідну летальність і мікробіологічну стабільність консервованого продукту. Вперше визначено показники мікробіологічної якості вологих комбікормів під час зберігання, науково обґрунтовано можливість використання вологих комбікормів, вироблених за розробленими рецептами і удосконаленою технологією, у годівлі лабораторних і домашніх тварин. Розроблено проект нормативної документації на нові види вологих комбікормів для кішок, кошенят і котів “Комбікорми для кішок вологі”.

1621. Бочковский, А.П. Разработка технологий мясорастительных консервированных продуктов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных и охлажденных пищевых продуктов : защищена 26.02.2010 / Бочковский Андрей Петрович ; науч. рук. А.К. Дьяконова ; ОНАПТ. – Одесса, 2010. – 208 с. + 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Библиогр. : с. 199-201.

Диссертация посвящена вопросу расширения ассортимента мясорастительной консервированной продукции и повышению её биологической ценности. Изучен химический состав и физико-химические свойства животного и растительного сырья. Установлено, что процесс окислительного структурирования пектиновых веществ в присутствии пероксидазы зависит как от степени метоксилирования пектина, так и от содержания фенольных веществ, степени их окисленности и активности пероксидазы. Разработан научно обоснованный режим стерилизации, обеспечивающий промышленную стерильность новых видов консервированной продукции. Выполнен комплекс научно-практических работ связанных с производством опытных партий консервированных продуктов в промышленных условиях. Разработаны проекты нормативной документации на консервированные продукты, проведены расчеты экономической эффективности от внедрения предложенных технологий мясорастительных консервов в производство.

1622. Буранова, С.В. Технологічні властивості голозерного вівса та методи його зберігання : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.01 – зберігання і технологія переробки зерна, виготовлення зернових і хлібопекарських виробів та комбікормів : захист 07.12.2010 / Буранова Світлана Володимирівна ; наук. кер. Г.М. Станкевич ; ОНАХТ. – Одеса, 2010. – 176 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 132-144.

В дисертації розглядається сучасний стан та проблеми первинної обробки і зберігання зерна вівса голозерного. Наведено результати теоретичних та експериментальних досліджень фізико-механічних, аеродинамічних і гігроскопічних властивостей, розмірних і теплофізичних характеристик, інтенсивності дихання, хімічний та амінокислотний склад різних сортів зерна голозерного вівса. Визначено питомі витрати повітря для активного вентилявання голозерного вівса, уточнено гранично допустиму температуру нагрівання та режими сушіння голозерного вівса. Досліджено хімічний склад та кінетику розвитку бактеріальної та грибної мікрофлори голозерного вівса при зберіганні. Запропоновано технологічні схеми ліній очищення і конвективно-мікрохвильового сушіння та удосконалену принципову схему технологічного процесу первинної обробки голозерного вівса. Розроблено рекомендації з підвищення ефективності та зі зниження енергоємності післязбиральної обробки і зберігання зерна голозерного вівса.

1623. Глушков, О.А. Усовершенствование технологии производства быстрозамороженных мясных полуфабрикатов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.16 – технология продуктов питания : защищена 10.12.2010 / Глушков Олег Анатольевич ; науч. рук. Л.Г. Винникова ; ОНАПТ. – Одесса, 2010. – 210 с. + 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Библиогр. : с. 143-160.

Диссертация посвящена научному обоснованию и разработке технологий быстрозамороженных мясных полуфабрикатов с использованием природных полисахаридов. Разработаны комплексные добавки с наиболее высокими структуростабилизирующими свойствами. Проведен сравнительный анализ пищевой и энергетической ценности, а также качественных показателей изделий, изготовленных по традиционным и разработанным рецептурам и установлено, что новые виды изделий отличаются высоким содержанием белка и пониженным содержанием жира, а также обогащены клетчаткой. Комплексное исследование новых видов замороженных полуфабрикатов в процессе хранения позволило установить торможение окислительных и микробиологических процессов, сохранение более высокой растворимости белков, снижение потерь массы и сохранение высоких органолептических свойств и, в частности, консистенции. Подтверждена экономическая целесообразность широкого внедрения разработанной технологии. Разработана нормативная документация на замороженные рубленые полуфабрикаты.

1624. Донкоглов, В.И. Разработка блочной зерносушилки на основе автономных испарительно-конденсационных систем : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и оборудование пищевых, микробиологических и фармацевтических производств : защищена 06.12.2010 / Донкоглов Вадим Иванович ; науч. рук. О.Г. Бурдо ; ОНАПТ. – Одесса, 2010. – 187 с. + 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Библиогр. : с. 168-179.

Рассмотрены принципы повышения энергетической эффективности технологий сушки. Приведены принципиально новые схемы зерносушения. Проведен анализ режимов сушки зерна в конвективных сушилках. Предложена схема блочной зерносушилки с полной рециркуляцией теплоносителя. В результате исследований механики обтекания и анализа физических свойств зерна пшеницы определена форма пучка, гарантирующая эффективное перемешивание зерна, что обеспечивает максимальную теплоотдачу к зерновому потоку, устранение застойных зон и зон отрыва потока. Получены эпюры скоростей в шахте для разных профилей труб, а также для наклонной трубы. С использованием картин обтекания, рассчитана степень смешивания при прохождении меченного слоя зерна через зону трубы. Получены коэффициенты уравнений в числах подобия для определения степени смешивания, коэффициента массоотдачи, времени сушки. Приведены результаты компьютерного моделирования, оптимизации блочной сушильной установки, предложения к внедрению. Разработан экспериментальный образец блочной сушильной установки с полной рециркуляцией теплоносителя. Проведена оценка влияния технических характеристик новой системы зерносушения на прибыль, которая может быть получена при ее внедрении. Исходными данными для расчетов являлись режимные характеристики системы, компоновочные, стоимостные параметры.

1625. Дьяченко, Т.В. Получение неона и гелия из низкопотенциальных газовых смесей методом фазовой сепарации : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.06 – техническая теплофизика и промышленная теплоэнергетика : защищена 14.03.2011 / Дьяченко Татьяна Викторовна ; науч. рук. В.Л. Бондаренко ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 2010. – 185 с. – Библиогр. : с. 170-185.

Разработана схема и создана опытно-промышленная установка для первичного обогащения Ne-He смеси. Проведенные исследования показали, что в результате обогащения бедной смеси (1...2% Ne+He) с расходом 50...200 нм³/ч может быть получен неонгелиевый концентрат с содержанием в нем азота 40...50%. Коэффициент извлечения не ниже 95%. Опытная установка потребляет 15...20 кг жидкого азота при получении 1 нм³ концентрата. В результате экономических расчетов было получено, что использование дополнительной ступени очистки с пониженной температурой приводит к значительной экономии транспортных расходов (в несколько раз в расчете на 1000 км) на перевозку концентрата в пункт извлечения конечных продуктов (неона и гелия). Использование разработанных аппаратов в промышленности позволит дополнительно получать более 30 тыс. нм³ неона и гелия в год.

1626. Коваленко, Н.О. Розробка технології карамельних барвників із підсирної сироватки для виробництва молочних продуктів : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.16 – технологія продуктів харчування : захист 30.06.2010 / Коваленко Наталія Олександрівна ; наук. кер. О.П. Чагаровський ; ОНАХТ. – Одеса, 2010. – 231 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 163-185.

Дисертація присвячена питанням розроблення натурального карамельного барвника із наноретентату підсирної сироватки для виробництва молочних продуктів. Встановлено, що наноретентат в порівнянні з продуктами мембранного оброблення підсирної сироватки є найбільш придатною сировиною для виробництва карамельних барвників. Обґрунтовано раціональні технологічні параметри процесу карамелізації наноретентату. Досліджено фізико-хімічні, органолептичні та мікробіологічні показники готового карамельного барвника в процесі зберігання і на основі отриманих даних рекомендовано умови і термін зберігання такого продукту. Розроблено технологію виробництва карамельних барвників із підсирної сироватки. Визначено дозування карамельного барвника у морозиво «Крем-брюле» та йогурт, встановлено умови зберігання молочних продуктів з карамельним барвником на основі підсирної сироватки. Розроблено проект нормативної документації на виробництво карамельного барвника із підсирної сироватки та розраховано економічні показники.

1627. Негру, И.Ф. Технология получения ликопиносодержащих биологически активных добавок : дис. ... канд. техн. наук : спец. 03.00.20 – биотехнология : защищена 09.12.2010 / Негру Иван Федорович ; науч. рук. Л.В. Капрельянц ; ОНАПТ. – Одесса, 2010. – 200 с. + 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Библиогр. : с. 121-145.

Диссертационная работа посвящена научному обоснованию, разработке технологии получения ликопиносодержащих БАД методом ферментативной деградации. Рассмотрено, что ликопин является мощным антиоксидантом. Разработаны технологические параметры получения ликопина подсолнечным маслом. Выбраны рациональные параметры максимального экстрагирования его из ферментированных томатных выжимок. Изучены физико-химические показатели масла обогащенного ликопином. Изучены физико-химические показатели углеводно-жирового концентрата. Разработаны технологические параметры получения водорастворимой формы ликопина. Оптимизированы основные технологические параметры процесса ферментативного гидролиза томатных биополимеров. Разработана нормативная документация и технологическая схема получения ликопиносодержащих БАД. Проведена промышленная апробация, которая подтвердила возможность выпуска данных препаратов на отечественном оборудовании. Показана принципиальная возможность использования водорастворимой формы ликопина в производстве желе и также в консервной промышленности при производстве напитков.

1628. Паскал, Ю.Г. Удосконалення технології швидкозаморожених десертів : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технологія консервованих і охолоджених харчових продуктів : захист 09.12.2010 / Паскал Юлія Геннадіївна ; наук. кер. Л.М. Тележенко; ОНАХТ. – Одеса, 2010. – 214 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 134-153.

Дисертація спрямована на обґрунтування стабілізації структури багатокомпонентної системи, що заморожується, шляхом підбору компонентного складу, здатного утримувати структурну воду в умовах фазових переходів. Наведені результати експериментальних досліджень властивостей дисперсій крохмалів та показано, що забезпечення стабільної консистенції десертів в умовах фазових переходів, з метою утримання води гідроколоїдами після розморожування, можливе шляхом застосування обґрунтованого та підібраного розчинника, або поліпшення загальної комплексності системи, що складається з композиційної суміші крохмалів. Обґрунтовано вибір режимів та параметрів низькотемпературної обробки фруктових-ягідних десертів та наведено номограми для розрахунку тривалості процесу заморожування продукту. Удосконалено технологічну схему виробництва швидкозаморожених десертів стабілізованої якості.

1629. Радионенко, В.Н. Совершенствование холодильного хранения продукции растительного происхождения в модулях с модифицированной газовой средой : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.13 – технология консервированных и охлажденных пищевых продуктов : защищена 24.01.2011 / Радионенко Виталий Николаевич ; науч. рук. В.А. Мазур ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 2010. – 169 с. – Библиогр. : с. 138-153.

Рассмотрены проблемы повышения сроков хранения растительной продукции в камерах холодильного и торгового оборудования. Построена модель газообмена для кислорода и углекислого газа в продуктах на базе уравнений реакционной диффузии. Разработана прогностическая модель определения сроков хранения растительной продукции в компактных модулях на базе метода искусственных нейронных сетей, а также установлена взаимосвязь между целевой функцией (время хранения продукта и переменными управления) условиями хранения и свойствами мембраны. Впервые предложен нечеткий обобщенный критерий качества растительной продукции, который объединяет множество показателей различной природы, а также является мерой деградации продуктов в случае холодильного хранения.

1630. Рейад, Шамхи Али. Усовершенствование технологии производства консервированного зеленого горошка : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных и охлажденных пищевых продуктов : защищена 05.07.2010 / Рейад Шамхи Али ; науч. рук. А.Т. Безусов ; ОНАПТ. – Одесса, 2010. – 137 с. + 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Библиогр. : с. 101-116.

Диссертация посвящена вопросу снижения энерго- и ресурсозатрат, повышению биологической ценности консервированного зеленого горошка. Дана характеристика химического состава зеленого горошка на разных стадиях зрелости. Определены потери сахаров, крахмала, азотистых веществ, L-аскорбиновой кислоты при бланшировании горошка в воде. Исследована кинетика гидролиза крахмала горошка амилолитическими ферментами. Установлены рациональные параметры ферментативного расщепления клейстеризованного крахмала Амилосубтилином Г10х, что позволяет предотвратить ретроградацию крахмала в процессе хранения консервированного горошка. Определен фракционный состав продуктов гидролиза крахмала по реакции с йодом, растворимости в водно-спиртовых растворах. Разработан режим стерилизации для сухого и свежего зеленого горошка.

1631. Русєва, Я.П. Технологія білково-полісахаридних комплексів з антипротеолітичною активністю : дис. ... канд. техн. наук : спец. 03.00.20 – біотехнологія (техн. науки) : захист 09.12.2011 / Русєва Яна Петрівна ; наук. кер. Н.К. Черно ; ОНАХТ. – Одеса, 2010. – 257 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 139-162.

Дисертація присвячена розробці технології отримання білково-полісахаридного комплексу з антипротеолітичною активністю. Доведено доцільність використання білкової складової насіння люцерни як ефективного інгібітору трипсину в складі білково-полісахаридного комплексу. Здійснено іммобілізацію інгібітору трипсину насіння люцерни методом комплексоутворення з полісахаридом. Надано характеристику складу отриманого комплексу, встановлено, що шляхом іммобілізації можна досягти значного концентрування інгібітору. Розроблено та економічно обґрунтовано технологію отримання білково-полісахаридного комплексу з антипротеолітичною активністю. Технологія отримання комплексу включає такі основні етапи: екстракція інгібітору, його іммобілізація комплексоутворенням з полісахаридом, сушіння отриманого комплексу. Розроблено технічні умови та технологічну інструкцію на виробництво білково-полісахаридного комплексу. Реальність технології підтверджено результатами промислової апробації на біотехнологічному підприємстві. Показано можливість використання білково-полісахаридного комплексу у складі функціональних продуктів харчування.

1632. Франко, Ю.А. Многофункциональные солнечные системы теплоснабжения и кондиционирования воздуха : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.05.14 – холодильная и криогенная техника, системы кондиционирования : защищена 25.10.2010 / Франко Юрий Аркадьевич ; науч. рук. А.В. Дорошенко ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 2010. – 227 с. – Библиогр. : с. 218-227.

Диссертация посвящена развитию научных и инженерных основ создания многофункциональных солнечных систем с использованием методов испарительного охлаждения сред. Разработаны схемные решения солнечных систем кондиционирования воздуха (ССКВ) на основе солнечных коллекторов-регенераторов (СК/Р) (прямая регенерация абсорбента), что обеспечивает автономность ССКВ и позволяет создать солнечную многофункциональную систему жизнеобеспечения. Выполнено теоретическое и экспериментальное исследование особенностей пленочных течений по наклонным поверхностям (угол наклона определяется широтой местности), включая вопросы устойчивости пленочных течений. Выполнено математическое моделирование процессов трансформации солнечной энергии в газо-жидкостном коллекторе-регенераторе СК/Р с учетом тепловых потерь, а также экспериментальное изучение процесса восстановления абсорбента в зависимости от приведенной концентрации раствора абсорбента и температуры наружного воздуха. Разработаны испарительные охладители (ИО) (воздухоохладитель и градирня) на основе аппаратов пленочного типа с многоканальной многослойной структурой полимерной насадки и отдельным движением потоков газа и жидкости. Выполнен экологический анализ альтернативных решений с использованием методологии «Полный жизненный цикл». Разработанная ССКВ приводит к меньшему истощению природных ресурсов, чем традиционная, и вносит меньший вклад в глобальное изменение климата.

1633. Швец, Н.А. Усовершенствование технологии комплексной переработки семян льна с использованием ферментов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 03.00.20 – биотехнология : защищена 30.06.2010 / Швец Наталья Александровна ; науч. рук. Л.В. Капрельянц ; ОНАПТ. – Одесса, 2010. – 183 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 138-154.

Диссертация направлена на усовершенствование технологии комплексной переработки семян льна с использованием ферментов, которая позволяет получить функциональные продукты и ингредиенты (льняное масло, водорастворимые полисахариды семян льна, белковый концентрат, пищевые волокна) и повысить их выход с сохранением их физико-химических и питательных свойств, а также биологической полноценности. Изучен биохимический и фракционный состав липидов семян льна. Разработаны условия превращения биополимеров семян льна как индивидуальными ферментными препаратами, так и их композициями. Показано, что использование ферментативного метода выделения масла не приводит к изменению его физико-химических, питательных свойств и биологической полноценности, особенно по эссенциальным жирным кислотам (олеиновой, линолевой, линоленовой). Установлена возможность использования водно-этанольных экстрактов из травы зверобоя, петрушки, сладкого перца в качестве антиоксидантов для повышения устойчивости его к окислению при хранении. Рекомендовано льняной жмых использовать как сырьё для получения белкового концентрата. Разработана биотехнология комплексной переработки семян льна в масло и функциональные ингредиенты. На льняное масло разработан проект нормативной документации. Результаты работы проверены в промышленных условиях.

2011

1634. Варанкіна, О.О. Удосконалення технології йогуртів функціонального призначення з використанням бета-каротину мікробіологічного походження : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.16 – технологія продуктів харчування : захист 19.05.2011 / Варанкіна Олександра Олександрівна ; наук. кер. Л.В. Кричківська ; ОНАХТ, Нац. техн. ун-т «Харк. політехн. ін-т». – Харків, 2011. – 174 с. – (Дод.: 51 с.) + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 141-174.

Експериментально визначено вміст бета-каротину (БК) та вітаміну А (ВА) в молочних невітамізованих продуктах українських виробників і для кожної групи продуктів вперше побудовано математичні залежності вмісту даних мікронутрієнтів від масової частки жиру (МЧЖ). Вперше визначено вплив молочнокислих мікроорганізмів і біфідобактерій, які входять до складу заквасок для йогуртів, на збереження БК мікробіологічного походження в складі кисломолочних продуктів, і рекомендовано використовувати закваски з вмістом *Bifidobacterium bifidum* для зменшення руйнування Провітаміну А. Виявлено вплив наявності та кількості сухих компонентів в складі йогуртів на збереження БК з препаратів бета-каротин водорозчинний харчовий бетавітон і бета-каротин мікробіологічний (Провітамін А) в олії, та встановлено, що присутність стабілізаторів консистенції в йогуртах позитивно впливає на збереження Провітаміну А. Вперше науково обґрунтовано й експериментально доведено доцільність стабілізації мікробіологічного БК у разі його додавання до складу йогуртів. Вперше застосовано комплексну стабілізацію БК мікробіологічного походження в складі йогуртів шляхом коригування фізичних факторів технологічного процесу - виробництва та додавання природних антиокисників - препаратів токоферолу.

1635. Козак, К.Б. Управління розвитком трудового потенціалу персоналу підприємства : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видом економічної діяльності) : захист 30.08.2011 / Козак Катерина Богданівна ; наук. кер. В.І. Топіха, ПВНЗ «Міжнар. ун-т бізнесу і права», ОНАХТ. – Херсон, 2011. – 245 с. – Бібліогр. : с. 190-219.

У дисертаційній роботі розроблено теоретико-методологічні та прикладні засади побудови організаційно-управлінського механізму щодо ефективності використання та розвитку трудового потенціалу персоналу харчових підприємств. Розглянуто сутність поняття трудовий потенціал персоналу, узагальнено умови реалізації трудового потенціалу та розроблено структурно-логічну модель його розвитку. Встановлено перевагу паралельного принципу побудови системи управління персоналом за однакових умов функціонування технологічного об'єкту на стратегічно важливих ділянках системи управління. Удосконалено концепцію та організаційно-управлінський механізм підвищення ефективності використання та розвитку трудового потенціалу персоналу харчових підприємств. Обґрунтовано визначення і врахування особистісних характеристик працівників на всіх етапах формування персоналу, його навчання і розвитку, трудової діяльності та оцінювання її результатів.

1636. Корба, Е.Н. Повышение эффективности работы холодильных машин на рабочих телах на основе аммиака и диоксида углерода : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.05.14 – холодильная, вакуумная и компрессорная техника, системы кондиционирования : защищена 14.02.2011 / Корба Евгений Николаевич ; науч. рук. М.Г. Хмельнюк ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 2011. – 179 с. – Библиогр. : с. 162-179.

Приведены результаты исследований перспектив применения смесей природных хладагентов. Предложено использование смесей на основе аммиака в одноступенчатых холодильных машинах и в верхнем каскаде каскадной холодильной машины для увеличения энергетической эффективности машин, а также использование смесей диоксида углерода с углеводородами в нижнем каскаде каскадной холодильной машины. Создан экспериментальный стенд для исследования холодопроизводительности компрессора и проведены измерения основных показателей энергетической эффективности рабочих тел на основе аммиака. Проведена серия расчетов цикла каскадной холодильной машины, использующей в верхнем каскаде смеси на основе аммиака, а в нижней – смеси диоксида углерода с углеводородами. Показано, что применение смесей природных хладагентов в каскадной холодильной машине увеличивает энергетическую эффективность холодильной машины.

1637. Кошевой, С.А. Повышение эффективности технологии очистки неонгелиевой смеси на основе газодинамических криогенераторов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.05.14 – холодильная, вакуумная и компрессорная техника, системы кондиционирования : защищена 14.03.2011 / Кошевой Сергей Алексеевич ; науч. рук. В.Л. Бондаренко ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 2011. – 183 с. – Библиогр. : с. 145-158.

Диссертационная работа посвящена аналитическому и экспериментальному исследованию применения газодинамических криогенераторов в технологии предварительной очистки неонгелиевой смеси. Разработано схемное решение, которое позволяет применять аппараты дополнительного охлаждения (волновые криогенераторы) в системах обогащения и очистки смеси Ne-He от азота. С целью снижения концентрации примесей (преимущественно N_2) ниже 5% предложен и испытан дополнительный конденсатор для очистки смеси перед адсорбером. В качестве «источника холода» в этом случае предложено использовать немашинные аппараты на базе трубы Гартмана-Шпренгера. Для подтверждения возможности повышения производительности промышленных дефлегматоров с помощью дополнительного конденсатора разработан стенд для исследования криогенных охладителей на основе трубы Гартмана-Шпренгера. Разработан и создан экспериментальный образец криогенного охладителя.

1638. Мордынский, В.П. Усовершенствование оборудования для концентрирования жидких пищевых продуктов методом блочного вымораживания : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и оборудование пищевых, микробиологических и фармацевтических производств : защищена 15.04.2011 / Мордынский Всеволод Петрович ; науч. рук. О.Г. Бурдо ; ОНАПТ. – Одесса, 2011. – 176 с. + 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Библиогр. : с. 133-150.

Диссертация посвящена усовершенствованию оборудования для концентрирования пищевых жидкостей. Проведено исследование процессов тепло- и массообмена при вымораживании пищевых жидкостей. Показано, что с увеличением производительности аппаратов и размеров испарителя повышается его тепловая нагрузка и, соответственно, увеличивается расход хладагента по каналам, что в свою очередь, приведет к увеличению гидравлического сопротивления движению парожидкостной смеси хладагента. Это приводит к снижению мощности холодильной машины и увеличивает перепад температур на входе и выходе из испарителя. Для испытания оригинальной конструкции кристаллизатора создан стенд, который позволял изменять тепловую нагрузку и давление кипения холодильного агента. На основании проведенных экспериментальных исследований получено эмпирическое уравнение для определения коэффициента трения при движении парожидкостной смеси фреона в плоских щелевых каналах и коэффициент местных сопротивлений при повороте парожидкостной смеси фреона в плоских щелевых каналах на 180^0 . Разработан и сконструирован трехступенчатый аппарат для низкотемпературного концентрирования пищевых жидкостей блочного вымораживания на пластинчатых кристаллизаторах, который прошел апробацию в производственных условиях.

1639. Очеретяный, Ю.А. Повышение надежности и энергетической эффективности транспортных абсорбционных холодильных приборов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.05.14 – холодильная, вакуумная и компрессорная техника, системы кондиционирования : защищена 17.01.2011 / Очеретяный Юрий Александрович ; науч. рук. А.С. Титлов ; Одес. держ. акад. холоду, Одес. нац. мор. ун-т. – Одесса, 2011. – 211 с. – Библиогр. : с. 131-153.

Рассмотрены особенности использования абсорбционных холодильных приборов (АХП), в состав которых входят безнасосные абсорбционные холодильные агрегаты (АХА) на мелкомасштабных транспортных объектах. Освещены основы создания аппаратов бытовой холодильной техники абсорбционного типа. Проанализированы АХП, размещенные на малых морских судах, которые в значительной степени подвержены влиянию внешних динамических воздействий (качания, тряски, крена). Доказано, что наиболее низкие энергетические характеристики среди моделей АХП имеют минихолодильники. Показано, что вертикальное качание маломерного судна не влияет на работу АХА, а в случае больших амплитуд ветровых волн на малых судах следует применять специальные АХП, в которых предусмотрены элементы, предотвращающие неблагоприятное воздействие качания на гидродинамику потоков рабочего тела. Проведены экспериментальные исследования АХП "Киев" АЛ-35 с горелочными устройствами различных типов. Предложена оригинальная конструкция транспортного АХП с вынужденным обдувом теплорассеивающих элементов АХА (абсорбера и конденсатора). Разработана конструкция горелки, которая позволяет создать качественную воздушно-газовую смесь и равномерно распределить пламя по всей поверхности катализатора. Испытания горелки показали целесообразность установления турбулизатора потока горячих продуктов сгорания в зоне подвода тепла генераторного узла АХА.

1640. Рогова, Н.В. Розробка технології лактоферментованого березового соку та напоїв на його основі : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технологія консервованих і охолоджених харчових продуктів : захист 15.03.2012 / Рогова Наталія Володимирівна ; наук. кер. В.В. Кожухар ; ОНАХТ. – Одеса, 2011. – 256 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 145-162.

Встановлено біохімічний склад свіжозібраного березового соку. Визначено систематичну належність виділених збудників бродіння до молочнокислих бактерій та обґрунтовано вибір їх штамів для ферментування березового соку. Виявлено залежність активності лактобацил від концентрації цукру в субстраті, вплив дози засівного матеріалу на технологічні, органолептичні та біохімічні властивості березового соку. Науково обґрунтовано та вперше доведено доцільність використання ферментованого березового соку для виготовлення купажованих соків і напоїв на його основі. Розроблено рецептури купажованих соків і напоїв на основі ферментованого березового соку, а також рецептури березових напоїв із заданими лікувально-профілактичними властивостями та підвищеним вмістом біологічно активних речовин. Встановлено біохімічний склад та антимікробні властивості ферментованого березового соку, купажів і напоїв. Розроблено технології, визначено харчову цінність і безпечність нових видів лактоферментованих консервованих продуктів, розраховано економічний ефект.

1641. Устенко, И.А. Разработка технологии фруктовых и овощных наполнителей : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных и охлажденных пищевых продуктов : защищена 15.03.2012 / Устенко Инна Андреевна ; науч. рук. А.Т. Безусов ; ОНАПТ. – Одесса, 2011. – 265 с. + 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Библиогр. : с. 136-157.

Диссертация посвящена разработке технологии фруктовых и овощных наполнителей из яблочных выжимок и тыквы. На основе свойств низкоэтерифицированных пектиновых веществ разработан нетепловой способ концентрирования фруктового и овощного сырья при обработке гидроксидом кальция. Разработана технология фруктовых и овощных наполнителей с повышенным содержанием пектиновых веществ, целлюлозы, гемицеллюлоз, кальция и каротина. Исследован химический состав, физико-химические и микробиологические показатели замороженных наполнителей при хранении до 9 месяцев. На основе фруктовых и овощных наполнителей разработана технология обогащенных напитков стабильной консистенции. На фруктовые и овощные наполнители и обогащенные напитки на их основе разработана нормативная документация, осуществлено их промышленное внедрение. Разработаны экспресс-методы определения натуральности соков и соковой продукции по содержанию аминокислоты пролина, непектиновых структурообразователей – по наличию моносахарида маннозы, консервантов – по способности к сбраживанию. Результаты разработок оформлены в виде методик.

2012

1642. Агунова, Л.В. Разработка технологии мясных паштетов с функциональными ингредиентами : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.04 – технология мясных, молочных продуктов и продуктов из гидробионтов : защищена 13.12.2012 / Агунова Лариса Владимировна ; науч. рук. Л.Г. Винникова ; ОНАПТ. – Одесса, 2012. – 198 с. – (Прил.). + 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Библиогр. : с. 130-152.

Диссертационная работа посвящена научному обоснованию и разработке технологии мясных паштетов с функциональными ингредиентами. Обоснована целесообразность и технологическая возможность производства печеночных паштетов с гидробионтами и зернопродуктами и частичной заменой животного жира соевым маслом. Предложено обогащать мясные продукты добавками, содержащими значительные количества органического йода – ламинарией и фукусам. Обоснованы рациональные массовые доли внесения комбинированных добавок в состав печеночных паштетов и исследовано их влияние на изменение структурных и микроструктурных характеристик. Разработан проект нормативной документации на производство новых видов печеночных паштетов функционального назначения.

1643. Атанасова, В.В. Розробка технології кулінарної продукції на основі пюреподібних мас із зерен сочевиці : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.16 – технологія харчової продукції : захист 11.12.2012 / Атанасова Віта Вікторівна ; наук. кер. Л.М. Тележенко; ОНАХТ. – Одеса, 2012. – 221 с. – (Прил.). + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 154-177.

Вперше визначено закономірності зміни хімічного складу сочевиці у разі застосування попередньої обробки (пророщування й екструдювання), що дозволяє покращити її засвоєння в організмі людини. Визначено найбільш суттєві зміни біополімерів і мономерів сировини у процесі пророщування сочевиці як факторів впливу на її засвоєння та утворення біологічно активних сполук у процесі біопробудження. Досліджено можливість застосування високотемпературної термічної обробки для зміни властивостей сочевиці та одержання сухого напівфабрикату, який має високу відновлюваність та седиментаційну стійкість. Показано, що найкращі органолептичні властивості та харчову цінність має пюреподібна продукція, виготовлена із застосуванням комбінованої обробки сировини та з підібраним співвідношенням компонентів, підготовлених за різними технологіями.

1644. Воловик, Т.Н. Разработка технологии инкапсулирования пробиотических микроорганизмов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 03.00.20 – биотехнология (техн. науки) : защищена 12.12.2012 / Воловик Татьяна Николаевна ; науч. рук. Л.В. Капрельянц ; ОНАПТ. – Одесса, 2012. – 228 с. – (Прил.) + 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Библиогр. : с.131-152, 165.

Диссертационная работа посвящена научному обоснованию, разработке технологии получения инкапсулированных биологически активных добавок (БАД) с пробиотическими и синбиотическими свойствами. Определены условия культивирования лактобактерий на обезжиренном молоке, а бифидобактерий – на кукурузно-лактозной среде. Обоснован выбор использования низкоэтерофицированного пектина в качестве защитного матрикса для пробиотических микроорганизмов. Определено, что пектиновая оболочка является защитной для пробиотических культур. Показана возможность использования БАД на основе инкапсулированных лакто- и бифидобактерий в производстве йогурта с фруктово-ягодным наполнителем. Разработана нормативная документация, технологическая схема инкапсулированных БАД пробиотического и синбиотического характера. Проведена промышленная апробация полученных БАД на предприятии ООО НПО «Ариадна».

1645. Ворона, Н.В. Удосконалення технології виробництва комбікормів для молодняка сільськогосподарської птиці : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технологія зернових, бобових, круп'яних продуктів і комбікормів, олійних і луб'яних культур : захист 16.03.2012 / Ворона Ніна Вячеславівна ; наук. кер. Б.В. Єгоров ; ОНАХТ. – Одеса, 2012. – 189 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 133-153.

Запропоновано новий спосіб збагачення кормового зерна білками тваринного походження, який передбачає екструдкування однорідної суміші подрібненого зерна кукурудзи й ячної маси без шкаралупи некондиційних курячих яєць. Науково обґрунтовано та розроблено режими змішування й екструдкування суміші подрібненого зерна кукурудзи й ячної маси без шкаралупи некондиційних курячих яєць, дотримання яких забезпечує необхідні показники якості екструдованої кормової домішки (ЕКД). Досліджено позитивні зміни фізичних властивостей, хімічного складу та санітарної якості ЕКД в процесі екструдкування. Вдосконалено програми годівлі сільськогосподарської птиці та встановлено необхідність вдосконалення нормативної бази. Розроблено рецепти стартових комбікормів для сільськогосподарської птиці, у складі яких екструдована кукурудза замінена на ЕКД. Запропоновано новий спосіб введення мікрокомпонентів до складу комбікормів для молодняку сільськогосподарської птиці для їх рівномірного розподілу.

1646. Галух, Б.І. Технологічні особливості виробництва розсольних сирів з молока різних видів тварин : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.04 – технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів : захист 4.12.2012 / Галух Богдан Іванович; наук. кер. Г.В. Дроник ; ОНАХТ, Львів. нац. ун-т вет. медицини та біотехнологій ім. С.З. Гжицького. – Львів, 2012. – 187 с. – (Дод.) + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 136-159.

Відпрацьовано режими та параметри технологічного процесу соління бринзи з використанням підвищеної концентрації розсолу та бактеріального препарату прямого внесення. Розроблено технологічні режими визрівання бринзи. Вивчено закономірності розвитку заквашувальної мікрофлори на всіх етапах виготовлення бринзи. Встановлено особливості перебігу мікробіологічних, біохімічних та фізико-хімічних перетворень за умов виробництва бринзи залежно від складу і властивостей молока, одержаного від різних типів тварин. Встановлено залежність якісних показників виробленої бринзи від виду молочної сировини та технології виробництва.

1647. Далаков, П.И. Определение конструктивных особенностей и рабочих характеристик термоакустического генератора холода (ТАГХ) : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.05.14 – холодильная, вакуумная и компрессорная техника, системы кондиционирования : защищена 14.05.2012 / Далаков Петр Иванович ; науч. рук. В.Л. Бондаренко ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 2012. – 177 с. – Библиогр. : с. 134-145.

Исследованы температурные, тепловые, гидравлические характеристики, а также определена энергетическая эффективность, степень термодинамического совершенства и рациональной области применения термоакустических генераторов холода (ТАГХ). Разработаны конструкции полуволнового и четвертьволнового преобразователей тепловой энергии в энергию акустических колебаний. Составлены уравнения энергетических балансов, определены численные значения величин потерь, нагрузок теплообменных аппаратов и уровней генерируемой акустической энергии спроектированных моделей при использовании различных рабочих веществ. Определены условия, влияющие на эффективность преобразования тепловой энергии в акустическую.

1648. Дементьева, Т.Ю. Интенсификация процессов тепловлагопереноса при сушке зернового материала с применением микроволнового электромагнитного поля : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.06 – техническая теплофизика и промышленная теплоэнергетика : защищена 24.09.2012 / Дементьева Тамара Юрьевна ; науч. рук. И.Л. Бошкова; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 2012. – 204 с. – Библиогр. : с. 146-164.

Диссертация посвящена разработке энергосберегающего метода сушки зерна в плотном слое с использованием энергии микроволнового электромагнитного поля. Получена зависимость для расчета температурного поля плотного слоя дисперсного материала при сушке в микроволновом поле с учетом граничных условий третьего рода, которая позволяет расчетным путем оценить влияние коэффициента теплоотдачи, мощности положительного и отрицательного источников, теплофизических и диэлектрических свойств материала, экспозиции, на значения локальных температур массива. Изучено влияние различных факторов на скорость сушки и удельные затраты энергии при микроволновом, пульсирующем микроволновом, циклическом микроволново-конвективном способе сушки и непрерывном микроволново-конвективном способе. Полученные эмпирические зависимости для скорости сушки.

1649. Дехтярук, Р.И. Термоэлектрическое охлаждение теплонапряженных элементов электроники и оптоэлектроники : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.05.14 – холодильная, вакуумная и компрессорная техника, системы кондиционирования : защищена 17.12.2012 / Дехтярук Роман Иванович ; науч. рук. В.А. Семенюк ; ОНАПТ, УНИХКЭ им. В.С. Мартыновского. – Одесса, 2012. – 132 с. – Библиогр. : с. 116-128.

В диссертации представлены результаты теоретических и экспериментальных исследований, направленных на решение проблемы повышения эффективности теплонапряженных объектов электронной техники и оптоэлектроники. Построена модель термоэлектрической системы охлаждения и разработаны теоретические основы оптимального согласования ее компонентов, включая охлаждаемый объект, термоэлектрический охладитель (ТЭО) и теплообменник в их тепловом взаимодействии. Разработан алгоритм оптимизации системы, сочетающий решения уравнений баланса теплоты на границах элементов с решением краевых задач для уравнения стационарной теплопроводности. На основе предложенного теоретического подхода разработаны и испытаны экспериментальные образцы термоэлектрических систем для охлаждения процессоров персональных компьютеров компании Intel. Поставлена и решена задача о достижении минимальной температуры светоизлучающих диодов при использовании термоэлектрического охлаждения.

1650. Жмудь, А.В. Розробка технології соусів-дресингів : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.16 – технологія харчової продукції : захист 06.04.2012 / Жмудь Альона Вікторівна ; наук. кер. Л.М. Тележенко ; ОНАХТ. – Одесса, 2012. – 217 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 136-149.

Вперше з'ясовано, що застосування камеді гуару дозволяє створити м'яку, еластичну структуру соусу-дресингу, стабілізувати білок-хлорофіловий комплекс і сприяє переходу ароматичних речовин основи у газову фазу над продуктом. Встановлено реологічні показники та мінімальні критичні концентрації гелеутворення найбільш поширених біополімерів: камеді рожкового дерева, карагінану, гуару, пектину, крохмалю картопляного та показано властивості, які вони виявляють по відношенню до текстурного спектра гідроколоїдних гелів. Визначено вплив обробки спиртовим розчином лецитину на досягнення седиментаційної стійкості завислих частинок овочів і горіхів у в'язко-плинній основі соусу. Здійснено моделювання процесу зависання часток продукту в основі соусу. Удосконалено процес одержання основи соусу-дресингу з пряно-ароматичної сировини.

1651. Зимин А.В. Получение бинарного льда в льдогенераторе шнекового типа : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.05.14 – холодильная, вакуумная и компрессорная техника систем кондиционирования : защищена 26.11.2012 / Зимин Алексей Вячеславович ; науч. рук. Г.К. Мнацаканов ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 2012. – 110 с. – Библиогр. : с. 106-110.

Робота посвящена вопросу получения бинарного льда в шнековых льдогенераторах. Разработана физическая и математическая модели, описывающие процессы теплопередачи при кристаллизации льда в генераторе шнекового типа. На основании моделей получены расчетные зависимости. Определена область работы аппарата в режиме получения бинарного льда. Проанализировано влияние конструктивных характеристик теплообменного аппарата и режимов работы на производительность генератора и теплофизические свойства бинарного льда. Определена и проанализирована область максимальной производительности генератора, возникающая при изменении частоты вращения шнека. Спроектирован и изготовлен экспериментальный стенд. Проведены эксперименты по изучению влияния частоты вращения шнека и температуры воды, подаваемой на генератор, на производительность генератора. Представлен метод расчета шнекового генератора бинарного льда, базирующийся на полученных теоретических зависимостях.

1652. Калинина, Е.Д. Разработка технологии молока гидролизованного сгущенного : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.04 – технология мясных, молочных продуктов и продуктов из гидробионтов: защищена 14.12.2012 / Калинина Елена Дмитриевна ; науч. рук. Г.А. Ерьсько; ОНАПТ, Ин-т прод. ресурсов НААН. – Киев, 2012. – 231 с. – (Прил.) + 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Библиогр. : с. 139-159.

Диссертация посвящена получению новых сгущенных молочных консервов с сахаром предназначенных для людей intolerантных к лактозе и для широкого круга населения. Показана целесообразность применения фермента β -галактозидазы в производстве молочных консервов с сахаром. Изучено влияние температуры, массовой доли ферментного препарата, продолжительности процесса, pH среды, на гидролиз лактозы молока под воздействием ферментных препаратов β -галактозидазы. Установлено, что с повышением степени гидролиза лактозы происходит увеличение сладости молока, установлен индекс сладости молока. Установлены температурные режимы термической обработки гидролизованного молока, которые гарантируют высокие санитарно-гигиенические и микробиологические показатели продукта, а также в дальнейшем влияют на формирование консистенции. Были разработаны молочные гидролизованные сгущенные смеси с минимальным содержанием сахарозы и проведена оценка конечных продуктов за критериями сладости, консистенции и способностью к хранению.

1653. Капетула, С.М. Кінетика екстрагування олії із насіння амаранту в мікрохвильовому полі : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв: захист 25.12.2012 / Капетула Світлана Михайлівна ; наук. кер. О.Г. Бурдо; ОНАХТ. – Одеса, 2012. – 153 с. – (Дод.) + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 112-124.

Робота присвячена дослідженню кінетики процесу екстрагування олії із рослинної сировини під дією електромагнітного поля. Описано гідродинамічні та масообмінні характеристики процесу в умовах підводу імпульсного електромагнітного поля. Показано, що основним фактором інтенсифікації є виникнення потужного механізму перенесення – бародифузії, що з'являється в умовах підводу мікрохвильового поля за рахунок локального перегріву рідини в середині капілярів. Експериментально досліджено і проаналізовано вплив режимних параметрів на кінетику процесу екстрагування. Встановлено методи та режими процесу екстрагування із використанням мікрохвильового інтенсифікатора. Запропоновано інженерну методику розрахунку екстрактора з електромагнітним інтенсифікатором. На основі експериментальних досліджень розроблено технологічну схему процесу екстрагування олії під впливом мікрохвильового поля.

1654. Капетула, С.М. Усовершенствование технологии бисквитных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.01 – технология хлебопекарных продуктов, кондитерских изделий и пищевых концентратов : защищена 21.03.2013 / Капетула Сергей Маркиянович ; науч. рук. Е.Г. Иоргачева; ОНАПТ. – Одесса, 2012. – 180 с. – (Прил.) + 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Библиогр. : с. 153-180.

Работа посвящена стабилизации пенообразной структуры бисквитных полуфабрикатов путем использования белоксодержащего сырья для расширения внутригруппового ассортимента бисквитов – основного, для рулета, масляного и совершенствованию технологии их производства. Разработаны технологические приемы регулирования пенообразующих свойств альбумина сухого и стабилизации пенных масс при его использовании для приготовления бисквитов, в т.ч. диетического назначения на фруктозе. Установленные закономерности влияния белоксодержащего сырья и технологических режимов на качественные характеристики взбитых масс позволили обосновать параметры производства различных видов бисквитных полуфабрикатов.

1655. Капустян, А.И. Технология протеаз, иммобилизованных в хитозан-пектиновый комплекс : дис. ... канд. техн. наук : спец. 03.00.20 – биотехнология : защищена 04.04.2012 / Капустян Антонина Ивановна ; науч. рук. Н.К. Черно ; ОНАПТ. – Одесса, 2012. – 224 с. + 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Библиогр. : с. 119-139.

Диссертация посвящена разработке технологии протеаз, иммобилизованных в интерполиэлектrolитный комплекс (ИПЭК) хитозан-пектин и полиэлектролитные микрокапсулы. Доказано, что в результате взаимодействия хитозана с пектином образуется система, в которой сосуществуют растворимые и нерастворимые ИПЭК. Показано, что суммарное содержание полисахаридов в тройном комплексе пектин-фермент-хитозан взаимосвязано со скоростью протеолиза субстрата, что позволяет регулировать степень пролонгации действия фермента варьированием массовых соотношений компонентов комплекса. Разработана и экономически обоснована технология получения полифункциональных диетических добавок – протеаз, иммобилизованных в ИПЭК, проведена промышленная апробация разработанной технологии и разработана нормативная документация.

1656. Копытин А.В. Эффективные комплексы, использующие природный газ, для производства диоксида углерода, азота и электроэнергии : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.05.14 – холодильная, вакуумная и компрессорная техника, системы кондиционирования : защищена 14.05.2012 / Копытин Алексей Валерьевич ; науч. рук. Г.К. Лавренченко; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 2012. – 183 с. – Библиогр. : с. 155-162.

Разработана принципиальная схема и методика расчета энерготехнологических комплексов, потребляющих природный газ, для автономного производства жидкого низкотемпературного диоксида углерода, газообразного азота и электроэнергии. Найдены способы эффективного включения когенерационной установки в состав энерготехнологического комплекса и организации процесса горения природного газа в среде кислорода дымовых газов. Исследована возможность эффективного использования избытка тепла в паротурбинной установке, работающей на неводных парах, с целью производства дополнительного количества электрической энергии, которая позволит увеличить производимую электрическую мощность почти на 50%. Определены характеристики энерготехнологического комплекса в режиме переработки дополнительных посторонних дымовых газов.

1657. Костенюк, В.В. Повышение эффективности полимерных солнечных коллекторов и систем тепло-хладоснабжения : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.05.14 – холодильная, вакуумная и компрессорная техника, системы кондиционирования : защищена 01.03.2015 / Костенюк Виталий Валентинович ; науч. рук. А.В. Дорошенко ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 2012. – 217 с. – Библиогр. : с. 151-162.

Проведено математическое моделирование процессов преобразования солнечной энергии в солнечных коллекторах (СК) на основе полимерных многослойных многоканальных структур. Получены зависимости КПД от приведенной температуры, значения постоянной времени и эффективной теплоемкости, значения модификатора угла падения солнечного излучения для полимерных СК. Проведен анализ солнечных холодильных систем и систем кондиционирования воздуха и показано, что использование разработанных модификаций полимерных СК обеспечивает их работоспособность. По уровню КПД эти результаты соответствуют значениям, полученным для подобных систем с традиционным металлическим типом плоских СК, при существенном снижении стоимости, за счет перехода на полимерные материалы. Проведен экологический анализ разработанных полимерных СК с использованием методологии «Полный жизненный цикл» и показано, что разработанные СК приводят к меньшему истощению природных ресурсов, чем традиционный тип СК и вносят меньший вклад в глобальные изменения климата.

1658. Крыжановский, С.С. Процессы кипения изобутана и его растворов с компрессорным маслом в свободном объеме : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.06 – техническая теплофизика и промышленная теплоэнергетика : защищена 20.12.2012 / Крыжановский Станислав Стефанович ; науч. рук. Б.В. Косой; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 2012. – 122 с. – Библиогр. : с. 99-108.

Разработана конструкция и создан экспериментальный стенд для исследования процессов кипения хладагентов и растворов хладагент-масло в большом объеме. Изложена методика проведения экспериментов, выполнен анализ проблем, возникающих при изучении процессов кипения раствор хладагент/масло (РХМ). Впервые проведены детальные комплексные экспериментальные исследования интенсивности теплообмена при кипении смеси изобутан/«Азмол» для широкого диапазона изменения концентрации масла (от 0 до 30%) и плотности теплового потока (3 ... 150 кВт/м²). Получены расчетные зависимости интенсивности теплообмена смесей изобутан/«Азмол» в условиях большого объема от плотности теплового потока для широких диапазонов изменения концентрации масла. Выполнено сравнение экспериментальных данных с существующими моделями теплообмена при кипении. Разработана аналитическая модель для учета влияния концентрации масла на теплообмен при кипении смеси изобутан/«Азмол», учитывающая механизмы перераспределения масла при кипении. Модель позволяет рассчитать данные по интенсивности теплообмена в условиях большого объема, учитывая физику процессов пенообразования, а именно вывод масла из объема кипящего раствора на поверхность раздела жидкой и паровой фазы, накопление обогащенной маслом пены на поверхности, растворение масла обратно в раствор с поверхностного столба пены.

1659. Лозовский, Т.Л. Термодинамические свойства растворов хладагента R410A в полиэфирном компрессорном масле. (Эксперимент, методы прогнозирования) : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.06 – техническая теплофизика и промышленная теплоэнергетика : защищена 26.11.2012 / Лозовский Тарас Леонтиевич ; науч. рук. В.П. Железный ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 2012. – 188 с. – Библиогр. : с. 134-154.

В результате экспериментально-расчетных исследований термодинамических свойств растворов R410A/Reniso Triton SEZ 32 впервые получены данные параметров фазовых равновесий жидкость - пар и жидкость - жидкость растворов смесового хладагента R410A и его компонентов (R32, R125) с маслом Reniso Triton SEZ 32 и определена зона существования баротропного эффекта. Разработана методика прогнозирования поверхностного натяжения галоидопроизводных хладагентов и их растворов. Проведенные исследования показали, что за учет различия состава поверхностного слоя растворов хладагента от состава объемной фазы псевдокритические параметры, полученные из различных теплофизических свойств, совпадают. Разработана новая модификация кубического уравнения состояния, в рамках которой для определения параметров уравнения состояния используется информация о показателе преломления без привлечения данных о критических параметрах компонентов.

1660. Ляхно, В.Ю. Стеклопластиковые криостаты для СКВИД-магнитометрии высокого разрешения : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.05.14 – холодильная, вакуумная и компрессорная техника систем кондиционирования : защищена 24.09.2012 / Ляхно Валерий Юрьевич ; науч. рук. В.И. Шнырков ; Одес. гос. акад. холода, Физ.-техн. ин-т низких температур им. Б.И. Веркина. – Харьков, 2012. – 142 с. – Библиогр. : с. 123-134.

Исследованы стеклопластиковые криостаты, предназначенные для термостабилизации сверхпроводящих квантовых интерференционных детекторов, создание новых измерительных приборов. Исследованы подавления диффузии газообразного гелия через стеклопластиковые горловины, магнитные свойства композиционных материалов при криогенных температурах и сильных магнитных полях, вопрос оптимизации характеристик экранно-вакуумной теплоизоляции и тепловых экранов с точки зрения одновременной минимизации электромагнитных помех для проведения измерений и тепловых потоков. Предложенные в работе новые композиционные материалы, конструкции горловины, комбинированные диэлектрические экраны и модифицированные пакеты экранно-вакуумной изоляции прошли апробацию и позволили разработать ряд криостатов с улучшенными характеристиками для проведения физических и биомедицинских исследований.

1661. Максисько, О.Р. Інтенсифікація теплообмінних процесів з використанням поверхнево-активних речовин : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв : захист 19.04.2012 / Максисько Оксана Романівна ; наук. кер. Ю.Л. Білонога ; ОНАХТ, Львів. нац. ун-т вет. медицини та біотехнології ім. С.З. Гжицького. – Львів, 2012. – 175 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 153-168.

Розглянуто проблему підвищення енергоефективності теплообмінної апаратури за теплової обробки рідкофазної сировини. Запропоновано новий безрозмірний комплекс - поверхневе число для характеристики теплоносія та можливості інтенсифікації теплопередачі. Одержано залежність поверхневого числа від коефіцієнта поверхневого натягу теплоносія. Показано, що зменшення коефіцієнта поверхневого натягу мінімізує товщини примежових шарів у системі стінка трубопроводу - вода, а значить збільшує середні швидкості в даних шарах, і як наслідок, така система здатна ефективніше передавати кількість тепла. Обґрунтовано й експериментально підтверджено, що за раціональних концентрацій поверхнево-активних речовин значення поверхневого числа є мінімальним. Досліджено поверхневі властивості рослинних олій межі поділу фаз рідина-газ, рідина-тверда поверхня, рідина-рідина.

1662. Назаренко, Ю.В. Удосконалення технології сиру кисломолочного для дитячого харчування : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.04 – технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів : захист 05.04.2012 / Назаренко Юлія Валентинівна ; наук. кер. Н.А. Дідух ; ОНАХТ. – Одеса, 2012. – 222 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр.: с. 175-202.

Обґрунтовано вибір заквасок безпосереднього внесення зі змішаних культур мезофільних молочнокислих лактококів з підвищеною протеолітичною активністю та трьох пробіотичних штамів біфідобактерій для удосконалення технології сиру кисломолочного дитячого харчування. Встановлено підвищення стійкості монокультур біфідобактерій до інгібіторів росту та підвищеної кислотності в ферментованих молочних продуктах після їх адаптації до молока. Визначено склад заквашувальних композицій зі змішаних культур мезофільних молочнокислих лактококів з підвищеними протеолітичними властивостями та/або змішаних культур біфідобактерій для виробництва біфидовмісних кисломолочних продуктів дитячого харчування третьої та п'ятої груп, в т.ч. сиру кисломолочного для дитячого харчування. Науково обґрунтовано технологічні параметри виробництва сиру кисломолочного для дитячого харчування роздільним способом з подовженим терміном зберігання та зниженим алергенним впливом. Розроблено рецептури та нормативну документацію, удосконалено технологію такого сиру.

1663. Нарижный, С.А. Разработка режимов получения технологически стойких эмульсий при производстве спредов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.04 – технология мясных, молочных продуктов и продуктов из гидробионтов : защищена 05.04.2012 / Нарижный Сергей Анатольевич ; науч. рук. С.С. Гуляев-Зайцев ; Нац. акад. аграр. наук Украины, Технол. ин-т молока и мяса. – Киев, 2012. – 214 с. + 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Библиогр.: с. 133-150.

Исследован процесс эмульгирования жиров в устройстве роторного типа с целью разработки обоснованных режимов получения технологически устойчивых жировых эмульсий при производстве спредов. Показано, что эмульгирование жиров имеет циклический характер. Установлено влияние основных технологических и энергетических параметров в ходе диспергирования на дисперсность и стабильность эмульсий. Научно обоснованы режимы термомеханической обработки жировых систем в устройстве роторного типа, отработаны наиболее эффективные технологические и энергетические параметры получения тонкодисперсных жировых эмульсий прямого типа жирностью от 3,5 до 72,5% с учетом технологических требований производства спредов. Разработаны и утверждены рекомендации для получения технологически устойчивых жировых эмульсий с помощью устройства роторного типа для производства спредов методом сколачивания жировой смеси, а также разработаны и внесены дополнения в технологические инструкции по производству спредов. Доказана целесообразность использования устройств роторного типа для получения технологически устойчивых жировых эмульсий.

1664. Поддубная, М.В. Термодинамический анализ процессов и циклов криогенных систем на основе метода последовательного исключения составляющих эксергетических потерь : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.05.14 – холодильная, вакуумная и компрессорная техника, системы кондиционирования : защищена 17.12.2012 / Поддубная Марина Владимировна ; науч. рук. А.В. Троценко ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 2012. – 146 с. - Библиогр.: с. 133-146.

Рассмотрены особенности эксергетических потерь в качестве универсального критерия термодинамической эффективности энергетических систем. Метод определения составляющих эксергетических потерь распространен на ряд циклов криогенных установок. Показана автономность составляющих этих потерь относительно порядка и числа технических видов потерь от необратимости, что исключаются одновременно. Впервые поставлена и решена задача восстановления термодинамической работоспособности двухпоточных теплообменников для криогенных циклов высокого и среднего давления. Как независимые переменные для этого выбрано отношение расходов потоков рабочего тела и технические потери. Исследованы изменения энергетических показателей этих теплообменников и составляющих циклов в процессах восстановления термодинамической работоспособности.

1665. Подмазко, И.А. Повышение эффективности работы холодильного оборудования при термообработке пищевых продуктов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.05.14 – холодильная, вакуумная и компрессорная техника систем кондиционирования : защищена 10.06.2013 / Подмазко Игорь Александрович ; науч. рук. М.Г. Хмельнюк ; ОНАПТ, УНИХКЭ им. В.С. Мартыновского. – Одесса, 2012. – 162 с. – Библиогр. : с. 149-160.

Диссертационная работа посвящена повышению эффективности работы холодильного оборудования при термообработке (охлаждению и замораживанию) пищевых продуктов. Предложено использовать схему с эффективным промежуточным хладоносителем и периодическое аккумулирование холода для повышения эффективности холодильного оборудования. Проведенные исследования показали целесообразность использования периодического аккумулирования холода во время термообработки пищевых продуктов. Доказано, что использование теплоты фазовых переходов во время термообработки пищевых продуктов существенно повышает эффективность холодильной установки с аккумулированием холода. Благодаря периодическому аккумулированию холода можно добиться снятия пиковых нагрузок на холодильную систему, сократить длительность термообработки пищевого продукта, уменьшить энергопотребление, выровнять рабочие токи в компрессоре и, как следствие, продлить его долговечность.

1666. Сапожнікова, Н.Ю. Удосконалення технології виробництва концентрованого пюреподібного яблучного напівфабрикату : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технологія консервованих та охолоджених харчових продуктів : захист 19.04.2012 / Сапожнікова Наталя Юріївна ; наук. кер. А.Т. Безусов ; ОНАХТ. – Одеса, 2012. – 171 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 128-142.

Дисертація присвячена удосконаленню технології виробництва концентрованого пюреподібного яблучного напівфабрикату методом фракційного розділення холоднопротертої яблучної маси на тверду (м'якоть) та рідку (сік, плазма) фракції, з подальшим концентруванням останньої та змішуванням з раніше відокремленою м'якоттю. Доведено, що використання «холодного» протирання яблук забезпечує зниження активності ферменту поліфенолоксидази, за рахунок видалення шкірочки на 71%, насінневої камери і шкірочки - на 86,2%, втрати L - аскорбінової кислоти зменшуються на 20%, зберігається властивий сировині колір, загальний вміст токсичних речовин знижується в 8,75 рази. Розроблено технологічну та принципову схему виробництва концентрованого пюреподібного яблучного напівфабрикату. Запропоновано рецептуру та досліджено показники якості відновлених соків з м'якоттю та нектарів з концентрованого пюреподібного яблучного напівфабрикату. Економічні розрахунки підтверджують ефективність впровадження розробленої технології у виробництво.

1667. Соколова, Н.Ю. Удосконалення технології хлібобулочних виробів із пшеничного борошна з використанням хмелевих екстрактів : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.01 – технологія хлібопекарних продуктів, кондитерських виробів та харчових концентратів : захист 21.03.2013 / Соколова Наталія Юріївна ; наук. кер. Т.Є. Лебеденко ; ОНАХТ. – Одеса, 2012. – 264 с. – (Дод.) + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 156-185.

Дисертація присвячена питанню удосконалення технології хлібобулочних виробів із пшеничного борошна з допомогою хмелевих екстрактів для підвищення їх якості та стабілізації технологічного процесу. Вивчено умови отримання хмелевих екстрактів з певними функціонально-фізіологічними властивостями, використання яких в технології хлібопечення дозволяє стимулювати культивування мікроорганізмів, корегувати їх видовий склад і активність мікрофлори, регулювати активність ферментів і структурно-механічні властивості тістових мас. Розглянуто вплив хмелевих екстрактів на біохімічні, мікробіологічні, фізико-хімічні, структурно-механічні показники хлібобулочних виробів із пшеничного борошна, їх споживчі властивості та мікробіологічну безпеку при зберіганні. Встановлено технологічні режими отримання активованих дріжджів, концентрованої молочнокислої закваски та тіста з хмелевими екстрактами.

1668. Тирон-Воробьева, Н.Б. Технология лизоцимсодержащих биополимерных комплексов растительного происхождения : дис. ... канд. техн. наук : спец. 03.00.20 – биотехнология (техн. науки) : защищена 04.04.2012 / Тирон-Воробьева Наталья Борисовна ; науч. рук. Н.К. Черно ; ОНАПТ. – Одесса, 2012. – 215 с. + 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Библиогр. : с. 116-150.

Представлена всесторонняя характеристика лизоцима соковой части корнеплодов *Armoracia rusticana*, определены его аминокислотный состав, молекулярная масса. Приведена оценка кинетических закономерностей гидролиза лизоцима *Armoracia rusticana* специфического субстрата *M. Lysodeikticus*. Изучены физико-химические свойства лизоцима *Armoracia rusticana* и *Brassica oleracea* и их иммобилизованных форм. Разработан способ выделения лизоцима в виде комплексов с полисахаридами. Охарактеризованы их функционально-физиологические свойства и медико-биологическая оценка лизоцимсодержащих биополимерных комплексов с *Armoracia rusticana* и *Brassica oleracea*.

1669. Фігурська, Л.В. Удосконалення технології виробництва комбікормів для форелі : дис. ...канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технологія зернових, бобових, круп'яних продуктів і комбікормів, олійних і луб'яних культур : захист 22.03.2013 / Фігурська Людмила Володимирівна ; наук. кер. Б.В. Єгоров ; ОНАХТ. – Одеса, 2012. – 155 с. – (Дод.). + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 133-155.

Запропоновано та науково обґрунтовано вдосконалену технологію виробництва комбікормів для форелі. Розроблено технологічний спосіб збагачення комбікормів для форелі малоцінною рибою шляхом екструдування високооднорідної суміші подрібненого зерна кукурудзи та передсуміші подрібненої малоцінної риби та кукурудзяної крупки. Удосконалено програму годівлі форелі. Розроблено рецепти жирової композиції і повнораціонних комбікормів для форелі ростового і продукційного періодів вирощування з мінімальною вартістю. Удосконалена технологія виробництва комбікормів для форелі дозволяє одержувати комбікорми високої якості, що було встановлено у ході зоотехнічного експерименту на форелі продукційного періоду вирощування.

1670. Хассан Сади Ибрагим. Многофункциональные солнечные системы теплоснабжения и кондиционирования воздуха для Иракского Курдистана : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.06 – техническая теплофизика и промышленная теплоэнергетика : защищена 05.04.2012 / Хассан Сади Ибрагим ; науч. рук. А.В. Дорошенко ; Одес. гос. акад. холода. – Одесса, 2012. – 220 с. – Библиогр. : с. 201-220.

Проведено исследование климатических условий различных регионов Иракского Курдистана и показано, что вся территория Курдистана пригодна для развития солнечного теплоснабжения и кондиционирования воздуха. Показано, что для создания солнечных систем перспективно использование абсорбционного цикла открытого типа с непрямой регенерацией абсорбента. Разработаны схемные решения для многофункциональных солнечных систем, а также новый принцип создания полимерных солнечных коллекторов на основе моноблочных двухъярусных структур. Это обеспечивает снижение уровня тепловых потерь, а переход от четырех- до трехстенной моноблочной композиции обеспечивает снижение уровня тепловых потерь. Проведен цикл экспериментальных исследований, подтвердивший теоретические результаты. Разработаны принципы конструирования унифицированной теплообменной аппаратуры для альтернативных систем (абсорбера-осушителя, десорбера-регенератора, испарительных охладителей воды и воздуха) с использованием многоканальных многослойных полимерных структур. Выполнено моделирование процессов совместного тепломассообмена при испарительном охлаждении воды и предложен расчетный метод определения состояния воздушного потока по высоте и объему насадки испарительных охладителей, что позволяет установить опасность нежелательного полного насыщения влагой газового потока еще до выхода из насадки аппарата, что резко снижает эффективность процесса.

1671. Шарпе, А.А. Разработка технологии быстрозамороженных полуфабрикатов из замороженного мясного сырья : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.04 – технология мясных, молочных продуктов и продуктов из гидробионтов : защищена 14.12.2012 / Шарпе Анна Александровна ; науч. рук. Л.Г. Винникова ; ОНАПТ. – Одесса, 2012. – 154 с. (Прил.) + 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Библиогр. : с.115-130.

Научно обоснована и экспериментально доказана целесообразность использования замороженного блочного мяса без размораживания в производстве быстрозамороженных полуфабрикатов. Получены новые данные о состоянии воды, белков, кристаллообразования, микроструктуры тканей мяса в случае домораживания мясного сырья. Определено влияние температуры сырья при его технологической переработке на качественные показатели готовой продукции, что позволяет установить рациональные технологические параметры. Экспериментальные исследования показали, что использование замороженного сырья не только положительно влияет на пищевую и биологическую ценность мясных полуфабрикатов, но и приводит к снижению повреждающего действия замораживания на белки мяса, развития окислительной порчи жиров, потери массы и микробиологические показатели при длительном хранении.

1672. Шлапак, Г.В. Разработка функциональных железосодержащих мясных продуктов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.04 – технология мясных, молочных продуктов и продуктов из гидробионтов : защищена 13.12.2012 / Шлапак Галина Всеволодовна ; науч. рук. Л.Г. Винникова ; ОНАПТ. – Одесса, 2012. – 200 с. – (Прил.) + 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Библиогр. : с. 122-138.

Приведены результаты разработки технологий биологически активных добавок антианемической направленности на основе крови убойных животных и виноградных выжимок, а также диетических мясных продуктов с их использованием. Установлено повышение стабильности гема в результате изменения вторичной структуры белков в процессе образования белково-полифенольных комплексов в системе кровь-виноградные выжимки. Разработаны технологии двух видов добавок антианемической направленности – "Биогем" и "Гемовин", определены сроки их хранения. Исследованы показатели качества, безопасности, биологической ценности, а также клинической апробации добавок. Отработаны базовые рецептуры мясных изделий с учетом требований к продуктам, обогащенным железом, а также установлены рациональные массовые части добавки "Гемовин" для паштетов и котлет антианемического действия. Проведена промышленная апробация мясных продуктов, которые разрабатывались.

1673. Шунько, А.С. Разработка биотехнологии β -глюкансодержащих функциональных ингредиентов из зернового сырья : дис. ... канд. техн. наук : спец. 03.00.20 – биотехнология : защищена 12.12.2012 / Шунько Анна Сергеевна ; науч. рук. Л.В. Капрельянец ; ОНАПТ. – Одесса, 2012. – 239 с. – (Прил.) + 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Библиогр. : с. 136-158.

Дана характеристика химического состава ячменя различных сортов, районированных на юге Украины, как источников β -глюкана, теоретически и экспериментально обоснованы целесообразность использования и условия биотехнологического концентрирования β -глюкана с использованием гидролитических ферментов. Внимание уделено всесторонней характеристике исследуемых концентратов β -глюканов. Исследованы функционально-физиологические свойства, физико-химические показатели качества функциональных ингредиентов и синбиотического препарата на основе β -глюкана с включением лактобацилл, бифидобактерий и спорообразующих бактерий. Охарактеризована защитная функция β -глюкана по отношению к лактобациллам, бифидобактериям, спорообразующим бактериям под влиянием метаболитов желудочно-кишечного тракта. Рассмотрены подходы и предложена методика определения концентрации β -глюкана, основанная на гидролитической деструкции этого полисахарида серной кислотой до глюкозы с последующим ее определением с помощью цветной Л-цистеиновой реакцией.

1674. Яковлева, О.Ю. Моделирование и системный анализ эффективности тепломассообмена в производстве карбамида : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.06 – техническая теплофизика и промышленная теплоэнергетика : защищена 11.10.2012 / Яковлева Ольга Юрьевна ; науч. рук. М.Г. Хмельнюк ; ОНАПТ, УНИХКЭ им. В.С. Мартыновского. – Одесса, 2012. – 157 с. – Библиогр. : с. 119-131.

В работе решена научная задача, направленная на разработку принципов моделирования и системного анализа эффективности тепломассообмена в химико-технологических системах (ХТС) на примере технологической схемы производства карбамида на Одесском припортовом заводе, создание инженерных методик построения математических описаний сложных ХТС. Предложена формализация представления элементов в ХТС. Разработана и реализована математическая и компьютерная модель производственной схемы получения карбамида. Выработаны критерии: эффективности энергетического обмена, эффективности массообмена, интегральная характеристика для анализа работоспособности системы в целом. Предложено применение моделирующего программного комплекса для модификации ХТС путем компьютерного моделирования и системного анализа с использованием HEN-MEN представлений для технологических схем и процессов в частности.

1675. Богомолова, В.В. Усовершенствование технологии рыбных консервов с применением гидроколлоидов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.04 – технология мясных, молочных продуктов и продуктов из гидробионтов : защищена 28.11.2013 / Богомолова Валерия Викторовна ; науч. рук. А.С. Виннов; ОНАПТ, Нац. ун-т биоресурсов и природопользования Украины. – Киев, 2013. – 276 с. + 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Библиогр. : с. 144-168.

Диссертация посвящена усовершенствованию технологии рыбных фаршевых консервов из азово-черноморского сырья, а также консервов в железной заливке и томатном соусе с применением гидроколлоидов полисахаридной природы. Подтверждена целесообразность использования смесей изученных гидроколлоидов для производства рыбных консервов за счет способности сохранять свои свойства при стерилизации в течении срока хранения. Исследованы свойства модельных водных систем каррагенана, ксантановой камеди и гуаровой камеди: влагосвязывающая способность, реологические свойства растворов и структурно-механические показатели их гелей.

1676. Брославцева, И.В. Совершенствование процесса формирования готовой продукции в технологии сортового помола пшеницы : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов, масличных и лубяных культур : защищена 25.10.2013 / Брославцева Ирина Владимировна ; науч. рук. Д.А. Жигунов ; ОНАПТ. – Одесса, 2013. – 182 с. + 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Библиогр. : с. 127-143.

Диссертация посвящена совершенствованию процесса формирования готовой продукции в технологии сортового помола пшеницы с целью получения необходимого сорта муки целевого назначения. Определены различия технологических и биохимических показателей индивидуальных потоков муки в зависимости от этапа технического процесса и группы качества. Изучены реологические свойства потоков муки с помощью альвеографа, миксографа и миксолаба. Исследованы физические свойства теста, что дало возможность выделить потоки муки по значению интервалов профайлеров для различного целевого назначения. Установлено влияние режимов измельчения и условий сортирования на изменение показателей качества индивидуальных потоков муки.

1677. Брюшков, Р.В. Повышение теплоэнергетической эффективности торгового и бытового холодильного оборудования: дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.05.14 – холодильная, вакуумная и компрессорная техника, системы кондиционирования: защищена 27.05.2013 / Брюшков Руслан Викторович ; науч. рук. В.А. Мазур; ОНАПТ, УНИХКЭ им. В.С. Мартыновского. – Одесса, 2013. – 149 с. – Библиогр. : с. 119-145.

Диссертационная работа посвящена исследованию, разработке и осуществлению мероприятий по повышению теплоэнергетической эффективности торгового и бытового холодильного оборудования (ТБХО), способствующих уменьшению эмиссии парниковых газов в атмосферу. Разработана термодинамическая модель холодильного оборудования, описывающая реакцию теплоэнергетических характеристик системы под воздействием различных условий загрузки и эксплуатации. Получены экспериментальные данные о теплоэнергетических характеристиках ТБХО во время охлаждения конденсатора с различными фазовыми состояниями хладагента в условиях изменения параметров окружающей среды.

1678. Буланша, Н.А. Розробка технології ферментованих продуктів на основі топінамбура : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технологія консервованих і охолоджених харчових продуктів : захист 26.12.2013 / Буланша Наталя Анатоліївна ; наук. кер. І.Р. Біленька ; ОНАХТ. – Одеса, 2013. – 208 с. – (Дод.) + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 124-145.

Обґрунтовано та доведено доцільність процесу ферментації топінамбура під час виготовлення консервованих продуктів харчування. Вперше розроблено маловідходну технологію переробки ферментованого топінамбура. Запропоновано режим НВЧ-обробки дослідної сировини з метою інактивації ферменту поліфенолоксидази. Визначено енергетичну цінність розроблених консервованих продуктів на основі ферментованих бульб топінамбура. Новизна технологічних рішень підтверджена 6-ти патентами України на корисну модель та одним позитивним рішенням на видачу патенту України на корисну модель.

1679. Валякина, А.В. Растворимость газов в жидкостях и термодинамические свойства для бинарных систем крио- и хладагентов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.06 – техническая теплофизика и промышленная теплоэнергетика : защищена 27.05.2013 / Валякина Анна Викторовна ; науч. рук. А.В. Троценко ; ОНАПТ, УНИХКЭ им. В.С. Мартыновского. – Одесса, 2013. – 207 с. – Библиогр. : с. 159-177.

В работе представлены результаты исследований, связанные с определением растворимости газа в жидкости. Выполнен анализ диаграмм летучесть-состав для фазового равновесия бинарных смесей. Проведен анализ возможности использования данных по константам Генри для получения подгоночных параметров в правилах комбинирования констант кубических единого уравнения состояния (ЕУС). Создана экспериментальная установка для исследования термических свойств бинарных смесей в диапазоне значений температуры 77÷450 К, давления 0,01÷15 МПа в условиях гетерогенных равновесий и в однофазной области, ориентированная на исследование растворимости газа в жидкости. Получены новые экспериментальные данные по парожидкостному равновесию смесей неон-азот, этилен-бутан.

1680. Ветров, Д.І. Удосконалення технології водопідготовки для приготування напоїв з чайної сировини : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.16 – технологія продуктів харчування : захист 27.11.2013 / Ветров Дмитро Ігорович ; наук. кер. О.О. Коваленко ; ОНАХТ. – Одеса, 2013. – 172 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 124-134.

Вперше встановлено залежності між концентрацією у технологічній воді заліза загального, міді, солей загальної жорсткості, сухого залишку, хлору залишкового вільного та показника перманганатної окиснюваності й органолептичними показниками напоїв з чайної сировини; між концентрацією у технологічній воді заліза загального, міді, сухого залишку, хлору залишкового вільного та загальним вмістом поліфенольних речовин у напоях з чайної сировини; між концентрацією у технологічній воді хлору залишкового вільного та вмістом вітаміну С і кофеїну у напоях. Одержано регресійні рівняння, що описують ці залежності. Встановлено залежності між зазначеними вище показниками якості технологічної води та умовами експлуатації (температурою, тиском та витратами води) сорбційних фільтрів (на основі гранульованого та пресованого активованого вугілля зі шкарлупи кокосу) та комбінованих фільтрів (крім активованого вугілля містять матеріали для знезалізнення та пом'якшення води). Розроблено математичну модель та критерій оптимізації процесу кондиціювання технологічної води у фільтрі із комбінованим картриджем.

1681. Воловик, А.С. Совершенствование характеристик и показателей эжекторной холодильной машины, работающей на низкокипящих веществах : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.05.14 – холодильная, вакуумная и компрессорная техника, системы кондиционирования : защищена 21.10.2013 / Воловик Алексей Станиславович ; науч. рук. В.Х. Кириллов ; ОНАПТ, УНИХКЭ им. В.С. Мартыновского. – Одесса, 2013. – 278 с. – Библиогр. : с. 216-246.

Исследованы вопросы повышения эффективности эжекторов и теплоиспользующих эжекторных холодильных машин (ЭХМ), работающих на низкокипящих веществах. Определены и проанализированы перспективные методы повышения эффективности ЭХМ. Проведено экспериментальное исследование ЭХМ холодопроизводительностью 10,5 кВт на холодильном агенте R245fa в широком диапазоне рабочих параметров и геометрических характеристик эжектора. Доказано, что для эжекторов с неизменными геометрическими размерами проточной части режим максимальной эффективности имеет место не только при одном единственном расчетном режиме, но и в нерасчетных условиях. Даны рекомендации по проектированию и конструированию эжекторов, работающих на низкокипящих хладагентах, определены области рационального применения ЭХМ.

1682. Волчок, В.А. Термодинамические свойства альтернативных хладагентов серии R400 : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.06 – техническая теплофизика и промышленная теплоэнергетика : защищена 03.06.2013 / Волчок Виктор Александрович ; науч. рук. Н.И. Лапардин ; ОНАПТ, УНИХКЭ им. В.С. Мартыновского. – Одесса, 2013. – 185 с. – Библиогр. : с. 132-148.

В диссертации разработана база справочных данных по термодинамическим свойствам альтернативных хладагентов серии R400. Созданы экспериментальные установки для определения давления кипения и плотности жидкой фазы как индивидуальных веществ, так и смесей на их основе. Экспериментально определены плотность жидкой фазы и давление кипения бинарных смесей хладагентов R125/R22, R22/R152a, R22/R124, R22/R142b, R124/R142b и R152a/R124 примерно эквимольного состава и тройной смеси хладагента R401A. На основе наиболее достоверных результатов измерений, отобранных после анализа доступной информации о термодинамических свойствах (ТДС) хладагентов серии R400 и их компонентов, совместно с результатами экспериментов, выполненных в рамках этой работы, с учетом взаимодействия компонентов в смеси позволило проводить расчеты давления кипения и плотности жидкости на основе многоконстантного уравнения состояния Ли-Кеслера с точностью, приемлемой для инженерных расчетов. Предложенные автором значения перекрестных параметров, найденные для исследованных смесей хладагентов, позволяют значительно уменьшить погрешность при расчете ТДС многокомпонентных смесей по программе REFPROP.

1683. Всеволодов, А.Н. Обоснование режимов мойки пищевого растительного сырья : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и оборудование пищевых, микробиологических и фармацевтических производств : защищена 24.10.2013 / Всеволодов Александр Николаевич ; науч. рук. А.К. Гладушняк ; ОНАПТ. – Одесса, 2013. – 196 с. + 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Библиогр. : с. 153-164.

Диссертация посвящена исследованию и обоснованию режимов мойки пищевого растительного сырья. Рассмотрены и проанализированы существующие режимы мойки растительного сырья. Описаны некоторые современные моечные машины ведущих производителей, приведены их преимущества и недостатки. Проанализированы современные гипотезы и теории, посвященные вопросам адгезии. С помощью теории напряженного состояния Мора получена зависимость, связывающая размывную скорость потока с усилием необходимым для отрыва загрязнения от поверхности растительного сырья с плотностью и пористостью загрязнения. Установлен вид критериального загрязнения для расчета производительности по размыву загрязнений. Показано, что адгезионно-когезионные свойства загрязнений являются одним из основных факторов, которые влияют на продолжительность отмачивания и, в конечном счете, на качество проведения процесса мойки.

1684. Глушко, Ю.В. Управление сбытом продукции виноградарско-винодельческих предприятий : дис. ... канд. экон. наук : спец. 08.00.04 – экономика и управление предприятиями (по видам экономической деятельности) : защищена 04.07.2014 / Глушко Юлия Владимировна ; науч. рук. П.А. Хриенко ; ОНАХТ, Юж. фил. Нац. ун-та биоресурсов и природопользования Украины «Крым. агротехнол. ун-т». – Симферополь, 2013. – 183 с. – (Прил.) + 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Библиогр. : с. 161-183.

Рассмотрены наиболее важные этапы управления сбытом, такие как изучение потребительских предпочтений и распределение продукции по каналам реализации. Исследованы теоретические аспекты управления сбытом, роль сбыта в деятельности предприятия, основные факторы, влияющие на сбыт готовой продукции, формы и методы сбыта, определена методика формирования эффективной сбытовой стратегии виноградарско-винодельческих предприятий. Произведена оценка уровня достижения целевых показателей в системе сбыта продукции виноградарско-винодельческих предприятий АР Крым. Произведена сегментация потребителей винодельческой продукции. В соответствии с полученными группами предложены пути совершенствования управления сбытом продукции виноградарско-винодельческих предприятий в каждом из сегментов.

1685. Давыдов, Р.С. Усовершенствование технологии крупнообразования сортового помола пшеницы : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов, масличных и лубяных культур : защищена 21.11.2013 / Давыдов Роман Сергеевич ; науч. рук. Е.И. Шутенко ; ОНАПТ. – Одесса, 2013. – 174 с. – (Прил.). + 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Библиогр. : с. 132-146.

Целью работы является разработка и обоснование способов повышения эффективности этапа крупнообразования для улучшения количественно-качественных и энергосиловых показателей сортового помола пшеницы. На основе проведенных сравнительных исследований доказана возможность и целесообразность повышения общего извлечения на первой драной системе с 25...30 % рекомендованных до 35...40 %. Приведены данные по ориентировочным выходам продуктов этапа крупнообразования при использовании интенсифицированных режимов. Интенсифицированные режимы апробированы в производственных условиях мукомольного завода с комплектным оборудованием ПАТ «Луганскмлын». Их использование не требует существенных изменений в построении технологической схемы и коммуникации на предприятии, однако позволяет получить больший выход основных технологических фракций.

1686. Данько, В.П. Солнечные осушительно-испарительные холодильные системы на основе тепломассообменных аппаратов с подвижной насадкой : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.05.14 – холодильная, вакуумная и компрессорная техника, системы кондиционирования : защищена 23.05.2013 / Данько Владислав Павлович ; науч. рук. А.В. Дорошенко ; ОНАПТ, УНИХКЭ им. В.С. Мартыновского. – Одесса, 2013. – 300 с. – Библиогр. : с. 268-298.

Внимание уделено развитию научных и инженерных основ создания многофункциональных солнечных систем с использованием методов испарительного охлаждения. Наиболее перспективно включение испарительных охладителей в состав осушительно-испарительных систем на основе теплоиспользующего абсорбционного цикла с косвенной регенерацией абсорбента. Разработаны схемные решения для многофункциональных солнечных систем и принцип создания металлополимерных солнечных коллекторов. Выполнен анализ тепловых потерь и цикл экспериментальных исследований. Разработаны принципы конструирования теплообменной аппаратуры (абсорбера-осушителя, десорбера-регенератора и испарительных охладителей) с использованием подвижной псевдоожиженной насадки. Созданы базовые варианты таких аппаратов с одно- и многоярусным расположением насадки на опорно-распределительных решетках. Такие аппараты обеспечивают устойчивую эксплуатацию в экстремальных условиях, рост нагрузок, высокую поперечную равномерность слоя подвижной насадки, при приемлемом уровне энергозатрат. Впервые выполнен анализ распределения фазовых термических сопротивлений при реализации политропичных процессов в подвижном слое насадки.

1687. Демин, М.В. Обеспечение надежности и безопасности малой холодильной техники при микроутечке холодильного агента : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.05.14 – холодильная, вакуумная и компрессорная техника, системы кондиционирования : защищена 25.11.2013 / Демин Михаил Владимирович ; науч. рук. А.Н. Горин ; ОНАПТ, ДонНУЭТ. – Одесса, 2013. – 198 с. – Библиогр. : с. 152-162.

Работа посвящена разработке научно-практических основ прогнозирования и исключения аварийных ситуаций, связанных с микроутечками изобутана из компрессорной системы малой холодильной техники. Создан экспериментальный стенд для исследования влияния микроутечек на теплоэнергетические показатели работы бытового холодильника. Создана математическая модель процессов теплопередачи от кипящего холодильного агента к внутреннему объему морозильной камеры бытового холодильника во время его работы при наличии микроутечек и переменных температуры окружающей среды и установки терморегулятора. Разработана методика выявления утечек хладагента из компрессорной системы бытовых холодильников по значению температуры на поверхности испарителя морозильного отделения с учетом количества удаленного из системы хладагента и изменения тепловой нагрузки на компрессор, вызванной переменным значением теплопритоков. Установлено критическое значение массы изобутана, которая может выделиться через повреждение с линий нагнетания и всасывания бытового холодильника до наступления режима неотключения компрессора.

1688. Донець, А.О. Удосконалення технології підготовки зерна гречки при переробці його в крупу : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технологія зернових, бобових, круп'яних продуктів і комбікормів, олійних і луб'яних культур : захист 21.11.2013 / Донець Андрій Олександрович ; наук. кер. Є.І. Шутенко ; ОНАХТ. – Одеса, 2013. – 161 с. – (Дод.) + 1 електрон. опт. (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 126-140.

Мета роботи – покращення якості та зменшення експлуатаційних витрат на виробництво круп гречаних за рахунок впровадження обробки полем надвисокої частоти на підготовчому етапі. Розроблено програму проведення експериментів та технологічну схему процесу переробки в лабораторних умовах з метою вдосконалення технології підготовки зерна гречки на основі проведення ВТО (обробки зерна полями-НВЧ). Встановлено, що зміна технологічних та фізико-хімічних властивостей зерна гречки в межах одного сорту незначна, що дозволяє отримати якість готової продукції. Доведено вплив ступеня зволоження та температури води на вихід і якість крупи гречаної. Визначена варіація мікробіологічних та хімічних показників, при зберіганні крупи гречаної отриманої із зерна обробленого полем-НВЧ, на основі чого встановлений гарантований термін зберігання. Доведено можливість виробництва гречаної муки та нових безглютенових продуктів дієтичного призначення для повсякденного вжитку за рахунок ефективного використання проділу при переробці зерна гречки.

1689. Ерин, В.А. Разработка холодильных систем на основе эжекторных машин с рациональным энергоиспользованием и утилизацией тепла : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.05.14 – холодильная, вакуумная и компрессорная техника, системы кондиционирования : защищена 09.12.2013 / Ерин Владимир Александрович ; науч. рук. В.Х. Кириллов ; ОНАПТ, УНИХКЭ им. В.С. Мартыновского. – Одесса, 2013. – 235 с. – Библиогр. : с. 202-225.

Впервые установлен образцовый цикл пароежекторных холодильных машин (ПЭХМ), который позволил определить их предельно возможную эффективность, и является основой для термодинамического анализа теоретических и действительных циклов ПЭХМ с целью разработки методов их совершенствования путем выявления тех элементов системы, улучшение которых способно больше повлиять на рост их общей эффективности и надежности. Предложено схемно-цикловое решение комбинированных компрессионно-эжекторных холодильных машин, в которых применение эжекторных холодильных машин (ЭХМ) для утилизации теплоты сжатых паров R744 и использования полученного в ней холода для переохлаждения рабочего вещества после конденсатора или охладителя позволяет повысить энергетическую эффективность подкритических (до 60%) и сверхкритических (до 50%) углекислотных парокомпрессионных циклов.

1690. Жихарєва, Н.В. Підвищення ефективності системи охолодження плодоовочесховищ : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.05.14 – холодильна, вакуумна та компресорна техніка, системи кондиціонування : захист 10.06.2013 / Жихарєва Наталія Віталіївна ; наук. кер. М.Г. Хмельнюк ; ОНАХТ, ННІХКЕ ім. В.С. Мартиновського. – Одеса, 2013. – 202 с. – Бібліогр. : с. 174-193.

Розроблена термoeкономiчна модель одноступеневої холодильної установки плодоовочесховищ з урахуванням особливостей конструктивних елементів повітроохолоджувачів для плодоовочесховищ, вибраних з урахуванням виведених технологічних та економічних критеріїв оптимальності, в якій температурний напір та зміна температур охолоджуваного або нагріваного середовищ в одному теплообмінному апараті є залежною змінною. Проведена оптимізація режиму роботи холодильної установки та визначений температурний напір в повітроохолоджувачі та конденсаторі і зміни температур охолоджуваного та охолоджувального середовищ за фіксованої зовнішньої температури та безперервної роботи установки протягом року, що відповідає рекомендованим значенням нормативних документів з експлуатації холодильних установок. Знайдені раціональні характеристики теплообмінних апаратів, що сприяють процесу проектування енергоощаджуваної системи охолодження.

1691. Золовська, О.В. Розробка технологій молочно-рослинних десертів профілактичного призначення : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.16 – технологія харчової продукції : захист 28.11.2013 / Золовська Олена Василівна ; наук. кер. Л.М. Тележенко ; ОНАХТ. – Одеса, 2013. – 237 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 161-185.

Вперше показано можливість спрямованого регулювання якості молочно-рослинних десертів профілактичного призначення шляхом зміни жирнокислотного та вуглеводного складу продукту. Науково обґрунтовано застосування чуфи як джерела поліненасичених жирних кислот і встановлено закономірності зміни її хімічного складу у ході технологічної переробки. Доведено можливість збереження фруктоолігосахаридів у цукатах, виготовлених за розробленою технологією. Визначено закономірності зміни технологічних і фізико-хімічних властивостей чуфи за умов застосування різних видів попередньої обробки, встановлено режими комбінованої переробки бульбоплоду на напівфабрикати. Обґрунтовано базові рецептурні композиції та технологічні підходи до виготовлення десертів з низьким глікемічним індексом. Встановлено оптимальну масову частку інгредієнтів молочно-рослинних десертів шляхом математичного моделювання композицій. Виявлено позитивний вплив гідрокоолідів на зміну структурно-механічних характеристик термізованих десертів. Доведено можливість скорочення терміну виготовлення десертів шляхом коригування послідовності технологічних операцій і детального аналізу розподілу часу виготовлення згідно з діаграмою Ганта. Встановлено фактичний термін зберігання молочно-рослинних десертів за методикою тестування ASLT.

1692. Зубкова, К.В. Розробка технології овочевих соків і напоїв з підвищеним вмістом γ -аміномасляної кислоти : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технологія консервованих і охолоджених харчових продуктів : захист 20.11.2013 / Зубкова Катерина Віталіївна ; наук. кер. А.Т. Безусов ; ОНАХТ. – Одеса, 2013. – 175 с. – (Дод.) + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 120-135.

Розроблено технології виробництва овочевих соків і напоїв з підвищеним вмістом γ -аміномасляної кислоти (ГАМК), що досягається зміною умов витримки сировини перед вилученням соку. Зауважено, що за відсутності кисню та помірних температур плоди з процесу аеробного дихання переходять до анаеробного. За цих умов змінюється метаболізм компонентів сировини. Так з глутамінової кислоти під дією глутаматдекарбоксилази утворюється ГАМК. Встановлено вплив та значущість факторів, які обумовлюють проходження ферментативного перетворення глутамінової кислоти, зокрема вплив попередньої обробки на швидкість та глибину перетворення глутамінової кислоти овочів до ГАМК: вплив газового складу середовища, тривалості витримки сировини за заданих умов, температури та рН-середовища. Досліджено вплив параметрів промислової стерилізації консервів з різними показниками активної кислотності на константу деструкції ГАМК. Розроблено удосконалені технологічні схеми виробництва овочевих соків та напоїв з підвищеним вмістом ГАМК. Проведено порівняльну оцінку показників якості соків і напоїв з підвищеним вмістом ГАМК, та соків і напоїв, виготовлених за традиційною технологією.

1693. Иванова, А.С. Разработка технологии хлеба на основе зерновых смесей : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.01 – технология хлебопекарных продуктов, кондитерских изделий и пищевых концентратов : защищена 24.12.2013 / Иванова Анна Станиславовна ; науч. рук. О.В. Макарова ; ОНАПТ. – Одесса, 2013. – 213 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Библиогр. : с. 146-170.

На основе экспериментальных данных обоснована технологическая целесообразность влаготепловой обработки части слабого зерна пшеницы и использование смесей из зерновых продуктов (муки из пшеничных крошек и овсяных хлопьев), кунжута измельченного в технологии зернового хлеба и галет для повышения их качества. Исследованы условия замачивания различной по силе пшеницы при подготовке ее к диспергированию и показано их влияние на физико-химические, органолептические и микробиологические характеристики хлебных изделий на основе зерновых смесей. Обоснованы технологические решения для повышения газообразующей способности и стабилизации структурно-механических свойств зернового теста. Установлены закономерности влияния влаготепловой обработки пшеницы на процесс газообразования и структурно-механические свойства зернового теста, что позволяет прогнозировать качество готовых изделий. Оптимизированы параметры влаготепловой обработки замоченного зерна слабой пшеницы для повышения качества хлеба.

1694. Ищенко, И.Н. Усовершенствование режимных параметров водоаммиачных абсорбционных холодильных агрегатов, работающих в широком диапазоне температур окружающей среды : спец. 05.05.14 – холодильная, вакуумная и компрессорная техника, системы кондиционирования : защищена 17.02.2014 / Ищенко Инесса Николаевна ; науч. рук. А.С. Титлов ; ОНАПТ, УНИХКЭ им. В.С. Мартыновского. – Одесса, 2013. – 178 с. – Библиогр. : с. 143-159.

Усовершенствованы режимные параметры водоаммиачных абсорбционных холодильных агрегатов (ВАХА), работающих в широком диапазоне температур окружающей среды. Разработаны методики поверочного расчета испарителя, абсорбера и генератора ВАХА, приведены результаты экспериментальных исследований о влиянии уровня давления в системе на режимные параметры холодильников с ВАХА в широком диапазоне температур окружающей среды. Впервые предложены энергосберегающие способы управления холодильника с ВАХА за счет: изменения уровня давления инертного газа в системе; изменения состава циркулирующего между абсорбером и генератором водоаммиачного раствора. Получили дальнейшее развитие термодинамический анализ циклов ВАХА и методы интенсификации процессов теплообмена за счет применения тепловых труб и вентиляторов.

1695. Ковалев, М.А. Разработка технологии сортового помола пшеницы с применением процесса шелушения зерна : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов, масличных и лубяных культур : защищена 25.10.2013 / Ковалев Михаил Александрович ; науч. рук. Д.А. Жигунов ; ОНАПТ. – Одесса, 2013. – 199 с. + 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Библиогр. : с. 148-170.

Предложена новая технология сортового помола пшеницы с применением предварительного шелушения зерна, при которой уменьшается количество технологического оборудования и обеспечивается повышение санитарно-гигиенических показателей зерна по сравнению с классической технологией. Исследован характер предварительного шелушения зерна пшеницы на процесс первичного измельчения в условиях интенсификации режимов работы систем крупобразования. Показано, что применение легкого шелушения с частичным удалением плодовой и семенной оболочек позволяет интенсифицировать процесс измельчения зерна. Доказано улучшение санитарно-гигиенических показателей шелушенного зерна, что подтверждается уменьшением количества микроорганизмов и снижением содержания солей тяжелых металлов.

1696. Коваленко, І.В. Розробка технології водопідготовки для виробництва напоїв для спортсменів : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.16 – технологія харчової продукції : захист 27.11.2013 / Коваленко Ірина Вікторівна ; наук. кер. О.О. Коваленко ; ОНАХТ. – Одеса, 2013. – 210 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 147-166.

Запропоновано нові показники екологічної безпеки способів опріснення води для виробництва напоїв та підтверджено доцільність використання способу виморожування в технології водопідготовки у виробництві напоїв для спортсменів. Досліджено вплив факторів процесу виморожування на якість опрісненої природної мінеральної води. Встановлено, що насичення перед виморожуванням природної мінеральної води вуглекислим газом та опріснення її шляхом виморожування на поверхні трубчатих кристалізаторів при змінному в процесі температурному режимі проміжного холодоносія, дозволяє підвищити ефективність опріснення мінеральної води, виключаючи при цьому процес сепарування вимороженої твердої фази. З урахуванням запропонованих технологічних режимів розроблено технологію водопідготовки для напоїв. Розроблено нормативну та технологічну документацію на мінеральну воду та напої для спортсменів на її основі. Проведено промислову апробацію розробленої технології водопідготовки та визначені показники її економічної ефективності.

1697. Котузаки, Е.Н. Разработка технологии и рецептур бисквитных полуфабрикатов на основе нехлебопекарных видов муки : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.01 – технология хлебопекарных продуктов, кондитерских изделий и пищевых концентратов : защищена 24.12.2013 / Котузаки Елена Николаевна ; науч. рук. Е.Г. Иоргачева ; ОНАПТ. – Одесса, 2013. – 224 с. + 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Библиогр. : с. 144-170.

Диссертация посвящена повышению качества бисквитных полуфабрикатов (основного, масляного) и расширению их ассортимента за счет использования нехлебопекарных видов муки из разных продуктов переработки зернокрупяного сырья. Доказана технологическая целесообразность использования хлебопекарных видов муки и муки из побочных продуктов крупяного производства в технологии бисквитных полуфабрикатов для повышения качества и расширения их ассортимента. Определены технологические свойства – водосвязующая способность и параметры процесса клейстеризации крахмала муки из различных продуктов переработки зернокрупных культур. Доказано, что использование данных видов муки в технологии бисквитных полуфабрикатов позволяет снизить интенсивность изменения первоначальных свойств выпеченных бисквитов в процессе хранения. Установлен характер зависимости показателей качества основного и масляного бисквитных полуфабрикатов от массовой доли и вида нехлебопекарных видов муки. Обосновано и подтверждено экспериментально соотношение рецептурных компонентов, которые обеспечивают высокое качество и сохранение свежести бисквитных полуфабрикатов, а также целесообразность использования модифицированного крахмала для стабилизации структурно-реологических свойств бисквитного теста и физико-химических показателей качества выпеченных безглютеновых полуфабрикатов.

1698. Ліганенко, М.Г. Розробка технологій функціональних консервованих інгредієнтів з яблучних вичавок : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технологія консервованих і охолоджених харчових продуктів : захист 20.11.2013 / Ліганенко Маргарита Геннадіївна ; наук. кер. А.Т. Безусов; ОНАХТ. – Одеса, 2013. – 211 с. – (Дод.) + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с.126-147.

Метою роботи є розробка технологій функціональних консервованих інгредієнтів з яблучних вичавок методом ферментативного біокаталізу. У результаті проведених досліджень розроблено новий вид продукції, який не має аналогу на українському ринку. Вперше для виробництва пектинових олігосахаридів використано процес ферментативного біокаталізу яблучних вичавок. Запропоновано нову ресурсозберігаючу технологію переробки яблучних вичавок на пектинові олігосахариди та дієтичні харчові волокна. Розроблені технологічні схеми виробництва функціональних консервованих інгредієнтів з яблучних вичавок. Теоретично обґрунтовано та експериментально підтверджено, що обрана сортосуміш яблучних вичавок для виробництва функціональних інгредієнтів харчування задовольняє вимоги новітніх технологій. Показано найдоцільніше використання ферментативного біокаталізу в технології виробництва олігосахаридів. Експериментально встановлено оптимальні параметри ферментативного біокаталізу пектинових речовин яблучних вичавок. Оцінено якісний та кількісний склад розчину пектинових олігосахаридів та визначено основні характеристики дієтичних харчових волокон.

1699. Лозовская, Т.С. Разработка технологии консервированных фруктово-ягодных сиропов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных и охлажденных пищевых продуктов : защищена 25.12.2013 / Лозовская Татьяна Сергеевна ; науч. рук. Л.А. Осипова ; ОНАПТ. – Одесса, 2013. – 192 с. + 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Библиогр. : с. 142-156.

Научно обоснованы концентрации пищевых осмотически действующих веществ, обеспечивающих длительную микробиальную устойчивость фруктово-ягодных сиропов без применения тепловой обработки и химических консервантов. Определены параметры СВЧ-обработки свежесобранных фруктов и ягод, которая обеспечивает повышение выхода сока, инактивацию ферментов и эпифитных микроорганизмов. Определены параметры экстрагирования фруктово-ягодных выжимок селективными экстрагентами, что способствует максимальному извлечению фенольных соединений. Предложен и разработан способ биохимической конверсии углеводов фруктово-ягодных соков с целью создания сиропов лечебно-профилактического назначения (для диабетиков). Разработана методика определения биологической активности объектов природного происхождения.

1700. Макиевская, Т.Л. Кинетика комбинированных процессов производства экстрактов кофе в микроволновом поле : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и оборудование пищевых, микробиологических и фармацевтических производств : защищена 26.12.2013 / Макиевская Татьяна Леонидовна; науч. рук. О.Г. Бурдо ; ОНАПТ. – Одесса, 2013. – 182 с. – (Прил.) + 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Библиогр. : с. 145-158.

Исследовано научное положение о возможности существенно интенсифицировать массоперенос из твердой фазы и сократить расходы энергии в результате инициирования мощного бародиффузионного потока экстрактивных веществ путем комбинированного воздействия микроволновым полем (МВП) на растительное сырье. Определены зависимости влияния мощности МВП, температуры, гидродинамических условий в экстракторе, режимов изменения концентраций раствора на кинетику процесса и определены значения соответствующих коэффициентов массоотдачи, соотношение в безразмерных числах подобия для расчета интенсивности массопереноса в противоточных экстракторах с микроволновым интенсификатором при производстве растворимого кофе. Методом «анализа размерностей» получена структура уравнения в обобщенных переменных для расчета комбинированных процессов экстрагирования из капиллярно - пористого тела кофейного сырья.

1701. Романченко, С.В. Розробка технології напою кисломолочного для дитячого харчування : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.04 – технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів : захист 29.11.2013 / Романченко Світлана Володимирівна ; наук. кер. Н.А. Дідух ; ОНАХТ. – Одеса, 2013. – 256 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 168-208.

Науково обґрунтовано та розроблено технології напою кисломолочного (НКМ) для дитячого харчування з тривалим терміном зберігання та гіпоалергенним впливом з використанням заквасок мезофільних молочнокислих лактококів безпосереднього внесення, змішаних культур адаптованих до молока біфідобактерій і фізіологічно функціональних харчових інгредієнтів. Обґрунтовано раціональне співвідношення молока коров'ячого знежиреного та молока козиного знежиреного у складі молочної основи для виробництва молочних продуктів для дитячого харчування. Оптимізовано жирнокислотний склад збагаченої молочної основи для виробництва НКМ для дитячого харчування. Визначено раціональні масові частини вітамінів і мінералів у складі збагаченої молочної основи для виробництва продукту. Експериментально встановлено та склад заквашувальних композицій для виробництва НКМ для дитячого харчування, технологічні параметри виробництва такого напою з подовженим терміном зберігання та гіпоалергенним впливом.

1702. Ружицька, Н.В. Кінетика процесів сушіння та екстрагування при утилізації шламу кави : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв : захист 22.11.2013 / Ружицька Наталія Володимирівна ; наук. кер. С.Г. Терзієв ; ОНАХТ. – Одеса, 2013. – 137 с. – (Дод.) + 1 електрон. опт. диск CD-ROM. – Бібліогр. : с. 123-133.

Висунуто гіпотезу, згідно з якою специфіку масопереносу за умов традиційної конвективної дифузії та бародифузії, що виникає із твердої фази сировини під впливом мікрохвильового поля, можна визначити використанням ефективного коефіцієнту масовіддачі відносно рушійної сили між концентраціями цільового компонента у твердій фазі та в екстрагенті. Вперше проведено сушіння шламу кави інфрачервоним випроміненням. Одержано кінетичні залежності для процесів ІЧ-сушіння шламу кави у нерухомому та рухомому шарі. Розширено уявлення про бародифузію за екстрагування олії відносно нового об'єкту – шламу кави. Розроблено методику узагальнення експериментальних даних з урахуванням комбінованої кінетики внутрішньо- та зовнішньодифузійних процесів переносу. Вперше методом «аналізу розмірностей» обґрунтовано структуру рівняння в узагальнених змінних для розрахунку комбінованих періодичних процесів екстрагування зі шламу кави. Визначено граничні значення вилучення олії й ароматичних речовин зі шламу кави за умов мікрохвильового підведення енергії. Визначено залежність впливу потужності мікрохвильового поля, температури, характеру розчинника, співвідношення твердої та рідкої фаз у екстракторі на значення коефіцієнту масовіддачі, співвідношення в безрозмірних числах подібності для розрахунку інтенсивності масопереносу у екстракторах з мікрохвильовим інтенсифікатором періодичної дії.

1703. Сагала, Т.А. Теплообмін при розморожуванні насипних матеріалів : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.06 – технічна теплофізика та промислова теплоенергетика : захист 09.12.2013 / Сагала Тетяна Анатоліївна ; наук. кер. М.М. Кологривов ; ОНАХТ, ННІХКЕ ім. В.С. Мартиновського. – Одеса, 2013. – 141 с. – Бібліогр. : с. 96-107.

Увагу приділено експериментальному й аналітичному дослідженню теплообміну під час розморожування вологих насипних матеріалів (НМ), що змерзлися в залізничних піввагонах. Проведено огляд відомих матеріалів з проблеми відновлення сипучості мерзлих насипних вантажів у залізничних піввагонах. Описано та порівняно механічний та тепловий способи відновлення сипучості мерзлих насипних матеріалів в залізничних піввагонах. Проведено огляд сучасного стану теорії теплопровідності неоднорідних структур. Здійснено експериментальні дослідження динаміки формування талого шару для випадку «плівкового» розморожування НМ. Одержані дослідні дані по температурних полях під час розморожування НМ (кварцового піску) різного вологовмісту. Розглянуто проблему теоретичного визначення достовірного часу розморожування мерзлих НМ, які перевантажуються із залізничних піввагонів в холодний період року. Уточнено математичну модель нестационарного теплообміну з фазовим переходом з урахуванням нового фізичного уявлення процесу для узгодження з дослідними даними. Розроблено практичні рекомендації з проектування промислових систем обігріву піввагонів з мерзлим насипним вантажем і з технології розморожування.

1704. Семко, Т.В. Розробка ресурсощадної технології твердого сиру з використанням високотемпературної обробки молока : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.04 – технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів : захист 29.11.2013 / Семко Тетяна Василівна ; наук. кер. Г.О. Єресько ; ОНАХТ, НААН України, Київ. технол. ін-т молока і м'яса. – Одеса, 2013. – 177 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM).

Дисертація присвячена розробці науково обґрунтованої ресурсощадної технології твердого сиру високої якості зі скороченням терміном визрівання і підвищеною біологічною цінністю. Доведено, що для отримання якісних сирів з молока, яке пройшло високотемпературне оброблення (ВТО), необхідно проводити його попереднє визрівання при температурі 10°C протягом 12 год. Проведено удосконалення апаратурно-технологічної схеми і розроблено ресурсощадну технологію виробництва твердого сиру. Встановлено, що вихід сиру при високотемпературному обробленні молока зростає на 3,0...3,5%, при ультрависокотемпературному обробленні - на 8,0...9,0% за рахунок максимального використання білка і збільшення масової частки вологи в готовому продукті. Розроблена і затверджена нормативна документація на сичужний сир «Браво» з використанням ВТО молока.

1705. Сидорчук, О.В. Розробка комплексної технології отримання біогазу із багатокомпонентних субстратів : дис. ... канд. техн. наук : спец. 03.00.20 – біотехнологія : захист 20.12.2013 / Сидорчук Ольга Валеріївна ; наук. кер. Г.А. Голуб ; ОНАХТ, Нац. ун-т біоресурсів і природокористування України. – Київ, 2013. – 204 с. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 151-170.

Дисертація присвячена підвищенню ефективності метанового зброджування багатокомпонентних сумішей шляхом розробки комплексної біотехнології та відповідних конструктивно-технологічних параметрів промислової комплексної біогазової установки. Показано, що найбільший вихід біогазу виявлено за умов застосування біореактора витіснення при більшому на 3% виході біогазу порівняно з проточним і на 11% порівняно з реактором періодичного завантаження субстрату. Встановлено технологічну доцільність зброджування багатокомпонентних субстратів, застосування горизонтальних метантенків і використання маточних біогазових установок малої потужності. Визначено раціональні параметри і режими роботи комплексної біогазової установки й обґрунтовано ефективність рідких органічних добрив, що скорочують тривалість вегетації на 10-15%. Обґрунтовані *Cleaner Production*-технології вирощування енергетичної кукурудзи на силос для подальшого зброджування у складі багатокомпонентних субстратів.

1706. Силич, С.С. Разработка многофункциональных солнечных систем на основе газо-жидкостных коллекторов : спец. 05.05.14 – холодильная, вакуумная и компрессорная техника, системы кондиционирования : защищена 03.06.2013 / Силич Сергей Станиславович ; науч. рук. В.И. Милованов ; ОНАПТ, УНИХКЭ им. В.С. Мартыновского. – Одесса, 2013. – 225 с. – Библиогр. : с. 214-225.

Исследование посвящено развитию научных и инженерных основ создания многофункциональных солнечных систем с использованием методов испарительного охлаждения сред. Разработаны схемные решения солнечных холодильных и кондиционирующих систем на основе газо-жидкостных солнечных коллекторов-регенераторов. Выполнено математическое моделирование процессов трансформации солнечной энергии, а также экспериментальное изучение процесса восстановления абсорбента, в зависимости от приведенной концентрации раствора абсорбента и температуры наружного воздуха. Разработана теплообменная аппаратура для осушительного и охладительного контуров на основе аппаратов с многоканальной структурой из капиллярно-пористой керамики.

1707. Соколовська, О.Г. Розробка ефективних режимів термічної обробки і зберігання дрібнонасіненних культур : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технологія зернових, бобових, круп'яних продуктів і комбікормів, олійних і луб'яних культур : захист 22.03.2013 / Соколовська Олена Григорівна ; наук. кер. Л.К. Овсянникова ; ОНАХТ. – Одеса, 2013. – 191 с. – (Дод.: 165 с.) + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 128-144.

Розглянуто сучасний стан та проблеми термічної обробки і зберігання дрібнонасіненних культур. Обґрунтовано ефективні режими термічної обробки і зберігання дрібнонасіненних культур (сорго, олійного льону, гірчиці, ріпаку і маку), що дозволяють знизити енерговитрати і зберегти їх якість. Наведено результати теоретичних та експериментальних досліджень фізико-механічних, аеродинамічних і гігроскопічних властивостей, розмірних і теплофізичних характеристик, інтенсивності дихання дрібнонасіненних культур. Визначено питомі витрати повітря для активного вентилування зерна. Уточнено гранично допустимі температури нагрівання та режими сушіння дрібнонасіненних культур. Удосконалено принципову схему технологічного процесу термічної обробки і зберігання дрібнонасіненних культур.

1708. Харенко, Д.А. Интенсификация теплообмена при блочном вымораживании воды из пищевых растворов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и оборудование пищевых, микробиологических и фармацевтических производств : защищена 22.11.2013 / Харенко Дмитрий Александрович ; науч. рук. О.Г. Бурдо ; ОНАПТ. – Одесса, 2013. – 189 с. – (Прил.) + 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Библиогр. : с. 162-181.

Рассмотрены теоретические основы и техника концентрирования жидкостей методом блочного вымораживания. Установлены частные зависимости влияния концентрации продукта, температуры процесса, геометрических параметров и формы кристаллизатора, частоты и мощности акустического интенсификатора и места его размещения на кинетику формирования блока льда. Спроектированы две установки блочного вымораживания. Первая – с цилиндрическим кристаллизатором – предназначена для отработки в условиях производства технологических параметров криоконцентрирования диффузионного сока. Вторая – экспериментальный образец непрерывно действующей установки с объемом концентраторов 100 дм³.

1709. Яровой, И.И. Разработка ленточной установки для обезвоживания растительного сырья электромагнитным полем : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и оборудование пищевых, микробиологических и фармацевтических производств : защищена 24.10.2013 / Яровой Игорь Иванович ; науч. рук. О.Г. Бурдо ; ОНАПТ. – Одесса, 2013. – 162 с. – (Прил.) + 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Библиогр. : с. 145-154.

На основе аналитических и экспериментальных исследований, разработана конструкция ленточной сушильной установки непрерывного действия для сушки растительного сырья в микроволновом электромагнитном поле. Методами теории подобия разработана математическая модель процесса обезвоживания растительного сырья в среде электромагнитного поля, получено критериальное уравнение микроволновой сушки. Определено, что увеличение мощности микроволнового поля втрое приводит к увеличению коэффициента массоотдачи, вдвое для неподвижного слоя сырья, при переходе к подвижному слою, при тех же условиях коэффициент увеличивается в несколько раз. Разработана инженерная методика расчета основных характеристик ленточных микроволновых сушильных установок. Создана в виде экспериментальной модели микроволновая сушильная установка. Определены параметры температурного режима при сушке плотного подвижного слоя сырья в среде микроволнового электромагнитного поля различной мощности. Проведены производственные испытания экспериментальной ленточной микроволновой сушильной установки с участием представителей предприятий ООО «Зерноперевалочный терминал «Бориваж»» и ЧАО «Одессавинпром», установку принято к внедрению. Проведена сравнительная оценка эффективности внедрения микроволновой сушильной установки в существующие технологические процессы. По предварительной оценке, в сравнении с существующими ленточными конвективными сушильными установками, микроволновая сушилка позволит более чем на 30 ... 40 % сократить время сушки, одновременно обеспечивая высокую экологичность и сохранение качественных характеристик и свойств сырья.

1710. Ясинский, С.П. Бинарные хладагенты на основе аммиака – рабочие вещества малых холодильных машин : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.05.14 – холодильная, вакуумная и компрессорная техника, системы кондиционирования : защищена 23.05.2013 / Ясинский Сергей Петрович ; науч. рук. М.Г. Хмельнюк ; ОНАПТ, УНИХКЭ им. В.С. Мартыновского. – Одесса, 2013. – 162 с. – Библиогр. : с. 146-161.

Работа посвящена разработке и исследованию рабочих веществ на основе смесей аммиака, позволяющих улучшить энергетические и эксплуатационные характеристики малых аммиачных холодильных машин. Представлены результаты исследований перспектив применения бинарных смесей на основе аммиака в качестве рабочих веществ малых холодильных машин. Проведены экспериментальные исследования взаимной растворимости и фазовых равновесий смеси R717/R152a. Выполнено описание термодинамических свойств исследуемой смеси с помощью уравнения состояния Пенга-Робинсона. Полученные результаты позволили построить диаграммы давление-энтальпия для массовой и мольной концентраций смеси R717/R152a азеотропного состава. На спроектированном экспериментальном стенде для испытания холодильных компрессоров были проведены исследования энергетических и эксплуатационных характеристик работы компрессора на смесях R717/R152a и R717/R600a во всем диапазоне концентраций.

1711. Авершина, А.С. Удосконалення технології напою кисломолочного для дитячого харчування «Біолакт» : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.04 – технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів : захист 20.11.2014 / Авершина Анастасія Сергіївна ; наук. кер. Н.А. Ткаченко ; Луган. нац. аграр. ун-т, ОНАХТ. – Одеса, 2014. – 257 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : 200-228.

У роботі наведено аналіз ринку дитячих продуктів в Україні; показано перспективи розробки й удосконалення технологій пробіотичних кисломолочних продуктів для дитячого харчування, в т.ч. напою кисломолочного «Біолакт»; проаналізовано технологічну схему виробництва напою «Біолакт» і окреслено шляхи її удосконалення; наведено удосконалену технологічну схему виробництва напою кисломолочного для дитячого харчування «Біолакт» з подовженим терміном зберігання, підвищеними пробіотичними й гіпоалергенними властивостями.

1712. Антонова, А.Р. Теоретическое и экспериментальное исследование процессов в газожидкостных солнечных коллекторах-регенераторах альтернативных холодильных систем : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.06 – техническая теплофизика и промышленная теплоэнергетика : защищена 29.09.2014 / Антонова Альфия Раисовна ; науч. рук. А.В. Дорошенко ; ОНАПТ, УНИХКЭ им. В.С. Мартыновского. – Одесса, 2014. – 326 с. – Библиогр.: с. 276-295.

Изложены вопросы развития научных и инженерных основ создания многофункциональных солнечных энергетических систем (СЭС) с использованием методов испарительного охлаждения сред. Отмечено, что для СЭС в основных вариантах использования солнечных систем теплоснабжения и кондиционирования воздуха наиболее перспективным является включение испарительных охладителей в состав осушительно-испарительных систем на основе теплоиспользующего абсорбционного цикла с прямой (непосредственной) регенерацией абсорбента. Это позволяет упростить конфигурацию солнечной системы путем устранения десорбера-регенератора, снизить энергозатраты и создать автономную солнечную многофункциональную систему жизнеобеспечения. Охарактеризованы волновые процессы в условиях течения жидкостных пленок по вертикальным и наклонным поверхностям солнечных систем, определена толщина жидкостной пленки и устойчивость течения пленки жидкости. Выполнено моделирование процессов совместного тепломассопереноса в процессе регенерации абсорбента в солнечном коллекторе-регенераторе. Отмечено, что разработанная СЭС решает задачи обеспечения параметров комфортности во всем рассматриваемом диапазоне параметров наружного воздуха, а разработанная система прямой регенерации оказывает существенно менее вредное воздействие на окружающую среду, приводит к меньшему истощению природных ресурсов и вносит меньший вклад в глобальное изменение климата.

1713. Бабков, А.В. Використання озонових технологій для обробки та зберігання зерна пшениці : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технологія зернових, бобових, круп'яних продуктів і комбикормів, олійних і луб'яних культур : захист 25.11.2014 / Бабков Андрій Валентинович ; наук. кер. Г.М. Станкевич ; ОНАХТ. – Одеса, 2014. – 288 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 193-214.

Розроблено конструкції дослідних стендів для вивчення впливу озono-повітряної суміші (ОПС) на зернові культури за різних режимів і технологічних схем їх обробки. Визначено зміни санітарно-гігієнічних показників якості зерна пшениці за різних режимів його обробки ОПС. Запропоновано раціональні способи та технологічні режими обробки пшениці ОПС для підвищення якості та безпечності зерна. Вперше встановлено закономірності зміни основних біохімічних показників якості зерна пшениці за різних умов озono-повітряної обробки та наступного його зберігання. Визначено режими обробки зерна ОПС, що спрямовано впливають на активність ферментних комплексів і покращення показників якості зерна та продуктів його переробки.

1714. Баєва, В.В. Механізми управління інноваційною діяльністю на підприємствах харчової промисловості : дис. ... канд. екон. наук : спец. 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами екон. діяльності): захист 27.11.2014 / Баєва Вікторія Валеріївна ; наук. кер. М.А. Заєць ; ОНАХТ, Одес. нац. політехн. ун-т. – Одеса, 2014. – 215 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 179-206.

Дисертацію присвячено обґрунтуванню теоретично-методичних засад та розробці практичних рекомендацій щодо удосконалення механізмів управління інноваційною діяльністю на підприємствах харчової промисловості. У роботі досліджено теоретичні аспекти та понятійний апарат інноваційного менеджменту з урахуванням особливостей інноваційної діяльності на підприємствах харчової промисловості. Розроблено концепцію організаційно-економічного механізму управління інноваційним розвитком на підприємствах харчової промисловості з інтегрованою підсистемою фінансового планування. Удосконалено систему інформаційного забезпечення інноваційної діяльності на підприємствах харчової промисловості. Обґрунтовано методичний підхід до фінансового планування інноваційної діяльності на підприємствах харчової промисловості. Розроблено методичний підхід до визначення критеріїв забезпечення оптимальності інноваційної діяльності на підприємствах харчової промисловості.

1715. Войт, Д.С. Формування маркетингової стратегії підприємств харчової галузі : дис. канд. екон. наук : спец. 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами екон. діяльності) : захист 25.12.2014 / Войт Д.С. ; наук. кер. В.І. Топіха ; ОНАХТ, ПВНЗ «Міжнар. ун-т бізнесу і права». – Херсон, 2014. – 181 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 159-175.

Дисертацію присвячено поглибленню теоретико-методичних засад та обґрунтуванню практичних рекомендацій з розробки організаційно-управлінських механізмів та інструментів формування і реалізації маркетингової стратегії підприємств харчової промисловості. Розроблено підхід до формування маркетингової стратегії підприємств харчової промисловості і механізм управління відносинами харчового підприємства зі споживачами на основі «клієнт-орієнтованої» матричної бізнес-моделі і концепції прецизійного маркетинг-менеджменту, що забезпечує оптимізацію прибутковості виробника і вигід споживачів шляхом поширення маркетингових повідомлень й керуючих акцій, точно спрямованих на конкретного споживача або вузький сегмент ринку.

1716. Гайдук, С.В. Розроблення та аналіз схемних рішень енергоперетворювальних систем, що працюють з діоксидом вуглецю : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.05.14 – холодильна, вакуумна та компресорна техніка, системи кондиціонування : захист 29.09.2014 / Гайдук Сергій Васильович ; наук. кер. Л.І. Морозюк ; ОНАХТ, ННІХКЕ ім. В.С. Мартиновського. – Одеса, 2014. – 177 с. – Бібліогр. : с. 164-177.

Вперше створено схемно-циклове рішення компресорної тепловикористальної холодильної машини, на підставі використання термодинамічного аналізу методом циклів, що уможливило формування комплексу схема-температурного режиму для розв'язання завдань енергозбереження. Доведено, що зростання енергетичної ефективності компресорної тепловикористальної холодильної машини забезпечено за умови регенерації тепла у прямому циклі, у перехресній – в прямому та зворотному або за одночасної перехресної та регенерації тепла у зворотному циклі. Вперше запропоновано схемно-циклове вирішення системи тригенерації з утилізацією тепла енергетичної установки на базі компресорної тепловикористальної холодильної машини з R744 з регульованим співвідношенням всіх корисних ефектів: одержання електроенергії, тепла та холоду. Доведено, що енергетична ефективність енергоперетворювальної компресорної тепловикористальної системи, яку визначено енергетичним та ексергетичним методами термодинамічного аналізу, залежить від комбінації схеми температурного режиму.

1717. Гіржева, О.М. Економічні механізми підвищення ефективності формування сировинної бази молокопереробних підприємств : дис. ... канд. екон. наук : спец. 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами екон. діяльності) / Гіржева Ольга Миколаївна ; наук. кер. О.О. Красноручський ; Харк. нац. техн. ун-т с.-г. ім. Петра Василенка. – Харків, 2014. – 184 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 160-180.

В дисертації розглянуто економічні механізми підвищення ефективності формування сировинної бази молокопереробних підприємств. Показано, що підвищення економічної ефективності виробництва молока в умовах інтенсифікації залежить від дії окремих груп чинників. Запропонована організаційна структура економічного механізму інтенсифікації молочного скотарства, в основу якого закладено поєднання інтересів держави та виробників молочної продукції, з урахуванням процесів саморегуляції ринку, а також введено чинники формування інтенсифікації молочного скотарства, які здійснюють вплив на прийняття управлінських рішень, а відповідно на досягнення критеріїв оптимальності, до яких належать економічна ефективність та задоволення норм споживання молочної продукції. Встановлено, що інтенсифікація є основною умовою підвищення ефективності та конкурентоспроможності виробництва молока.

1718. Головина, О.И. Формирование системы контроллинга в менеджменте предприятий пищевой промышленности : дис. ... канд. екон. наук : спец. 08.00.04 – экономика и управление предприятиями (по видам екон. деятельности) : защищена 23.09.2014 / Головина Олеся Ивановна ; науч. рук. В.В. Немченко; ОНАПТ, Христиан. гуманит.-экон. открытый ун-т. – Одесса, 2014. – 175 с. + 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Библиогр. : с. 162-175.

Впервые разработана концепция формирования системы контроллинга в менеджменте предприятий пищевой промышленности, обеспечивающая успешное функционирование организационной системы в долгосрочной перспективе путем применения механизмов: адаптации стратегических целей к условиям внешней среды; интеграции, координации и контроля выполнения оперативных и стратегических планов в процессном разрезе; информационной поддержки; адаптации организационной структуры управления, повышение ее гибкости и оперативности реакции на изменения. Предложен алгоритм функционирования системы контроллинга в структуре управления предприятия пищевой промышленности, который обеспечивает принятие управленческих решений, позволяет своевременно выявлять и устранять негативное влияние тех или иных факторов на эффективность хозяйственной деятельности.

1719. Довгаль, О.В. Організаційно-економічне забезпечення розвитку підприємництва у агропродовольчій сфері : дис. ... канд. екон. наук : спец. 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами екон. діяльності) : захист 22.04.2014 / Довгаль Олена Валеріївна ; наук. кер. Я.Я. Пушак ; ОНАХТ, ПВНЗ «Міжнар. ун-т бізнесу і права». – Херсон, 2014. – 232 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 202-221.

Розроблено концепцію ефективного організаційно-економічного забезпечення підприємницької діяльності у агропродовольчій сфері, яка ґрунтується на авторській схемі використання методів та моделей прогнозування розвитку підприємницьких структур, що дозволяє підвищити ефективність управління суб'єктами агропродовольчої сфери. Обґрунтовано пріоритетні чинники, що зумовлюють особливості розвитку підприємництва у агропродовольчій сфері, виявлено і сформульовано основні чинники, які перешкоджають розвитку суб'єктів підприємництва у агропродовольчій сфері, так і сприяють їх інноваційно-інвестиційній привабливості, розроблено комплекс організаційно-економічних заходів щодо підтримки розвитку суб'єктів підприємництва у агропродовольчій сфері.

1720. Заїка, С.О. Механізми формування і реалізації інвестиційного потенціалу підприємств з виробництва та переробки ріпаку : дис. ... канд. екон. наук : спец. 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами екон. діяльності) : захист 19.02.2015 / Заїка Світлана Олександрівна ; наук. кер. О.О. Красноручський ; ОНАХТ, Харк. нац. техн. ун-т с.-г. ім. Петра Василенка. – Харків, 2014. – 221с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 199-221.

У дисертації узагальнено теоретичні підходи до визначення поняття «інвестиційний потенціал підприємства». Розвинуто понятійно-категорійний апарат у частині тлумачення сутності понять «інвестиційна активність» та «інтенсивність інвестицій». Обґрунтовано методичні підходи до оцінки інвестицій в реалізацію проектів з виробництва і переробки ріпаку, передусім, в біодизельне паливо. Оцінений сучасний стан рівня ефективності, а також структурно-динамічні тенденції розвитку виробництва та переробки товарного насіння ріпаку на підприємствах. Створено сценарії ефективного виробництва та переробки насіння ріпаку на основі окреслення тенденцій та перспектив розвитку підприємств ріпакового підкомплексу з урахуванням регіональних особливостей.

1721. Зайкіна, Г.М. Формування систем менеджменту якості підприємств харчової промисловості : автореф. дис. ... канд. екон. наук : спец. 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами екон. діяльності) : захист 27.08.2014 / Зайкіна Ганна Миколаївна ; наук. кер. І.Ю. Гришова ; ОНАХТ, ПВНЗ «Міжнар. ун-т бізнесу і права». – Херсон, 2014. – 192 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 175-186.

Розроблено концепцію організаційно-економічного механізму управління якістю продукції підприємств харчової промисловості, ключовим елементом якої є модель інтегрованої системи менеджменту якості, що ґрунтується на процесному підході, включає комплекс керуючих впливів з підвищення ефективності бізнес-процесів харчових підприємств й вирішенню завдань управління якістю харчової продукції і гарантує задоволення поточних і майбутніх вимог споживачів до якості виробленої харчової продукції. Удосконалено методичні рекомендації з оцінки якості й конкурентоспроможності харчової продукції. Обґрунтовано організаційно-управлінський інструментарій підвищення результативності контролю якості й безпеки харчової продукції.

1722. Кашкано, М.А. Удосконалення технологій виробництва страв та кулінарних виробів на зерновій основі : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.16 – технологія харчової продукції : захист 21.11.2014 / Кашкано Мар'яна Анатоліївна; наук. кер. Л.М. Тележенко; ОНАХТ. – Одеса, 2014. – 242 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 159-186.

Удосконалено технології виробництва страв та кулінарних виробів на зерновій основі зі збалансованим нутрієнтним складом. Розроблено оптимальні рецептури полікомпонентних інстантних каш та круп'яних запіканок, що мають збалансований білково-вуглеводний склад, та рідких приправ зі збалансованим співвідношенням омега-6 та омега-3 жирних кислот шляхом математичного моделювання. Доведено, що екструдування зернових культур дозволяє одержати сухі тонкоподрібнені порошки, здатні утворювати з полярним розчинником інстантні каші. Визначено раціональний режим відновлення сухих сумішей гарячими водою або молоком. Розроблено функціональні схеми виробництва інстантних каш з коефіцієнтами збалансованості у межах 3-4 одиниць. Обґрунтовано технологічні режими кулінарної обробки круп'яних запіканок. Відзначено, що як надмірна, так і недостатня тривалість процесу не дозволяє одержати гармонійний продукт за показниками якості. Передбачено підготовку круп'яної основи, варіння круп за поетапного введення компонентів, змішування полікомпонентних композицій та запікання. Відзначено покращання харчової і біологічної цінності розроблених страв і виробів.

1723. Кіфоренко, О.В. Стратегічні орієнтири конкурентоспроможності продукції на регіональному продовольчому ринку : дис. ... канд. екон. наук : спец. 08.00.05 – розміщення продуктивних сил та регіональна економіка : захист 19.02.2015 / Кіфоренко Оксана Володимирівна ; наук. кер. О.О. Непочатенко ; ОНАХТ, Уман. нац. ун-т садівництва. – Умань, 2014. – 183 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 167-183.

У дисертаційному дослідженні розглянуті теоретичні підходи до визначення сутності поняття «конкуренція», проаналізовано теоретико-методологічні основи та запропоноване власне трактування понять конкурентоспроможності країни, регіону, кампанії та товару. Вивчені показники конкурентоспроможності та надані пропозиції щодо їх удосконалення. Проаналізовано конкурентоспроможність продукції на регіональному ринку та діяльність підприємств, продукція яких є найбільш конкурентоспроможною на досліджуваному ринку. Обґрунтовані стратегічні орієнтири зростання конкурентоспроможності продовольчої продукції на національному та регіональному рівнях, запропоноване нове трактування поняття аграрного інтервенціонізму та визнано необхідність створення агенції ринку сільгосптоварів для підвищення рівня конкурентоспроможності аграрної продукції. Відпрацьовано схему забезпечення якості сільськогосподарської продукції та розроблено практичні рекомендації з удосконалення системи управління якістю продукції на регіональному продовольчому ринку. Запропоновано схему оцінки рівня конкурентоспроможності підприємства, встановлені причини інтернаціоналізації підприємства та представлено план виходу підприємства на міжнародний ринок.

1724. Корж, Е.Г. Совершенствование технологических процессов в установках получения криптоноксенового концентрата : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.05.14 – холодильная, вакуумная и компрессорная техника, системы кондиционирования : защищена 16.03.2015 / Корж Елизавета Григорьевна ; науч. рук. В.Л. Бондаренко ; ОНАПТ, УНИХКЭ им. В.С. Мартыновского. – Одесса, 2014. – 173 с. – Библиогр. : с. 152-173.

Проведено дослідження технологій отримання важких інертних газів (криптон та ксенон) з повітря. Особливу увагу було приділено етапу збагачення криптоно-ксенонової суміші. Дослідження кожухотрубних теплообмінників показало, що більш ефективним типом з досліджуваних апаратів є U-подібні теплообмінники з оребреними провідками трубками. Досліджено безмашинне пристрій збільшення потенціальної енергії потоку на основі парлифта. Створено експериментальну установку для дослідження нагнетача з напорним ділянкою труби в області низьких температур. Обробка даних експериментів дозволила отримати аналітичну залежність теплової навантаження, необхідної для забезпечення заданих напора та витрати рідини при відомих геометричних параметрах напорної труби.

1725. Корчемлюк, А.І. Корпоратизація підприємств аграрного сектору : дис. ... канд. екон. наук : спец. 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами екон. діяльності): захист 24.09.2014 / Корчемлюк Анатолій Іванович ; наук. кер. Є.І. Ходаківський; ОНАХТ, Житомир. нац. агрокол. ун-т. – Житомир, 2014. – 168 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 155-168.

Проведений аналіз дозволяє стверджувати, що головними проблемами, які впливають на ефективність діяльності вітчизняних агрокорпорацій, є нестача кваліфікованих фахівців, особливо в місцях ведення безпосереднього аграрного виробництва, недостатня ефективність корпоративного менеджменту, негативне ставлення до процесів поширення агрокорпорацій з боку окремих територіальних громад тощо. Водночас, проблемними моментами, які створює діяльність агрохолдингів для сільських територій, залишаються надмірна розораність та виснаження ґрунтів, низький рівень соціальної відповідальності корпорацій, збільшення рівня безробіття на селі, інтенсивне використання сільської інфраструктури без вкладання коштів в її оновлення тощо.

1726. Круковський, Д.В. Ресурсний потенціал конкурентоспроможності харчових підприємств : дис. ... канд. екон. наук : спец. 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами екон. діяльності) : захист 27.08.2014 / Круковський Дмитро Валерійович ; наук. кер. Л.О. Мармоль ; ОНАХТ, ДВНЗ «Херсон. держ. аграр. ун-т». – Херсон, 2014. – 188 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр.: с. 169-188.

Метою дисертаційної роботи є обґрунтування теоретико-методичних засад та розробка практичних рекомендацій з формування та раціонального використання ресурсного потенціалу підвищення конкурентоспроможності харчових підприємств. Визначено організаційні основи здійснення моніторингу, контролю та стандартизації якості продукції як важливого складника ресурсного потенціалу, визначено методичні засади оцінки ефективності використання ресурсного потенціалу конкурентоспроможності харчових підприємств. Здійснено оцінку та аналіз рівня конкурентоспроможності харчових підприємств, їх сировинно-ресурсного забезпечення, проблем використання інноваційної складової ресурсного потенціалу конкурентоспроможності.

1727. Кузнецова, К.Д. Розробка технології хлорофілвмісних консервованих продуктів з листових овочів : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технологія консервованих і охолоджених харчових продуктів : захист 24.11.2014 / Кузнецова Катерина Дмитрівна ; наук. кер. А.Т. Безусов; ОНАХТ. – Одеса, 2014. – 170 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с.121-135.

Увагу зосереджено на розробці технології виробництва консервованих продуктів з листових овочів на основі хлорофілу та встановленні шляхів стабілізації пігментного комплексу в процесі технологічної обробки. На підставі експериментальних досліджень встановлено динаміку зміни кольору хлорофілвмісної сировини в процесі теплової обробки. Визначено параметри попередньої обробки сировини, які запобігають неконтрольованому окисненню хлорофілів, його видозмінам, а також максимально дозволяють зберегти та підвищити вміст хлорофілу в кінцевому продукті. В ході проведених експериментальних досліджень встановлено оптимум рН середовища, температури бланшування та тривалість обробки сировини, за якими визначено оптимальний режим обробки хлорофілвмісної сировини. Досліджено вплив параметрів промислової стерилізації консервів з різними показниками активної кислотності на константи деструкції хлорофілів.

1728. Лисовая, Т.В. Механизмы и инструменты повышения экономической эффективности предприятий молочного подкомплекса : дис. ... канд. экон. наук : спец. 08.00.04 – экономика и управление предприятиями (по видам экон. деятельности) : защищена 23.09.2014 / Лисовая Татьяна Владимировна ; науч. рук. П.Н. Майданевич ; ОНАПТ, Юж. фил. Нац. ун-та биоресурсов и природопользования Украины «Крым. агротехнол. ун-т». – Симферополь, 2014. – 204 с. + 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Библиогр. : с. 176-198.

Диссертация посвящена проблемам поиска путей повышения экономической эффективности производства молока. В ней раскрыто современное состояние и причины падения объемов производства молока, снижение его экономической эффективности на предприятиях разных форм хозяйствования. Разработаны рекомендации и предложения по повышению экономической эффективности хозяйствования. Предложен методический подход относительно формирования экономического механизма повышения эффективности производства молока в аграрных предприятиях. Проанализирован научно-методический подход к комплексному анализу экономической эффективности, который дает возможность обеспечить объективную оценку экономической эффективности на каждом этапе производственной деятельности молочного подкомплекса. Обобщены подходы к оптимизации развития молочного подкомплекса, путем обоснования рационального взаимодействия всех участников воспроизводственного процесса, а также методические подходы к разработке механизма взаимоотношений в кластере молочного подкомплекса, что в отличие от существующих учитывает распределение прибыли между всеми участниками объединения.

1729. Ломака, О.В. Розробка технології арабіногалактановмісних функціональних харчових інгредієнтів : дис. ... канд. техн. наук : спец. 03.00.20 – біотехнологія : захист 14.03.2014 / Ломака Олена Володимирівна ; наук. кер. Н.К. Черно ; ОНАХТ. – Одеса, 2014. – 292 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр.: с. 154-184.

Вперше розроблено спосіб одержання арабіногалактану з вітчизняної сосни *Pinus silvestris* та надано його всебічну характеристику. Обґрунтовано можливість стабілізації бетаніну та бромелайну шляхом комплексоутворення із арабіногалактаном. Розроблено умови комплексоутворення арабіногалактану з бромелайном і бетаніном. Надано фізико-хімічну характеристику одержаних комплексів. Проведено медико-біологічні дослідження бромелайн-арабіногалактанового комплексу. Наукову новизну підтверджено трьома патентами України на корисну модель: № 73047 «Спосіб одержання арабіногалактану»; № 83596 «Комплекс бромелайну з арабіногалактаном, який має антитромбну активність»; № 83942 «Спосіб одержання комплексу бромелайну з арабіногалактаном».

1730. Малакі, І.С. Удосконалення технології виробництва комбікормів для сільськогосподарської птиці : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технологія зернових, бобових, круп'яних продуктів і комбікормів, олійних і луб'яних культур : захист 23.11.2014 / Малакі Ілона Савелівна ; наук. кер. Б.В. Єгоров ; ОНАХТ. – Одеса, 2014. – 223 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 141-173.

Запропоновано новий спосіб переробки томатних вичавок в кормові добавки в процесі виробництва комбікормів для сільськогосподарської птиці. Науково обґрунтовано та розроблено режими змішування й екструджування суміші подрібненого зерна кукурудзи, подрібнених відходів томатного виробництва та мінеральної сировини, які забезпечують необхідну якість томатної кормової добавки. Досліджено фізичні властивості, хімічний склад і санітарну якість томатних вичавок, проведено оцінку допустимих термінів зберігання томатних відходів. Удосконалено технологічний спосіб консервування вологих томатних вичавок. Розроблено рецепти комбікормів для курей-несучок продукційного періоду вирощування, які за продуктивною дією відповідають нормам годівлі.

1731. Мельник, А.В. Процессы кипения в трубе растворов изобутана с компрессорным маслом (эксперимент, моделирование) : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.06 – техническая теплофизика и промышленная теплоэнергетика : защищена 27.10.2014 / Мельник Андрей Васильевич ; науч. рук. В.П. Железный ; ОНАПТ, УНИХКЭ им. В.С. Мартыновского. – Одесса, 2014. – 149 с. – Библиогр. : с. 120-129.

Диссертация посвящена комплексному экспериментально-расчетному исследованию влияния примесей компрессорного масла на интенсивность теплоотдачи при кипении реальных рабочих тел в трубе, определению режимов течения кипящего реального рабочего тела в испарителе, разработке термодинамической модели процессов кипения раствора хладагент/масло в трубе с использованием экспериментальных данных о свойствах реального рабочего тела, а также предоставление рекомендаций по проектированию теплообменных аппаратов холодильного оборудования. Установлено, что примеси компрессорного масла при расслоенном режиме течения рабочего тела в трубе, в диапазоне исследованных параметров способствуют интенсификации теплообмена при кипении.

1732. Накісько, О.В. Управління інноваційно-інвестиційним розвитком підприємств агропромислового комплексу : дис. ... канд. екон. наук : спец. 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами екон. діяльності) : захист 28.01.2015 / Накісько Олександр Вікторович ; наук. кер. О.О. Красноручький ; ОНАХТ, Харк. нац. техн. ун-т с.-г. ім. Петра Василенка. – Харків, 2014. – 224 с. – (Дод.). + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 199 – 223.

Дисертація присвячена розробці науково-практичних рекомендацій щодо проведення ефективного управління інноваційно-інвестиційним розвитком підприємств агропромислового комплексу. Встановлені основні проблеми інноваційно-інвестиційного розвитку країни: низька питома вага видатків державного бюджету на науку; незначна частка підприємств, що впроваджують інновації; мала кількість спеціалістів, які виконують науково-технічні роботи; неефективне співвідношення частки фундаментальних досліджень, прикладних досліджень, науково-технічних розробок і науково-технічних послуг, виконаних власними силами. Систематизовані результати впровадження інноваційних продуктів у діяльність підприємств агропромислового комплексу України. На основі статистичних спостережень визначено основні тенденції та формалізовано фактори інноваційно-інвестиційного розвитку підприємств АПК.

1733. Негоденко, В.С. Формування та розвиток маркетингової діяльності на підприємствах агропродовольчої сфери : дис. ... канд. екон. наук : спец. 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами екон. діяльності) : захист 27.08.2014 / Негоденко Вікторія Степанівна ; наук. кер. О.Г. Чирва ; ОНАХТ. – Одеса, 2014. – 200 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 171-191.

У дисертації вирішено ряд науко-практичних завдань з розробки теоретичних засад і комплексу факторів формування маркетингової діяльності підприємства агропродовольчої сфери. Розроблений концептуальний підхід до формування механізмів удосконалення системи маркетингової діяльності підприємств агропродовольчої сфери. Удосконалено прогнозний механізм маркетингової діяльності для підприємств агропродовольчої та агропромислової сфери, а також методичні підходи до аналізу маркетингової діяльності на підприємствах агропродовольчої сфери. Обґрунтований методичний підхід до аналізу елементів світового та національного ринку агропродовольчої продукції. Розвинуто механізм товарної та цінової складової маркетингової діяльності підприємств агропродовольчої сфери. Створено методику проведення дослідження маркетингової діяльності та визначено сутність й особливості ефективної системи маркетингової діяльності підприємств агропродовольчої сфери в контексті дослідження понятійного апарату. Обґрунтовано видовий склад та структуру збутових об'єднань серед підприємств агропродовольчої сфери. Досліджено реалізацію концепції маркетингу на підприємстві агропродовольчої сфери.

1734. Никулина, А.С. Прогнозирование теплофизических свойств мультикомпонентных растворов неопределенного состава : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.06 – техническая теплофизика и промышленная теплоэнергетика : защищена 22.12.2014 / Никулина Анастасия Станиславовна ; науч. рук. В.П. Железный ; ОНАПТ, УНИХКЭ им. В.С. Мартыновского. – Одесса, 2014. – 175 с. – Библиогр. : с. 150-163.

Диссертация посвящена изучению теплофизических свойств чистых веществ и мультикомпонентных растворов неопределенного состава (растворы хладагент/масло, газовые конденсаты, фракции нефти), созданию методик прогнозирования псевдокритических параметров, плотности, давления насыщенных паров, капиллярной постоянной, показателя преломления, поверхностного натяжения и вязкости углеводородов, галоидопроизводных хладагентов и растворов хладагентов с маслами, газовых конденсатов и фракций нефти. Показано, что при прогнозировании псевдокритических параметров, поверхностного натяжения и давления насыщенных паров необходимо учитывать отличие состава поверхностного слоя растворов от состава жидкой фазы. Предложена методика определения концентрации хладагента в поверхностном слое растворов хладагент/масло. Разработанная модель прогнозирования теплофизических свойств веществ и растворов может быть использована при анализе эффективности холодильного оборудования, выполнения технологических расчетов и проектирования оборудования в нефтегазовой отрасли.

1735. Одношевна, О.О. Підвищення ефективності виробництва та переробки продукції садівництва на засадах інтеграції господарюючих суб'єктів : дис. ... канд. екон. наук : спец. 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами екон. діяльності) : захист 26.11.2014 / Одношевна Ольга Олександрівна; наук. кер. Л.Ю. Мельник ; ОНАХТ, Дніпропетр. держ. аграр.-екон. ун-т. – Дніпропетровськ, 2014. – 218 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 191-218.

Обґрунтовано сутність і зміст ефективності виробництва та переробки продукції садівництва. Досліджено теоретичні основи виробництва та переробки продукції садівництва на засадах інтеграції господарюючих суб'єктів. Систематизовано методичні принципи та основи визначення економічної ефективності виробництва та переробки продукції садівництва. Оцінено економічну ефективність виробництва та переробки продукції садівництва підприємствами регіону. Обґрунтовано концептуальні підходи до підвищення економічної ефективності виробництва та переробки продукції садівництва, створено модель оптимізації породно-сортового складу плодів як елемент підвищення ефективності спеціалізованих підприємств.

1736. Ольшевська, О.В. Розроблення методів аналізу та розрахунку ефективних мікроканальних повітряних конденсаторів : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.05.14 – холодильна, вакуумна та компресорна техніка, системи кондиціонування : захист 22.09.14 / Ольшевська Ольга Володимирівна ; наук. кер. Л.І. Морозюк ; ОНАХТ, ННІХКЕ ім. В.С. Мартиновського. – Одеса, 2014. – 165 с. – Библиогр. : с. 149-165.

Дисертацію присвячено вирішенню проблеми підвищення енергетичної ефективності та екологічної безпеки холодильних машин і теплових насосів шляхом впровадження нових типів теплообмінних апаратів, заснованих на мініатюризації конструктивних рішень. Розроблено методику розрахунку теплотехнічних характеристик мікроканальних конденсаторів на основі математичних моделей тепловіддачі, гідро- і аеродинаміки двухфазного потоку робочої речовини в мікроканалі та повітряного потоку в короткому каналі складної форми. Ентропійно-цикловий метод термодинамічного аналізу дозволив встановити зовнішні і внутрішні необоротні втрати в циклі холодильної машини, пов'язані з процесом конденсації в мікроканалі, та визначив принцип вибору речовини для машини, яка укомплектована мікроканальним конденсатором.

1737. Орел, А.М. Формування системи моніторингу економічного стану підприємств харчової галузі : дис. ... екон. наук : спец. 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами екон. діяльності) : захист 29.08.2014 / Орел Анна Миколаївна ; наук. кер. Л.Н. Наумова ; ОНАХТ, ПВНЗ «Міжнар. ун-т бізнесу і права». – Херсон, 2014. – 169 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Библиогр. : с. 149-169.

Дисертацію посвячено розробці практичних рекомендацій з формування і функціонування системи моніторингу економічного стану підприємств харчової галузі. Розроблено концепцію формування й реалізації системи моніторингу, що включає цілі, функції, принципи, пріоритети, орієнтири, критерії, механізм формування й реалізації системи моніторингу, що забезпечує прийняття обґрунтованих управлінських рішень в усіх напрямках діяльності підприємства в поточних і стратегічному періодах. Удосконалено модель ухвалення управлінського рішення в системі оперативного і стратегічного моніторингу підприємства харчової галузі. Розроблений науково-методичний підхід до комплексної оцінки ефективності впровадження системи моніторингу. Запропоновано методику оцінки рівня конкурентоспроможності підприємств харчової галузі, яку адаптовано до застосування в умовах моніторингу.

1738. Остапенко, А.В. Совершенствование холодильной системы комплекса низкотемпературной конденсации попутного нефтяного газа : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.05.14 – холодильная, вакуумная и компрессорная техника, системы кондиционирования : защищена 26.06.2014 / Остапенко Алексей Владимирович ; науч. рук. М.Г. Хмельнюк ; ОНАПТ, УНИХКЭ им. В.С. Мартыновского. – Одесса, 2014. – 187 с. – Библиогр. : с. 176-187.

В диссертации приведены результаты исследований, связанные с повышением эффективности холодильной системы комплекса низкотемпературной конденсации попутного нефтяного газа. Разработана схема холодильной установки с разделением хладагента на фракции. Предложены два режима работы холодильной установки: постоянный, при котором концентрация смеси рабочего тела не изменяется и динамический, при котором концентрация смеси хладагента изменяется в зависимости от температуры окружающей среды. Проведен анализ эксергетических потерь холодильной установки. В результате анализа определено, что при увеличении содержания низкокипящего компонента в смеси рабочего тела можно добиться снижения суммарных эксергетических потерь. Выполнен пинч-анализ холодильной установки с разделением хладагента на фракции, на базе которого разработана модификация холодильной установки с разделением хладагента на фракции. В схему с разделением хладагента добавлены дополнительные рекуперативные теплообменные аппараты для утилизации теплоты.

1739. Петренко, Г.В. Удосконалення системи маркетингової інформації на підприємствах овочепродуктового підкомплексу : дис. ... канд. екон. наук : спец. 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами екон. діяльності) : захист 24.09.2014 / Петренко Ганна Віталіївна; наук. кер. Р.В. Левкіна ; ОНАХТ, Харків. нац. техн. ун-т с.-г. ім. Петра Василенка. – Харків, 2014. – 229 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 199-217.

Визначено теоретичні та методичні основи інформаційного забезпечення ефективної діяльності підприємств овочівництва. Розкрита сутність та зміст інформаційного забезпечення його значення для галузі овочівництва. Оцінено сучасний рівень та наслідки недосконалості інформаційного забезпечення на підприємствах овочівництва. Створено та запроваджено систему маркетингової інформації підприємств овочепродуктового підкомплексу із використанням власно створеного Інтернет-ресурсу. Запропонована схема змісту інформаційного забезпечення маркетингової діяльності підприємства з урахуванням специфіки функціонування та особливостей овочепродуктового підкомплексу на основі зворотного зв'язку, що дозволяє підприємству своєчасно та ефективно реагувати на зміни у ринковому середовищі, адаптуючи виробничо-збутову діяльність з урахуванням вимог споживачів та посередників.

1740. Плесной, А.В. Разработка эффективных детандер-компрессорных агрегатов криогенных воздухоразделительных установок средней производительности : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.05.14 – холодильная, вакуумная и компрессорная техника, системы кондиционирования : защищена 13.10.2014 / Плесной Александр Васильевич ; науч. рук. Г.К. Лавренченко ; ОНАПТ, УНИХКЭ им. В.С. Мартыновского. – Одесса, 2014. – 118 с. – Библиогр. : с. 110-118.

Диссертационная работа посвящена решению актуальной научной задачи, целью которой является разработка методики режимной и конструктивной оптимизации двух- и трехвальных детандер-компрессорных агрегатов (ДКА) в тесной связи с совершенствованием воздухоразделительных установок (ВРУ) средней тоннажности для производства продуктов разделения воздуха – кислорода и азота в виде жидкости или в сжатом состоянии. Обосновано и подтверждено выполненными оптимизационными расчетами новый способ включения трехвального ДКА в структуру ВРУ, который позволяет использовать работу расширения воздуха в двух детандерных ступенях агрегата для увеличения холодопроизводительности установки при тех же затратах перерабатываемого воздуха, открывает возможности создания экономичных жидкостных криогенных установок.

1741. Секачев, И.В. Динамика криогенного разделения газов в вакуумных системах : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.05.14 – холодильная, вакуумная и компрессорная техника, системы кондиционирования : защищена 02.07.2014 / Секачев Игорь Викторович ; науч. рук. В.А. Мазур ; ОНАПТ, УНИХКЭ им. В.С. Мартыновского. – Одесса, 2014. – 151 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 127-142.

В диссертации разрабатываются научно-технические подходы к решению современных вопросов криогенного разделения газов для повышения эффективности систем вакуумирования при осуществлении процессов термоядерного синтеза. Создана система саморегулируемого параллельного захлаживания 13 сверхпроводящих магнитов, находящихся в 8-ми отдельных криостатах, в установке по измерению массы покоя электронного антинейтрино. Усовершенствован метод откачки вакуумной камеры циклотрона, обеспечивающий снижение температуры криогенных панелей до 4,5К, что повышает скорость откачки водорода - на 20%. Приведена ранее неизвестная информация о кривых сорбции для гелия, дейтерия, водорода, аргона и других газов, что позволяет оценить принципиальные возможности разделения различных газовых компонентов. Спроектирован, построен и введен в эксплуатацию сверхпроводящий линейный ускоритель, в котором его основные системы: магнитная, криогенная и вакуумная удовлетворяют проектным параметрам. Введена в эксплуатацию система криогенной откачки для улучшения вакуума на циклотроне Национальной лаборатории по физике элементарных частиц — TRIUMF, Канада. Получены экспериментальные результаты по криосорбции водорода на криопанелях. Создана установка нового типа для измерения массы покоя электронного антинейтрино на основе прямого излучения бета-спектра трития, имеющая более высокие параметры по сравнению с ранее созданными установками для этих целей.

1742. Сігнатулін, М.В. Механізми управління ефективним розвитком зовнішньоекономічної діяльності підприємств харчової галузі : дис. ... канд. екон. наук : спец. 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами екон. діяльності) : захист 25.12.2014 / Сігнатулін Максим Віталійович; наук. кер. О.М. Дороховський; ОНАХТ, ПВНЗ «Міжнар. ун-т бізнесу і права». – Херсон, 2014. – 215 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 196-210.

Дисертацію присвячено удосконаленню теоретико-методичних засад та практичних рекомендацій стосовно становлення та налагодження механізмів управління ефективним розвитком зовнішньоекономічної діяльності підприємств харчової промисловості в контексті глобалізації. У роботі досліджено концепцію забезпечення продуктивної реалізації ринкового потенціалу підприємств харчової галузі в зовнішньоекономічній площині; поглиблено методичний підхід до оцінки ринкового потенціалу підприємств харчової промисловості; удосконалено методичний підхід оцінки інвестиційної співпраці вітчизняних і іноземних харчових підприємств.

1743. Скорик, А.В. Универсальный метод профилирования канальных диффузоров с заданным распределением скоростей для центробежных компрессоров : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.05.14 – холодильная, вакуумная и компрессорная техника, системы кондиционирования : защищена 06.10.2014 / Скорик Андрей Викторович ; науч. рук. Н.В. Калинкевич ; ОНАПТ, Сумск. гос. ун-т. – Сумы, 2014. – 156 с. – Библиогр. : с. 146-155.

Диссертационная работа посвящена созданию метода профилирования канальных диффузоров центробежных компрессоров, который учитывает особенности закрученного вязкого течения и применим для широкого диапазона исходных данных. Также создана методика определения потерь в канальных диффузорах на нерасчетных режимах, которая учитывает влияние косо́го среза на распределение скоростей в диффузоре, что позволяет вычислять потери с приемлемой точностью. Выполнена апробация метода при помощи численного и физического эксперимента, которая подтвердила заложенные в его основу теоретические положения и возможность его применения в промышленности. Полученные экспериментальные данные позволили расширить представление о структуре потока в канальных диффузорах на различных режимах работы центробежного компрессора, сделать выводы о распределении потерь в таких диффузорах.

1744. Соломон, А.М. Розробка технологій десертних ферментованих продуктів функціонального призначення : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.04 – технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів : захист 20.11.2014 / Соломон Алла Миколаївна ; наук. кер. В.В. Власенко ; ОНАХТ, Вінниц. нац. аграр. ун-т. – Одеса, 2014. – 227 с. – (Дод.) + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 160-186.

На основі теоретичних і експериментальних досліджень розроблено кисломолочні десертні продукти функціонального призначення на основі консорціуму про- і пребіотиків, збагачені рослинними біологічно активними речовинами. Вперше розроблено спосіб прискореного виділення збудника туберкульозу на запропонованому поживному середовищі. Поглиблено знання щодо впливу пектину на розвиток біфідобактерій та фізико-хімічні властивості кисломолочних згустків. Встановлено вплив складу пребіотиків на формування структурно-механічних властивостей кисломолочних десертів. Розширено знання щодо впливу стабілізуювальних систем на показники якості кисломолочних десертних продуктів. Встановлено взаємозв'язок компонентного складу і фізико-хімічних властивостей продуктів, що дозволяє прогнозувати термін їх зберігання без зміни якості.

1745. Сомов, Д.О. Формування адаптивної системи стратегічного управління підприємствами харчової промисловості : дис. ... канд. екон. наук : спец. 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами екон. діяльності): захист 27.08.2014 / Сомов Дмитро Олександрович; наук. кер. В.Ю. Припотень ; ОНАХТ, Донбас. держ. техн. ун-т. – Одеса, 2014. – 249 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 188-211.

Уточнено зміст поняття «адаптивна економіко-управлінська стратегія» стосовно підприємств харчової промисловості. Досліджено теоретичні засади стратегічного управління розвитком підприємств харчової промисловості. Здійснено систематизацію чинників, що впливають на вибір економіко-управлінської стратегії харчових підприємств. Обґрунтовано дію механізму трансформації форм доходів в процесі змін умов конкурентного середовища та рівня організаційних здібностей харчових підприємств у стратегічній перспективі.

1746. Суюсанова, О.Л. Механізми підвищення ефективності управління персоналом харчових підприємств : дис. ... канд. екон. наук : спец. 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами екон. діяльності) : захист 24.09.2014 / Суюсанова Олена Лутівна; наук. кер. П.В. Ковалишин ; ОНАХТ, ПВНЗ «Міжнар. ун-т бізнесу і права». – Херсон, 2014. – 180 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 160-180.

Дисертацію присвячено обґрунтуванню теоретико-методичних засад і розробці практичних рекомендацій з формування і функціонування механізмів підвищення ефективності управління персоналом харчових підприємств. Розроблено концепцію механізму формування стратегії управління персоналом харчових підприємств, який ґрунтується на процесному підході, включає зміст і послідовність етапів бізнес-процесу розробки стратегії управління персоналом з використанням засобів аналізу фінансово-господарської діяльності підприємства, експертних оцінок, системи ключових показників ефективності.

1747. Фрейдис, Е.И. Управление маркетингом в виноградарско-винодельческих предприятиях : дис. ... канд. экон. наук : спец. 08.00.04 – экономика и управление предприятиями (по видам экономической деятельности) : защищена 23.09.2014 / Фрейдис Екатерина Игоревна ; науч. рук. П.Н. Майданевич ; ОНАПТ, Юж. фил. Нац. ун-та биоресурсов и природопользования Украины «Крым. агротехнол. ун-т». – Симферополь, 2014. – 271 с. + 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Библиогр. : с. 230-249.

Проведена характеристика виноградарско-винодельческих предприятий АР Крым, выделены предпосылки развития управления маркетингом в них. Разработана методика оценки эффективности управлением маркетингом виноградарско-винодельческих предприятий по четырем группам показателей: оборачиваемости, эффективности работы с клиентами, эффективности хозяйственной деятельности, уровня конкурентоспособности. Проведен SWOT-анализ управления маркетингом, выделены сильные, слабые стороны управления маркетингом, а также возможности и угрозы окружающей среды, разработаны стратегические ориентиры развития виноградарско-винодельческих предприятий. Проведено сценарное моделирование состояния системы управления маркетингом в виноградарско-винодельческих предприятиях, разработан подход к оптимизации товарного портфеля этих предприятий.

1748. Харченко, С.В. Дослідження процесів випаровування у газове середовище довільного складу : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.06 – технічна теплофізика і промислова теплоенергетика : захист 22.12.2014 / Харченко Сергій Вікторович ; наук. кер. Ю.О. Желіба ; ОНАХТ, ННІХКЕ ім. В.С. Мартиновського. – Одеса, 2014. – 192 с. – Бібліогр. : с. 180-192.

Вперше теоретично обґрунтовано математичну модель тепловологісних процесів випаровування різних речовин у газове середовище довільного складу, в основу якої, на відміну від традиційних емпіричних і дифузійних підходів, покладено рівняння стану компонент газової суміші з віріальними коефіцієнтами. За допомогою розробленого стенду вперше одержано експериментальні дані формування різниці температур сухого та мокрого термометрів під час випаровування чотирихлористого вуглецю, нафталіну, води в азот, двоокис вуглецю, атмосферне повітря, що підтверджують розрахункові дані за наведеною моделлю. Вперше запропоновано рівняння стану чотирихлористого вуглецю у віріальній формі. Теоретично обґрунтовано розрахункові процедури для визначення різниці температур сухого та мокрого термометрів за випаровування різних речовин у газове середовище довільного складу.

1749. Чернышева, И.В. Теплоснабжение на основе термотрансформированной энергии охлаждения возвращающейся печи : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.06 – техническая теплофизика и промышленная теплоэнергетика : защищена 24.11.2014 / Чернышева Ирина Валериевна ; науч. рук. В.Д. Петраш ; ОНАПТ, Одес. гос. акад. стр-ва и архитектуры. – Одесса, 2014. – 211 с. – Библиогр. : с. 139-148.

Работа посвящена теоретическому обоснованию и разработке энергосберегающей технологии термотрансформаторного теплоснабжения на основе энергии регулируемого охлаждения вращающихся печей. Разработаны новые системы теплоснабжения с рекуперативно-термотрансформаторной утилизацией теплоты стабилизирующего охлаждения вращающихся печей и смежных газоздушных потоков. Установлены новые зависимости коэффициента преобразования для соответствующих систем, содержащие независимые исходные условия и режимные параметры, которые позволяют производить поиск рациональных условий работы во взаимосвязи с системами теплотехнологического и коммунально-бытового теплоснабжения. Экспериментально подтверждены закономерности изменения коэффициентов преобразования от интенсивности частичной рециркуляции при различной температуре холодной воды, которые описываются семейством гипербол.

1750. Шапкина, К.И. Разработка технологии препаратов β -глюкана дрожжей *Saccharomyces cerevisiae* : дис. ... канд. техн. наук : спец. 03.00.20 – биотехнология : защищена 14.03.2014 / Шапкина Кристина Игоревна ; науч. рук. Н.К. Черно; ОНАПТ. – Одесса, 2014. – 265 с. + 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Библиогр. : с. 124-158.

Впервые обоснованы этапы и последовательность технологических операций получения структурного глюкана клеточных стенок дрожжей с помощью пероксида водорода, охарактеризованы состав и функционально-физиологические свойства полученного полисахарида. Исследованы закономерности гидролиза структурного β -глюкана ферментным препаратом Rovabio Excel AP, установлены условия ферментализации, позволяющие получить водорастворимый глюкан. Предоставлены медико-биологическая оценка, характеристика строения, свойств, надмолекулярной структуры препаратов β -глюкана. Разработаны технологии препаратов β -глюканов дрожжей *Saccharomyces cerevisiae*. Научная новизна подтверждена двумя патентами Украины на полезную модель.

1751. Шевчук, С.В. Управління економічними результатами діяльності харчових підприємств : дис. ... канд. екон. наук : спец. 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами екон. діяльності) : захист 25.12.2014 / Шевчук Сергій Валентинович; наук. кер. В.В. Лагодієнко ; ОНАХТ, ПВНЗ «Міжнар. ун-т бізнесу і права». – Одеса, 2014. – 174 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 157-174.

У роботі розроблено концепцію формування механізму управління економічними результатами діяльності на харчових підприємствах; розвинуто трактування економічних категорій «економічного результату» та «прибутку» підприємства; удосконалено методично-інформаційний інструментарій управління економічними результатами діяльності на харчових підприємствах; удосконалено методичний підхід в дослідженні рівня управління економічними результатами діяльності харчових підприємств; визначено організаційно-методичний підхід до формування управлінської політики харчового підприємства; проаналізовано стан економічного розвитку харчових підприємств та особливості управління їх економічними результатами діяльності.

1752. Щербаков, О.Н. Расширение диапазона устойчивой работы ступеней центробежных компрессоров путем активного воздействия на течение в безлопаточных диффузорах : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.05.14 – холодильная, вакуумная и компрессорная техника : защищена 06.10.2014 / Щербаков Олег Николаевич ; науч. рук. Н.В. Калинкевич ; ОНАПТ, Сумск. гос. ун-т. – Сумы, 2014. – 180 с. – Библиогр. : с. 169-180.

Диссертация посвящена способам расширения диапазона устойчивой работы ступеней центробежных компрессоров с безлопаточными диффузорами. Проанализировав причины возникновения нестационарных режимов работы ступеней центробежных компрессоров, установлено, что для расширения диапазона их устойчивой работы в области малых производительностей необходимо применять способы управления отрывом потока, в частности вдув в безлопаточных диффузорах. В работе представлены математическая модель течения в безлопаточных диффузорах со вдувом, а также результаты численного и физического экспериментов. Доказано, что применение вдува в безлопаточных диффузорах позволяет расширить диапазон устойчивой работы ступеней центробежных компрессоров в области малых производительностей. Лучшие результаты по расширению диапазона устойчивой работы продемонстрировал вдув, осуществляемый со стороны покрывного диска диффузора. Результаты работы имеют практическое значение для производителей компрессорного оборудования при проектировании центробежных компрессоров с широким диапазоном устойчивой модели.

1753. Щербата, М.Ю. Організаційно-економічні механізми управління оборотним капіталом молокопереробних підприємств : дис. ... канд. екон. наук : спец. 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами екон. діяльності) : захист 27.11.2014 / Щербата Марина Юріївна; наук. кер. І.Ю. Гришова ; ОНАХТ, ПВНЗ «Міжнар. ун-т бізнесу і права». – Одеса, 2014. – 165 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 147-164.

Здійснено теоретичне узагальнення і запропоноване нове вирішення важливої наукової і практичної проблеми розробки і впровадження економічних механізмів формування та використання оборотного капіталу молокопереробних підприємств. Основний результат проведеного дослідження полягає у формуванні теоретико-методологічних засад і практичних рекомендацій, спрямованих на підвищення результативності формування та використання оборотного капіталу молокопереробних підприємств.

2015

1754. Аветисян, К.В. Совершенствование технологии двухслойного мармелада с использованием крахмальных сиропов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.01 – технология хлебопекарных продуктов, кондитерских изделий и пищевых концентратов : защищена 30.11.2015 / Аветисян Карине Валериевна ; науч. рук. Е.Г. Иоргачева ; ОНАПТ. – Одесса, 2015. – 222 с. – Библиогр. : с. 145-176.

Диссертация посвящена повышению качества двухслойного мармелада на крахмальных сиропах и расширению ассортимента желейных изделий на разных студнеобразователях. Определено влияние углеводного состава и способа получения крахмальных сиропов на их реологические свойства и физико-химические показатели качества. Изучены реологические свойств мармеладных масс с измененным углеводным составом. Установлено, что замена глюкозы, патоки и половины сахара позволяет получить студень с необходимыми структурными свойствами. Для расширения ассортимента и улучшения качества диетических желейных изделий без сахара предложено совместное использование фруктозы с полидекстрозой, соотношение которых рассчитано исходя из коэффициентов их сладости. На основании изучения влияния кислотности желейной массы на структурно-механические и органолептические показатели качества мармелада рекомендовано сокращение рецептурного количества кислоты в зависимости от соотношения углеводных компонентов.

1755. Бендасюк, С.П. Управління інноваційним розвитком регіону в умовах інституційної трансформації економіки : дис. ... канд. екон. наук : спец. 08.00.05 – розвиток продуктивних сил і регіональна економіка : захист 26.03.2015 / Бендасюк Світлана Пилипівна ; наук. кер. Р.М. Лепа ; ОНАХТ; Ін-т економіки пром-сті НАН України. – Донецьк, 2015. – 187 с. – Бібліогр. : с. 168 – 183.

Дисертацію присвячено обґрунтуванню теоретико-методологічних засад і розробці практичних рекомендацій з формування механізмів управління інноваційним розвитком регіону в умовах інституційної трансформації економіки. Розроблено механізм формування регіонального організаційно-інвестиційного «конвеєра інновацій» у формі регіонального виробничо-технологічного кластера інноваційного типу на основі державно-приватного партнерства, що відрізняється високим ступенем інтеграції й погодженості складових елементів, забезпечує безперервний відбір, підтримку й просування перспективних розробок по всіх стадіях життєвого циклу інноваційного продукту, заповнює пробіли і мінімізує обмеження існуючої інноваційної інфраструктури.

1756. Волков, Д.В. Формування системи управління персоналом на підприємствах харчової промисловості : дис. ... канд. екон. наук : спец. 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами екон. діяльності) : захист 24.04.2015 / Волков Дмитро Валерійович ; наук. кер. М.А. Заєць ; ОНАХТ, ПВНЗ «Міжнар. ун-т бізнесу і права». – Одеса, 2015. – 214 с. – Бібліогр. : с. 188-205.

Дисертацію присвячено розробці практичних рекомендацій з формування системи механізмів управління персоналом на підприємствах харчової промисловості. Розроблено концепцію управління персоналом підприємства харчової промисловості як центру фінансової відповідальності, в основу якої покладено організаційно-економічний механізм управління витратами на персонал на принципах фінансової і адміністративної відповідальності, що забезпечує облік і контроль витрат на персонал, їх оптимізацію, та здійснення регулярної, об'єктивної й комплексної оцінки ефективності персоналу. Обґрунтовано методичні засади формування стратегії управління персоналом на основі процесного підходу з використанням методів аналізу фінансово-господарської діяльності підприємства, експертних оцінок, системи ключових показників ефективності.

1757. Георгиеш, Е.В. Интенсификация процесса тепломассопереноса при экстрагировании биологически активных веществ из растительных материалов в условиях действия микроволнового поля : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.06 – техническая теплофизика и промышленная теплоэнергетика : защищена 23.11.2015 / Георгиеш Екатерина Викторовна ; науч. рук. И.Л. Бошкова ; ОНАПТ, УНИХКЭ им. В.С. Мартыновского. – Одесса, 2015. – 185 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 149-166.

В диссертационной работе определены условия интенсификации извлечения биологически активных веществ из растительных материалов разного вида и созданы основы получения индивидуальных методов экстрагирования с применением микроволновой энергии (МВ) поля. Определено, что целесообразность применения метода микроволнового экстрагирования для извлечения биологически активных веществ зависит от вида растительного материала и ожидаемого действия экстракта. Создана физико-математическая модель процесса тепломассопереноса в растительных материалах при преобразовании энергии микроволнового поля во внутреннюю, а также математическая модель массопереноса из частиц сферической формы, которая дополняет модели, полученные для других классических тел.

1758. Губін, В.В. Організаційно-економічний механізм інженерно-технічного забезпечення аграрних підприємств : дис. ... канд. екон. наук : спец. 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами екон. діяльності) : захист 02.07.2015 / Губін Владислав Валерійович ; наук. кер. С.М. Войт ; ОНАХТ, ПВНЗ «Міжнар. ун-т бізнесу і права». – Одеса, 2015. – 191 с. – Бібліогр. : с. 173-188.

Дисертацію присвячено розробці практичних рекомендацій з формування організаційно-економічного механізму інженерно-технічного забезпечення аграрних підприємств. Розроблено організаційно-економічний механізм стимулювання розвитку лізингу для активації процесів інженерно-технічного забезпечення аграрних підприємств, орієнтований на широке використання комплексної системи організаційних і економічних інститутів та інструментів. Удосконалено методичні засади формування оптимальної структури вибору способів доукомплектування машинно-тракторного парку аграрних підприємств. Створені методичні засади визначення очікуваного економічного ефекту від поповнення й відновлення машинно-тракторного парку аграрних підприємств.

1759. Емельянов, В.Ю. Создание и исследование прототипа измерителя уровня криогенных жидкостей на основе высокотемпературных сверхпроводников : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.05.14 – холодильная, вакуумная и компрессорная техника, системы кондиционирования : защищена 06.04.2015 / Емельянов Василий Юрьевич ; науч. рук. Ю.М. Симоненко ; ОНАПТ, Моск. гос. техн. ун-т им. Н.Э. Баумана. – Одесса, 2015. – 132 с. – Библиогр. : с. 126-132.

Работа посвящена решению актуальной научно-прикладной задачи, целью которой является изучение основных закономерностей функционирования и разработка научных принципов проектирования контактных терморезистивных датчиков уровня криогенных жидкостей, а также создание прототипа прибора для измерения уровня таких жидкостей. Построена физико-математическая модель уровнемера, в которую входят модели его стационарной и нестационарной работы. Дифференциальным уравнением описана нестационарная теплопроводность в теле датчика с учетом внутренних омических тепловыделений и теплообмена на поверхности отдельно с жидкой и паровой фазами криогента. Представлена разработанная функциональная схема измерителя уровня криогенной жидкости, описаны характеристики созданного прибора.

1760. Журлова, Е.Д. Разработка биотехнологии функциональных ингредиентов из зернового сырья : дис. ... канд. техн. наук : спец. 03.00.20 – биотехнология (техн. науки) : защищена 20.11.2015 / Журлова Елена Дмитриевна ; науч. рук. Л.В. Капрельянц ; ОНАПТ. – Одесса, 2015. – 250 с. + 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Библиогр. : с. 131 – 153.

Диссертация посвящена научному обоснованию комплексной переработки вторичных продуктов зерна в функционально физиологические ингредиенты. Исследован биохимический состав пшеничных и ржаных отрубей, на основании чего сделан вывод о возможности их использования как источника для производства функциональных ингредиентов. Выбраны ферментные препараты, способные активно проводить деградацию полисубстратного комплекса отрубей – α -амилаза, глюкоамилаза, протеаза, мультиферментный препарат Viscozyme L. Определены оптимальные условия ферментализации пшеничных и ржаных отрубей, при которых выход целевых компонентов становится максимальным. Охарактеризованы биохимический состав и физиологические свойства полученных ферментализатов пшеничных и ржаных отрубей, подтверждающие целесообразность использования методов биомодификации для извлечения полифенолов, ксилоолигосахаридов и активированных пищевых волокон.

1761. Каташинська, М.О. Конверсійні маркетингові стратегії підприємств-виробників : дис. ... канд. екон. наук : спец. 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами екон. діяльності) : захист 28.05.2015 / Каташинська Марія Олегівна ; наук. кер. І.І. Соколи ; ОНАХТ, ПВНЗ «Міжнар. ун-т бізнесу і права». – Херсон, 2015. – 261 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 214 – 241.

У дисертації досліджено існуючі теоретико-методологічні підходи щодо визначення маркетингу товарів ірраціонального попиту, постулатів соціально-економічної концепції маркетингу для ринку таких товарів та протидіючого маркетингу для зниження або ліквідації ірраціонального попиту. Обґрунтована необхідність застосування механізму формування маркетингу товарів ірраціонального попиту. Розроблено механізм формування комплексних заходів соціально-етичної концепції маркетингу відносно товарів ірраціонального попиту; механізм формування заходів конверсійного маркетингу підприємств на ринку алкогольних напоїв і тютюнових виробів в Україні; модель ефективного комплексу заходів соціально-етичної концепції маркетингу відносно товарів ірраціонального попиту.

1762. Килинчук, О.Є. Організація маркетингу та збуту продукції підприємств з виробництва соків : дис. ... канд. екон. наук : спец. 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами екон. діяльності) : захист 24.04.2015 / Килинчук Олеся Євгенівна ; наук. кер. І.І. Савенко ; ОНАХТ. – Одеса, 2015. – 190 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 177 – 190.

Дисертацію присвячено розробці практичних рекомендацій організації маркетингу та збуту продукції з виробництва соків. У роботі розроблено методично-інформаційний інструментарій системи просування сокової продукції на підприємствах. Запропоновано критерій оптимальності передачі функцій просування на аутсорсинг підприємств з виробництва соків. З'ясовано та розвинуто теоретичні основи видів аутсорсингу, у частині уточнення сутності і змісту поняття «аутсорсинг маркетингу». Досліджено стан та тенденції розвитку ринку соків України, як середовища функціонування підприємств-виробників, умови передачі стороннім організаціям окремих бізнес-процесів підприємств з виробництва соків. Визначено рівень розвитку ринку аутсорсингових послуг. Розроблені методичні рекомендації щодо прийняття оптимальних управлінських рішень переходу до аутсорсингу.

1763. Колеснікова, К.С. Стратегія і механізми підвищення конкурентоспроможності підприємств рибогосподарського комплексу : дис. ... канд. екон. наук : спец. 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами екон. діяльності) : захист 29.05.2015 / Колеснікова Катерина Семенівна ; наук. кер. В.В. Немченко ; ОНАХТ, ПВНЗ «Міжнар. ун-т бізнесу і права». – Херсон, 2015. – 202 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 187 – 202 с.

Дисертацію присвячено розробці науково-методичних засад щодо формування економічного механізму адаптації підприємств рибогосподарського комплексу до умов конкурентного середовища, яка передбачає створення на регіональному рівні організаційно-економічних виробничих систем, що включають вирощування, вилов, переробку і реалізацію рибної продукції, виробництво матеріально-технічних ресурсів, що дозволить забезпечити підтримку паритету, еквівалентність обміну, зміцнити зв'язки і взаємодію між рибоводними, переробними і торгівельними підприємствами. Розроблено організаційно-економічний механізм системи управління конкурентоспроможністю продукції рибогосподарських підприємств.

1764. Кузнецов, В.В. Теоретичний аналіз характеристик газових холодильних машин при помірних температурах охолодження : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.05.14 – холодильна, вакуумна та компресорна техніка, системи кондиціонування : захист 07.12.2015 / Кузнецов Віталій Владиславович ; наук. кер. В.М. Кухаренко ; ОНАХТ, ННІХКЕ ім. В.С. Мартиновського, НТУ «Харк. політех. ін-т». – Одеса, 2015. – 182 с. – (Дод.). – Бібліогр. : с. 172-183.

В дисертаційній роботі проведено дослідження впливу різних параметрів на інтегральні показники (холодопродуктивність, холодний коефіцієнт) газових холодильних машин при помірних температурах охолодження. Для дослідження були розроблені одновимірні математичні моделі, які базуються на структурно-модульному представленні кріосистем і алгоритму розрахунку нестационарних параметрів робочого тіла. При вивченні властивостей моделі та її апробації були отримані рекомендації для оцінки емпіричних коефіцієнтів, а також нові емпіричні формули для оцінки коефіцієнта тепловіддачі в пульсаційній трубці. Отримані рекомендації для вибору параметрів насадки сітчастого регенератора, які визначаються величиною теплового пограничного шару.

1765. Кузьменко, Ю.Я. Розробка технології виробництва функціональних комбікормів для молодняка сільськогосподарської птиці : дис. ... канд. техн. наук : спец. 08.18.02 – технологія зернових, бобових, круп'яних продуктів і комбікормів, олійних і луб'яних культур : захист 01.12.2015 / Кузьменко Юлія Яковлівна ; наук. кер. Б.В. Єгоров ; ОНАХТ. – Одеса, 2015. – 190 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 143-171.

Дисертаційну роботу присвячено розробці технології виробництва комбікормів для молодняка сільськогосподарської птиці. Обґрунтовано доцільність удосконалення технології виробництва пробіотика і збагачення питної води для курчат-бройлерів, яку отримували шляхом введення до підготовленої питної води біологічно-активних препаратів у вигляді амінокислоти (метіонін), ферменту (ронозім VP) та виробленого пробіотика відповідно до фізіологічних потреб птиці. Винайдено технологічний спосіб переробки осаду після ферментативного гідролізу зерна ячменю у екструдовану кормову добавку і використання її у складі функціональних комбікормів з метою зменшення вартості рецептів комбікормів. Розроблена технологічна схема виробництва функціональних комбікормів для молодняка сільськогосподарської птиці.

1766. Кулешов, Д.К. Влияние добавок наночастиц к хладагентам на повышение показателей эффективности холодильных систем : спец. 05.05.14 – холодильная, вакуумная и компрессорная техника, системы кондиционирования : защищена 20.04.2015 / Кулешов Денис Константинович ; науч. рук. В.А. Мазур ; ОНАПТ, УНИХКЭ им. В.С. Мартыновского. – Одесса, 2015. – 140 с. – Библиогр. : с. 127-140.

Диссертация посвящена обоснованию и развитию научно-технических подходов к исследованию влияния добавок наночастиц к хладагентам на повышение показателей эффективности холодильных систем. Усовершенствован метод отбора наночастиц, которые используются в качестве добавок к рабочим веществам парокомпрессорных холодильных циклов. Приведена информация об уравнениях состояния и термодинамических свойствах базисных рабочих тел холодильных агрегатов, использующих R134a и R600a с добавками наночастиц. Показано, что влияние добавок наночастиц на температурные поля в камерах бытового холодильника повышает энергетическую эффективность циклов парокомпрессионных холодильных машин по сравнению с традиционными хладагентами.

1767. Кустов, І.О. Розробка технології підготовки і переробки голозерного вівса в круп'яні продукти : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технологія зернових, бобових, круп'яних продуктів і комбікормів, олійних і луб'яних культур : захист 01.12.2015 / Кустов Ігор Олександрович ; наук. кер. С.М. Соц ; ОНАХТ. – Одеса, 2015. – 236 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Библиогр. : с. 122 – 150.

Дисертацію присвячено підвищенню рівня продовольчого використання зерна вівса з розширенням асортименту та підвищенням якості готової продукції. Науково обґрунтовано підвищення продовольчого використання вітчизняного зерна голозерного вівса, поліпшення біохімічних і споживчих властивостей вівсяної крупи та пластівців за рахунок застосування голозерного вівса сорту «Саломон» та розроблених режимів. Досліджено технологічні властивості та хімічний склад перспективного сорту голозерного вівса «Саломон». Визначено особливості технологічних та біохімічних властивостей, за якими встановлено високий круп'яний потенціал нової культури. Розроблено науково-обґрунтовану принципову технологічну схему переробки голозерного вівса в крупи та пластівці. Рекомендовано асортимент круп та плющених продуктів при переробленні голозерного вівса.

1768. Лозовська, Г.М. Ринкові інструменти реалізації соціально-економічних послуг на регіональному рівні : дис. ... канд. екон. наук : спец. 08.00.05 – розвиток продуктивних сил і регіональна економіка : захист 26.02.2015 / Лозовська Ганна Миколаївна ; наук. кер. Н.О. Князева ; ОНАХТ. – Одеса, 2015. – 170 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Библиогр. : с. 146-162.

Дисертацію присвячено обґрунтуванню теоретично-методичних засад та розробці практичних рекомендацій з формування ринкових інструментів реалізації соціально-економічних послуг на регіональному рівні. Розроблено інструментарій дослідження рівня реалізації соціально-економічних послуг на регіональному рівні. Обґрунтовано систему показників визначення ефективності реалізації соціально-економічних послуг на регіональному рівні. Удосконалено науково-прикладні підходи до моделювання поведінки споживачів соціально-економічних послуг шляхом розробки імітаційної моделі. Розроблено рекомендації щодо удосконалення інструментів реалізації соціально-економічних послуг на регіональному рівні з урахуванням елементів державної політики в управлінні регіоном.

1769. Лукьянов, Н.Н. Изучение перспектив применения нанотехнологий в бытовой холодильной технике (теплофизический эксперимент, моделирование, эколого-энергетический анализ) : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.06 – техническая теплофизика и промышленная теплоэнергетика : защищена 23.11.2015 / Лукьянов Николай Николаевич ; науч. рук. В.П. Железный ; ОНАПТ, УНИХКЭ им. В.С. Мартыновского. – Одесса, 2015. – 194 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 156-168.

Целью работы было экспериментальное и теоретическое изучение влияния примесей наночастиц на теплофизические свойства растворов хладагент/масло (РХМ); изучение влияния примесей наночастиц в рабочем теле на процессы кипения в горизонтальной трубе; экологоэнергетический анализ целесообразности использования нанотехнологий при использовании РХМ в бытовой холодильной технике. С позиций эколого-энергетического анализа показана целесообразность применения нанотехнологий при создании бытовой холодильной техники. Приведенные результаты указывают на перспективность применения нанотехнологий в холодильном оборудовании.

1770. Любонько, Т.В. Механізми розвитку рекреаційного потенціалу сільських територій : дис. ... канд. екон. наук : спец. 08.00.05 – розвиток продуктивних сил і регіональна економіка : захист 24.04.2015 / Любонько Тетяна Володимирівна ; наук. кер. В.В. Лагодієнко ; ОНАХТ, Уман. пед. ун-т ім. П. Тичини. – Умань, 2015. – 204 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 188-204 с.

Розроблено організаційно-економічний механізм розвитку рекреаційного потенціалу сільських територій регіону на основі впровадження інноваційних видів рекреаційної діяльності, що включає систему методів, форм, заходів і практичних дій, які здійснюють спрямований, координуючий і стимулюючий вплив на організаційно-економічні процеси усередині рекреаційної сфери регіону, орієнтовані на зниження негативного впливу на агроекологічні системи й збільшення відтворювальних функцій рекреаційних ресурсів сільських територій. Удосконалено методичні засади вибору і обґрунтування ефективної моделі розвитку сільської рекреації в регіонах України, рекомендації з відбору найбільш перспективних, з точки зору рекреаційного потенціалу, сільських територій регіону, та підхід до розрахунку параметрів збалансованого розвитку й диверсифікованості об'єктів рекреаційної інфраструктури села.

1771. Мусій, Л.Я. Розроблення технології кисловершкового масла з пробіотичними властивостями : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.04 – технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів : захист 26.06.2015 / Мусій Любов Ярославівна ; наук. кер. О.Й. Цісарик ; ОНАХТ, Львів. нац. ун-т вет. медицини та біотехнологій ім. С.З. Гжицького. – Одеса, 2015. – 267 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 195-219.

Дисертаційна робота присвячена науковому обґрунтуванню і розробленню технології кисловершкового масла з пробіотичними властивостями з використанням заквашувальних культур безпосереднього внесення у осінньо-зимовий та весняно-літній періоди. Експериментально встановлено та науково обґрунтовано склад заквашувальної композиції зі змішаних мезофільних культур *Flora Danica* (FD) та термофільної монокультури *Lbc. Acidophilus* штам *La-5* (*La-5*) для виробництва кисловершкового масла з пробіотичними властивостями. Обґрунтовано параметри процесу ферментації та фізичного визрівання вершків залежно від періоду року і технологічних особливостей виробництва кисловершкового масла. Доведено раціональне співвідношення між FD і *La-5* у складі заквашувальної композиції безпосереднього внесення, яке становить 1:1. Встановлені умови нагромадження біологічно важливих жирних кислот у кисловершковому маслі та досліджено склад смако-ароматичних сполук при включенні заквашувальних культур безпосереднього внесення та стійкість його до окислювальних процесів під час зберігання. Експериментально досліджено динаміку змін пробіотичних властивостей кисловершкового масла під час зберігання та показано вплив заквашувальної монокультури безпосереднього внесення *La-5* на ці властивості. Розроблено технологію кисловершкового масла з пробіотичними властивостями та нормативну документацію на його виробництво.

1772. Мустафаєва, С.Р. Формирование региональной системы технического обеспечения аграрного сектора : дис. ... канд. екон. наук : спец. 08.00.05 – развитие продуктивных сил и региональная экономика : защищена 27.03.2015 / Мустафаева Севиля Рисмановна ; науч. рук. Р.А. Абдуллаев ; ОНАПТ, Крым. инж.-пед. ун-т. – Симферополь, 2015. – 184 с. – Библиогр. : с. 168-184.

Диссертация посвящена исследованию теоретико-методических и практических положений формирования региональной системы технического обеспечения аграрного сектора. Разработан концептуальный подход к формированию и функционированию региональной системы технического обеспечения аграрного сектора. Исследованы методические подходы к оценке конкурентоспособности средств технического обеспечения. Усовершенствовано определение сущности и содержания понятия «конкуренция региональной системы технического обеспечения аграрного сектора». Усовершенствована методика технического обеспечения средствами производства аграрного сектора региона. Определено влияние факторов конкурентоспособности на стоимость сельскохозяйственной техники на отечественном рынке. Обоснован организационно-экономический механизм совершенствования системы технического обеспечения аграрного сектора. Определены принципы региональной технической политики. Развита теоретические положения и практические рекомендации относительно определения прогноза региональной потребности в техническом обеспечении сельскохозяйственной техникой.

1773. Мустяца, В.М. Механізми інвестиційно-інноваційного забезпечення комплексного розвитку регіону : дис. ... канд. екон. наук : спец. 08.00.05 – розвиток продуктивних сил і регіональна економіка : захист 24.04.2015 / Мустяца Віталій Михайлович ; наук. кер. Ю.П. Майданевич ; ОНАХТ, ПВНЗ «Міжнар. ун-т бізнесу і права». – Херсон, 2015. – 208 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 189-208.

Дисертація присвячена розробці теоретико-методологічних та прикладних засад формування системи механізмів інвестиційно-інноваційного забезпечення комплексного розвитку регіону. Обґрунтовано концепцію регіональної системи управління інноваційно-інвестиційної діяльності, в основу якої покладено механізм диференціації інвестиційних проектів за ступенем їх інноваційності для оптимізації методів підтримки різних груп інвесторів, а також інтеграції реалізованих інноваційних проектів на основі створення портфеля програм і проектів (кластери, технологічні ланцюжки й т.д.) для досягнення синергетичного ефекту. Розроблено систему показників оцінки інвестування інноваційної діяльності на регіональному рівні.

1774. Непочатенко, В.О. Організаційно-економічні механізми управління інвестиційними процесами підприємств агропродовольчої сфери : дис. ... канд. екон. наук : спец. 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами екон. діяльності) : захист 24.06.2015 / Непочатенко Валентина Олександрівна ; наук. кер. П.К. Бечко ; ОНАХТ, Уман. нац. ун-т садівництва. – Умань, 2015. – 173 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 153-173.

Дисертація присвячена розробці практичних рекомендацій з формування організаційно-економічних механізмів управління інвестиційними процесами підприємств агропродовольчої сфери. Досліджено наукові контури формування інвестиційної ємності підприємств агропродовольчої сфери; організаційно-економічні засади управління інвестиційними потоками підприємств; наукові підходи щодо окреслення економічних меж реалізації інвестиційного потенціалу та методики визначення інвестиційної безпеки в контексті захищеності бізнес-інтересів підприємств агропродовольчої сфери. Сформовано методичний інструментарій діагностики інвестиційної ємності та інвестиційної безпеки підприємств в сучасних умовах господарювання. Розроблено механізми подолання економічних ризиків в системі управління інвестиційними процесами та обґрунтовано необхідність та дієвість державної інвестиційної політики щодо підприємств з метою залучення зовнішніх інвестиційних потоків в агропродовольчу сферу.

1775. Никитина, А.В. Технология функциональных ингредиентов на основе биополимеров культивируемых грибов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 03.00.20 – биотехнология : защищена 26.06.2015 / Никитина Александра Валериевна ; науч. рук. Н.К. Черно ; ОНАПТ. – Одесса, 2015. – 400 с. + 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Библиогр. : с. 157-202.

Диссертация посвящена разработке технологий функциональных ингредиентов на основе биополимеров культивируемых грибов. На основе биомодифицированных полисахаридов грибов получены растворимые железосодержащие комплексы. Обоснованы оптимальные условия получения функционального ингредиента адаптогенного действия из шампиньона. Медико-биологическими исследованиями доказано, что действие стрессора «Функциональный ингредиент адаптогенного действия» положительно влияет на состояние нервной системы экспериментальных животных, на функционирование систем детоксикации, активирует антиоксидантную систему, способствует стабилизации показателей липидного обмена. Разработаны и экономически обоснованы технологии функциональных ингредиентов. Показано, что полученная продукция соответствует необходимым санитарно-гигиеническим показателям и может храниться 12 месяцев. Разработана нормативная документация на производство предлагаемых функциональных ингредиентов.

1776. Никулин, А.Г. Экспериментальное исследование особенностей кипения нанофлюидов в свободном объеме (эксперимент, моделирование) : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.06 – техническая теплофизика и промышленная теплоэнергетика : защищена 25.05.2015 / Никулин Артем Геннадьевич ; науч. рук. Ю.В. Семенюк ; ОНАПТ, УНИХКЭ им. В.С. Мартыновского. – Одесса, 2015. – 173 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 138-146.

Диссертация посвящается исследованию кипения нанофлюидов, изучению влияния наночастиц на теплофизические свойства базовых жидкостей, разработке модели кипения нанофлюидов в свободном объеме. Впервые получены экспериментальные данные о коэффициенте теплоотдачи при кипении нанофлюидов R11/Агринол/ОК/TiO₂ и изопропанол и изучено влияние наночастиц на поверхностные свойства этих объектов исследования. Примененная технология приготовления наномасла обеспечивает его устойчивость в течение не менее 100 часов. Устойчивость нанорастворов хладагент/масло (РХМ) сохраняется в условиях перемешивания (в частности, при кипении). Было определено, что примеси наночастиц в базовых – изопропанол и растворе R11/Агринол – способствуют увеличению давления насыщенных паров и уменьшению поверхностного натяжения. Установлено, что в зависимости от параметров кипения, наличие наночастиц в базовой жидкости может приводить как к увеличению, так и к уменьшению коэффициента теплоотдачи. Проведенное исследование показывает, что корректное моделирование процессов кипения нанофлюидов в свободном объеме должно учитывать изменение морфологии поверхности нагрева, влияющей на количество центров парообразования и размер отрывных диаметров пузырьков. С учетом этих факторов наиболее приемлемой для прогнозирования коэффициента теплоотдачи является базовая модель разделения тепловых потоков.

1777. Обухов, А.А. Профилирование высокоэффективных лопаточных диффузоров для центробежных компрессоров : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.05.14 – холодильная, вакуумная и компрессорная техника, системы кондиционирования / Обухов Алексей Анатольевич ; науч. рук. Н.В. Калинкевич ; ОНАПТ, Сумск. гос. ун-т. – Сумы, 2015. – 144 с. – Библиогр. : с. 134-144.

В работе решена задача по созданию метода профилирования высокоэффективных лопаточных диффузоров (ЛД) для центробежных компрессоров, который основывался на обратной задаче газодинамики при заданном распределении скоростей на поверхностях лопаток. Были созданы математические модели течения в межлопаточном пространстве ЛД с заданным распределением скоростей. Впервые определены оптимальные геометрические параметры межлопаточного пространства диффузора для профилирования высокоэффективного ЛД с заданным распределением скоростей на поверхности лопатки. Определена связь между радиальной протяженностью лопаток ЛД с его газодинамическими характеристиками. Доказано, что использование аэродинамического профиля позволяет повысить эффективность ЛД на режимах с максимальной производительностью по сравнению с лопатками постоянной толщины.

1778. Однолько, В.О. Механізми та інструменти управління витратами підприємств харчової промисловості : дис. ... канд. екон. наук : спец. 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами екон. діяльності) : захист 25.03.2015 / Однолько Вікторія Олександрівна ; наук. кер. В.В. Немченко ; ОНАХТ, ПВНЗ «Міжнар. ун-т бізнесу і права». – Херсон, 2015. – 206 с. – Бібліогр. : с. 186 – 200.

Дисертацію присвячено розробці практичних рекомендацій з формування системи механізмів та інструментів управління витратами підприємств харчової промисловості. У дисертації розроблено адаптивний механізм управління витратами харчового підприємства, заснований на логічному взаємозв'язку «результати-витрати-ресурси», що реалізує цільовий підхід до управління витратами й реалізацію його принципів у процесі ціноутворення, враховує радикальні зміни рівня витрат на основі проведення реорганізації й зміни структури виробничого процесу, а також поточної зміни в результаті безперервного вдосконалювання технології й організації виробництва. Обґрунтовано концепцію формування стратегії управління витратами харчових підприємств.

1779. Пандас, А.В. Механізми регулювання просторового розвитку великого міста : дис. ... канд. екон. наук : спец. 08.00.05 – розвиток продуктивних сил і регіональна економіка : захист 28.05.2015 / Пандас Анастасія Валеріївна ; наук. кер. В.Ф. Семенов ; ОНАХТ, Одес. держ. акад. буд-ва і архітектури. – Одеса, 2015. – 198 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 183-195.

Обґрунтовано концепцію регулювання просторового розвитку великого міста, що базується на моделі соціально-орієнтованого девелопменту локальних міських територій, заснований на принципах приватно-суспільного партнерства (влади, бізнесу, населення), що дозволяє ув'язати процеси просторового розвитку міста з інтересами розвитку локальних територіальних спільнот. Удосконалено методичні засади комплексного соціально-економічного проектування просторового розвитку великого міста, запропоновано критерії класифікації основних типів управління просторовим розвитком, розроблено методичний підхід до оцінки соціально-економічного потенціалу приміських територій. Обґрунтовано науково-практичні засади формування комплексної програми соціально-економічного розвитку великого міста.

1780. Паук, М.І. Управління інвестиційними процесами в туристично-рекреаційному комплексі Закарпатської області : дис. ... канд. екон. наук : спец. 08.00.05 – розміщення продуктивних сил та регіональна економіка : захист 19.02.2015 / Паук Маріанна Іванівна ; наук. кер. М.І. Стегней ; ОНАХТ, ПВНЗ «Міжнар. ун-т бізнесу і права». – Херсон, 2015. – 185 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 170-185.

У дисертації обґрунтовано сутність, форми та методи інвестиційних процесів в туристично-рекреаційному комплексі. Досліджено теоретичні основи інвестиційних процесів як об'єктивної передумови забезпечення сталого розвитку та конкурентоспроможності регіональних систем. Систематизовано методичні підходи до оцінки інвестиційної привабливості туристично-рекреаційного комплексу регіону. Здійснено ретроспективний аналіз інвестиційних процесів в регіоні. Проведено дослідження інвестиційного потенціалу, перспектив розвитку та здійснено оцінку інвестиційних проектів туристично-рекреаційного комплексу Закарпатської області. Обґрунтовано організаційно-економічний механізм взаємодії державно-приватних органів влади, шляхом поєднання завдань у сфері залучення інвестицій в туристично-рекреаційний комплекс регіону. Вдосконалено механізм залучення інвестицій в туристично-рекреаційний комплекс через регіональний туристично-інформаційний центр.

1781. Пищанская, Н.А. Усовершенствование поперечноточных аппаратов увлажнения воздуха на основе насадок упорядоченной структуры : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.05.14 – холодильная, вакуумная и компрессорная техника, системы кондиционирования : защищена 20.04.2015 / Пищанская Нонна Александровна ; науч. рук. А.И. Липа ; ОНАПТ, УНИХКЭ им. В.С. Мартыновского. – Одесса, 2015. – 159 с. – Библиогр. : с. 129-140.

Диссертация посвящена разработке эффективных увлажнительных устройств на базе новых типов регулярных насадок (РН) применительно к системам кондиционирования воздуха (СКВ). Был определен оптимальный вариант компоновки насадочного модуля с точки зрения минимизации расхода электроэнергии на привод вентилятора и водяного насоса. Разработана методика расчета увлажнителя с дозированным орошением. Получил дальнейшее развитие термодинамический метод оптимальных режимов проф. А.А. Рымкевича с определением границы расходного и безрасходного использования воды на увлажнение воздуха для конкретных условий климата городов Украины в круглогодичном цикле эксплуатации СКВ. Получены рабочие характеристики увлажнителя с использованием РН из листов полиэтилентерефталата с мелко ячеистой структурой в виде эмпирической критериальной зависимости числа Шервуда от режимных факторов в широком диапазоне чисел, а также от величины начальной температуры воды.

1782. Прокопенко, І.О. Удосконалення технологій виробів з м'яса птиці з використанням атермічного оброблення : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.04 – технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів : захист 15.04.2016 / Прокопенко Ірина Олександрівна ; наук. кер. Л.Г. Віннікова ; ОНАХТ. – Одеса, 2015. – 195 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр.: с. 137-162.

Дисертаційна робота присвячена удосконаленню технологій виробів з м'яса птиці з використанням високого гідростатичного тиску. Вивчено вплив високого тиску на хімічні, функціонально-технологічні, гістологічні і мікробіологічні показники м'яса птиці. Розроблено рекомендації щодо напряму використання різних режимів атермічного оброблення в технології виробів з м'яса птиці. Встановлена можливість подовження терміну зберігання свіжого м'яса птиці, інтенсифікації процесу посолу м'ясної сировини та визначені раціональні режими атермічного оброблення для отримання напівфабрикату високого ступеня кулінарної готовності. Розроблено технологію виробництва делікатесного виробу з м'яса птиці з пролонгованим терміном зберігання. Проведено комплексну оцінку нового виду продукту, яка свідчить про його високу харчову та біологічну цінність.

1783. Українцева, Ю.С. Розробка технології паст білкових для дитячого харчування : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.04 – технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів : захист 13.04.2016 / Українцева Юлія Сергіївна ; наук. кер. Н.А. Ткаченко ; ОНАХТ. – Одеса, 2015. – 255 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр.: с. 184-217.

На основі теоретичних узагальнень та експериментальних досліджень розроблена інноваційна технологія виробництва паст білкових для дитячого харчування (ПБДХ) термостатним способом з подовженим терміном зберігання та підсиленими пробіотичними, антагоністичними й гіпоалергенними властивостями з використанням бакконцентратів. Обґрунтовано доцільність застосування термокислотної коагуляції білків молока знежиреного і термостатного способу виробництва у технології ПБДХ з високою біологічною цінністю й тривалим терміном зберігання. Медико-біологічними дослідженнями доведено доцільність та перспективність використання розроблених білкових паст в харчуванні малюків віком від 8-ми місяців як продуктів, які нормалізують кишкову мікрофлору, володіють пробіотичною, гепатопротекторною, гіпоалергенною дією, підвищеними засвоюваністю, біологічною ефективністю.

1784. Хвостенко, Е.В. Совершенствование технологии мучных кондитерских изделий на основе муки из вакци-пшеницы : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.01 – технология хлебопекарных продуктов, кондитерских изделий и пищевых концентратов : защищена 30.11.2015 / Хвостенко Екатерина Владимировна ; науч. рук. Е.Г. Иоргачева ; ОНАПТ. – Одесса, 2015. – 253 с. + 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Библиогр. : с. 166-193.

Диссертация посвящена разработке технологических решений при использовании муки из пшеницы вакци для повышения и стабилизации качества мучных кондитерских изделий при хранении и расширении их ассортимента. Изучен и проведен анализ химического состава муки с воскообразным крахмалом. Определены технологические свойства безамилосной пшеничной муки – газо- и сахарообразующая способность, температура клейстеризации и максимальная вязкость водно-мучных суспензий, активность амилалитических ферментов, водопоглотительная и водосвязывающая способность. Обоснован выбор мучных и кондитерских изделий для производства которых можно использовать муку из вакци-пшеницы. Установлено влияние соотношения хлебопекарской пшеничной муки и муки из вакци-пшеницы, стадии ее внесения на ход технологического процесса при производстве кексов на дрожжах.

1785. Царук, В.Ю. Механізми активізації інвестиційно-інноваційних процесів в системі комплексного розвитку регіонів : дис. ... канд. екон. наук : спец. 08.00.05 – розвиток продуктивних сил та регіональна економіка : захист 29.05.2015 / Царук Василь Юрійович ; наук. кер. Б.О. Язлюк ; ОНАХТ, ПВНЗ «Міжнар. ун-т бізнесу і права». – Одеса, 2015. – 196 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 178 – 196.

Дисертація присвячена розробці практичних рекомендацій з формування механізмів активізації інвестиційно-інноваційних процесів в системі комплексного розвитку регіонів. Розроблено концепцію системного логіко-структурного механізму проектного управління інвестиційно-інноваційним процесом на основі пріоритетів соціально-економічного розвитку регіону, що враховує регіональні особливості й фактори, які визначають специфіку даного процесу в рамках адміністративної території, з урахуванням наявних ресурсів. Запропоновано критерії оцінки й показники моніторингу розвитку інвестиційно-інноваційної системи регіону; методичні рекомендації з оцінки результативності регіональної інвестиційно-інноваційної політики; матричний підхід до вибору стратегій управління інвестиційно-інноваційним потенціалом регіону.

1786. Чуклин, А.П. Повышение эффективности извлечения и обогащения смесей неона и гелия на основе баро-мембранных методов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.05.14 – холодильная, вакуумная и компрессорная техника, системы кондиционирования : защищена 23.02.2015 / Чуклин Александр Павлович ; науч. рук. В.Л. Бондаренко ; ОНАПТ, УНИХКЭ им. В.С. Мартыновского. – Одесса, 2015. – 133с. – Библиогр. : с. 122-133.

Диссертационная работа посвящена решению актуальной научной задачи повышения эффективности извлечения и обогащения смесей неона и гелия путем внедрения мембранных систем в существующие криогенные процессы и разработке технологических решений извлечения неонгелиевого концентрата при ограниченном наличии криогенного обеспечения. Значительные различия в коэффициентах проницаемости продукционных и примесных компонентов смеси и требование к обеспечению высокой степени извлечения целевых фракций обусловили необходимость разработки универсальной расчетной методики, обеспечивающей высокую степень достоверности в режимах со значительными долями отбора пермеатного (продукционного) потока. Коэффициенты проницаемости чистых Ne, He, Kr, Xe были определены на экспериментальном стенде манометрическим методом для мембран из полисульфона. Для отладки расчетных алгоритмов и подтверждения рабочих режимов установок обогащения неонгелиевой смеси были проведены исследования на смесях-имитаторах.

2016

1787. Білик, О.Я. Розробка технології альбумінового сиру «Урда» із молока різних видів тварин : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.04 – технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів : захист 14.04.2016 / Білик Оксана Ярославівна ; наук. кер. Г.В. Дроник ; ОНАХТ, Львів. нац. ун-т ветеринар. медицини та біотехнології ім. С.З. Гжицького. – Львів, 2016. – 174 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 134-167.

Дисертаційна робота присвячена розробці технології альбумінового сиру «Урда» із використанням сумішей сироваток з овечого і коров'ячого молока і впровадження її у молочне виробництво. Підібрано раціональне співвідношення овечої та коров'ячої сироваток, опираючись на технічні вимоги до готового продукту, і обґрунтовано параметри їх оброблення та спосіб коагуляції білків. Обґрунтовано і визначено технологічні параметри виробництва альбумінового сиру «Урда». Величина амінокислотного скору свідчить про відсутність у всіх дослідних зразках сиру лімітованих амінокислот, що вказує на високу біологічну цінність їх білків та повне забезпечення незамінними амінокислотами добової потреби організму. Встановлено зміни мікробіологічних показників в сирі протягом зберігання.

1788. Буюджи, А.Д. Повышение эффективности процессов термотрансформации в автономных эжекторных холодильных машинах : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.05.14 – холодильная, вакуумная и компрессорная техника, системы кондиционирования : защищена 29.02.2016 / Буюджи Алексей Дмитриевич ; науч. рук. С.В. Артеменко ; ОНАПТ. – Одесса, 2016. – 265 с. – Библиогр. : с. 216-234.

Диссертация направлена на дальнейшее совершенствование эжекторных холодильных машин (ЭХМ) с целью повышения энергетических и эксплуатационных показателей, в частности, благодаря их автономизации. В диссертационной работе приведен всесторонний анализ различных ЭХМ, которые могут работать в широком диапазоне температур, что изменило взгляды на возможности этих систем. Разработаны универсальный алгоритм и программа расчетов коэффициента эжекции, выполнена CFD-модель эжектора и определены значения скоростных коэффициентов в проточной части эжектора для различных хладагентов, что позволило приблизить результаты расчета эжектора к модельным и экспериментальным величинам. Разработаны и экспериментально исследованы новые конструкции термонасосов, которые показали высокую экономичность и надежность. Выполнено экспериментальное исследование ЭХМ с термонасосом гравитационного типа, определены основные характеристики системы и ее составляющих.

1789. Волошина-Сідей, В.В. Механізми управління витратами операційної діяльності на підприємствах харчової промисловості : дис. ... канд. екон. наук : спец. 08.00.04 – економіка й управління підприємствами (п-ва харч. пром-сті) : захист 04.11.2016 / Волошина-Сідей Вікторія Вадимівна ; наук. кер. Т.А. Бурова ; ОНАХТ, Миколаїв. нац. ун-т ім. В.О. Сухомлинського. – Одеса, 2016. – 193 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 177-193.

Дисертацію присвячено обґрунтуванню теоретико-методичних засад та розробці практичних рекомендацій з формування механізмів управління витратами операційної діяльності з урахуванням організаційно-економічних особливостей підприємств харчової промисловості. Розроблено процесно-орієнтований механізм управління витратами операційної діяльності підприємств харчової промисловості у розрізі первинних центрів відповідальності. Запропоновано методичний підхід до комплексної оцінки витратоємності операційних процесів харчових підприємств, заснований на ранжируванні об'єктів управління й використання коефіцієнтів співвідношення темпів росту витрат на виконання основних процесів з темпами росту виручки від реалізації. Розроблено організаційну модель управління витратами операційної діяльності харчових підприємств на основі виділення центрів відповідальності, сформованих за функціональним принципом.

1790. Голембовська, Н.В. Технологія пресервів з прісноводних риб та пряно-ароматичних коренеплодів : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.04 – технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів : захист 01.07.2016 / Голембовська Наталія Володимирівна ; наук. кер. Т.К. Лебська ; ОНАХТ, Нац. ун-т біоресурсів і природокористування України. – Київ, 2016. – 193 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 128-150.

Дисертація присвячена науковому обґрунтуванню та розробленню технології пресервів з прісноводних риб підвищеної біологічної цінності з використанням пряно-ароматичних коренеплодів (петрушки, імбиру та хрону), що вирішує проблему виробництва оптимізованих за показниками харчової та біологічної цінності продуктів харчування. Обґрунтовано доцільність використання прісноводних риб і пряно-ароматичних коренеплодів у технології пресервів. На основі органолептичного аналізу визначено сумісність прісноводної риби та пряно-ароматичних коренеплодів у складі пресервів. Теоретично обґрунтовано та експериментально визначено умови попередньої обробки соленого напівфабрикату з метою забезпечення його дозрівання у складі пресервів. Розроблено проект нормативної документації на нові вироби, підтверджено економічну ефективність виробництва і реалізації розроблених пресервів із прісноводної риби із пряно-ароматичними коренеплодами.

1791. Грич, А.В. Повышение эффективности кондиционирования приточного воздуха машинного отделения установки автономного энергообеспечения : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.05.14 – холодильная, вакуумная и компрессорная техника, системы кондиционирования : защищена 03.10.2016 / Грич Артем Викторович ; науч. рук. Н.И. Радченко ; ОНАПТ, Нац. ун-т кораблестроения им. адм. Макарова. – Николаев, 2016. – 157 с. + 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Библиогр. : с. 138-154.

Диссертация посвящена повышению эффективности кондиционирования воздуха машинного отделения (МО) установки автономного энергообеспечения путем сокращения энергетических затрат на охлаждение приточного воздуха и уменьшения потребления топлива энергоустановкой за счет зонального воздухообеспечения и глубокого охлаждения воздуха на входе. Разработаны способы и определены рациональные параметры процессов двухступенчатого охлаждения приточного воздуха и трансформацией сбросной теплоты с холоднообеспечением высокотемпературной ступени воздухоохладителя от абсорбционной бромистолитиевой холодильной машины и низкотемпературной ступени от каскадной абсорбционно-парокомпрессорной холодильной машины. Созданы модели двухступенчатого воздухоохладителя приточного воздуха МО установки автономного энергообеспечения, позволяющие рассчитать локальные тепловые характеристики двухступенчатого воздухоохладителя и оценить его тепловую эффективность.

1792. Домбровська, Н.О. Регіональна система транспортно-логістичного обслуговування олієжирової галузі : дис. ... канд. екон. наук : спец. 08.00.05 – розвиток продуктивних сил і регіональна економіка : захист 10.06.2016 / Домбровська Наталія Олександрівна ; наук. кер. І.І. Савенко; ОНАХТ. – Одеса, 2016. – 217 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 197-209.

У дисертації розглянуто теоретичні положення та розроблено методичний інструментарій щодо транспортно-логістичного обслуговування олієжирової галузі регіональними системами. Обґрунтовано концепцію оптимізації витрат при формуванні та реалізації експортного потенціалу соняшникової олії України. Уточнено поняття «регіональна система транспортно-логістичного обслуговування» яке визначено, як «комплекс логістичних активностей із обслуговування незалежних матеріальних потоків циркулюючих в границях економічних регіонів країни» та «експортний потенціал країни», яке визначено як можливість інфраструктури країни на базі природно-кліматичних, інноваційних та людських ресурсів створювати конкурентоздатну продукцію в обсягах повного забезпечення внутрішнього споживача та експорту її в інші країни. Здійснено класифікацію експортних ланцюгів з перевалювання харчових наливних вантажів в Україні за критерієм власністю елементів макрологістичних систем, якими виступають інтегровані структури з виробництва, переробки та експорту олійних культур. Досліджено тенденції розвитку, структури світового та українського ринків рослинних олій; констатовано лідерство України в експорті соняшникових олій, яке забезпечується небезпечним перевищення площ вирощування соняшнику в структурі сівозмін.

1793. Дубинська, І.І. Управління трудовими ресурсами регіону в умовах зростання зовнішніх та внутрішніх загроз : дис. ... канд. екон. наук : спец. 08.00.05 – розвиток продуктивних сил і регіональна економіка : захист 26.12.2016 / Дубинська Ірина Іванівна ; наук. кер. І.О. Іртищева ; ОНАХТ, ПВНЗ «Міжнар. ун-т бізнесу і права». – Одеса, 2016. – 186 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 166-181.

Розкрито сутність та характеристику трудових ресурсів регіону, систематизовано зарубіжний досвід управління трудовими ресурсами регіону в умовах зростання зовнішніх та внутрішніх загроз, визначено методичні підходи до оцінки управління трудовими ресурсами регіону. Запропонована методика рангової оцінки ефективності управління трудовими ресурсами регіонів. Досліджено міжрегіональні асиметрії у формуванні трудових ресурсів, проведено ранговий аналіз як багатокритеріальну оцінку трудових ресурсів регіону, оцінено вплив зовнішніх та внутрішніх факторів на формування трудового потенціалу регіону. Обґрунтовано стратегічні орієнтири трансформації системи управління трудовими ресурсами регіону під впливом кризових явищ.

1794. Єліневський, В.Ю. Активізація механізмів соціально-економічного розвитку регіону : дис. ... канд. екон. наук : спец. 08.00.05 – розвиток продуктивних сил та регіональна економіка : захист 10.06.2016 / Єліневський Віталій Юрійович ; наук. кер. Б.О. Язлюк; ОНАХТ, ПВНЗ «Міжнар. ун-т бізнесу і права». – Одеса, 2016. – 201 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 177-197.

Дисертацію присвячено розробці теоретико-методичних засад та практичних рекомендацій з формування та функціонування механізмів розвитку соціально-економічного потенціалу регіону. Розроблено концепцію організаційно-економічного механізму формування стратегії розвитку соціально-економічного потенціалу регіону, що включає порядок, принципи й процедури взаємодії органів влади, бізнесу й населення в ході формування й реалізації стратегії, а також управлінський інструментарій, що забезпечує ефективне використання ресурсів і розкриває потенціал конкурентоспроможності території в інтересах росту якості життя населення регіону.

1795. Кишеня, А.В. Подовження строку зберігання м'яса шляхом використання плівкоутворюючих покриттів : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.04 – технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів : захист 29.11.2016 / Кишеня Андрій В'ячеславович ; наук. кер. Л.Г. Віннікова ; ОНАХТ. – Одеса, 2016. – 160 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 120-144.

Дисертацію присвячено науковому обґрунтуванню та розробці технології подовження строку зберігання охолодженого м'яса шляхом використання плівкоутворюючого покриття на основі гідрокополімерів та біозахисного покриття на основі молочнокислих мікроорганізмів. Проведено скрінінг молочнокислих мікроорганізмів та обґрунтовано їх вибір для створення біозахисного покриття. Розроблено біозахисне покриття на основі *L. delbrueckii* s/sp. *lactis* 013 + *L. plantarum* 12 в співвідношенні 1:2 та встановлена доцільність його використання для захисту охолодженого м'яса. На основі полісахаридів, альгінат натрію, КМЦ та гліцерину, розроблено плівкоутворююче покриття для механічного захисту поверхні м'яса, а також створення сприятливих умов для розвитку молочнокислих бактерій. Розроблена технологія отримання та нанесення комплексного біозахисного плівкоутворюючого покриття для захисту охолодженого м'яса. Визначено економічну ефективність від впровадження результатів досліджень на м'ясопереробних підприємствах.

1796. Кожевнікова, В.О. Удосконалення технології хлібобулочних виробів з використанням лікарської та пряно-ароматичної сировини : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.01 – технологія хлібопекарських продуктів, кондитерських виробів та харчових концентратів : захист 15.12.2016 / Кожевнікова Вікторія Олегівна ; наук. кер. Т.Є. Лебеденко ; ОНАХТ. – Одеса, 2016. – 310 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 150-179.

Дисертація присвячена розробці технологічних рішень з використання фітосировини для підвищення та стабілізації якості хлібобулочних виробів та розширенні їхнього асортименту. За результатами комплексу теоретичних та експериментальних досліджень визначено вміст основних діючих речовин та технологічні властивості фітосировини, обґрунтовано напрямки її використання у технології хлібобулочних виробів. Встановлено вплив фітосировини на перебіг технологічного процесу та якість хліба, зазначено переваги та недоліки використання її у вигляді порошку та пюре. Оптимізовано параметри екстрагування шипшини і глоду за впливом на технологічні властивості дріжджів та якість клейковини борошна, м'яти і меліси – за антиоксидантною активністю. Розроблено схему підготовки фітосировини до виробництва та обґрунтовано напрямки використання фітоекстрактів в хлібопеченні. Встановлено вплив фітоекстрактів на біотехнологічні властивості дріжджів та перебіг біохімічних і мікробіологічних процесів в тістових системах, доведено ефективність використання екстрактів шипшини і глоду для інтенсифікації процесу дозрівання напівфабрикатів, як збагачувач поживного середовища та біостимулятор дріжджів на етапі активації дріжджів. Показано позитивний вплив даних фітоекстрактів на фізичні властивості тіста та якість хліба при переробці борошна зі слабкою та середньою за силою клейковиною. Визначено, що використання екстрактів м'яти і меліси запобігає мікробіологічному псуванню продукції, надає готовим виробам приємного смаку і аромату. Показано посилення цінних технологічних властивостей і біологічної активності при використанні фітокомплексів плодових екстрактів з пряно-ароматичними, комплексне покращення якості булочок, інтенсифікацію і можливість скорочення виробничого циклу, гальмування черствіння і запобігання мікробіологічному псуванню продукції при більш ефективному корегуванні фізіологічної дії. Досліджено фізіологічні властивості хлібобулочних виробів з фітоекстрактами та фітокомплексами, доведено їх безпечність при щоденному вживанні, встановлено їх антиоксидантні, радіопротекторні та загальнозміцнюючі властивості.

1797. Котляр, Є.О. Удосконалення технології м'ясних паштетів, збалансованих за жирнокислотним та вітамінним складом : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.04 – технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів : захист 30.11.2016 / Котляр Євгеній Олександрович ; наук. кер. О.А. Топчий ; ОНАХТ, Нац. ун-т харч. технологій. – Одеса, 2016. – 254 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 169-189.

Дисертацію присвячено створенню збалансованих рецептур м'ясних паштетів підвищеної харчової цінності з поліпшеним жирнокислотним складом і збагачених жиророзчинними вітамінами. Отримано комплекс даних щодо характеристики харчової та біологічної цінності розроблених купажів рослинних олій, білково-жирових емульсій та рецептур м'ясних паштетів; науково обґрунтована доцільність застосування вітамінізованих купажованих рослинних олій для створення білково-жирових емульсій, які стабілізують та удосконалюють якісні показники продукту. Розроблено двокомпонентні і трикомпонентні купажі рослинних олій, збагачені токоферолом і β-каротином та рецептури м'ясних паштетів для адекватного харчування. Визначено медико-біологічну цінність розроблених м'ясних паштетів. Впроваджено розроблені технології у виробництво та розрахована їх економічна ефективність. Розроблені проекти ТУ на нові види продуктів – вітамінізовані купажовані рослинні олії та м'ясні паштети.

1798. Крижак, Л.М. Удосконалення технології йогурту функціонального призначення з використанням ехінацеї пурпурової : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.04 – технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів : захист 14.04.2016 / Крижак Лілія Миколаївна ; наук. кер. В.В. Власенко; ОНАХТ, Вінниц. нац. аграр. ун-т. – Вінниця, 2016. – 201 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 130-156.

Дисертаційна робота присвячена удосконаленню технології йогурту функціонального призначення із застосуванням композиції заквашувальних культур із лакто- й біфідобактерій з підвищеними антагоністичними й пробіотичними властивостями та комплексу біологічно активних речовин рослинного походження. Встановлена доцільність і показана можливість створення кисломолочного напою – йогурту з функціональною спрямованістю на основі консорціуму заквашувальних йогуртових препаратів з пробіотичними культурами *Bifidobacterium longum* і *Enterococcus faecium* SF68 та біологічно активних речовин рослинного походження, які містить сироп *Echinacea purpurea* Moench. Експериментально встановлено та оптимізовано параметри технологічного процесу виробництва «Йогурту «Ентеробіфід» з ехінацеєю пурпуровою». Розроблено рецептури, нормативну документацію й удосконалено технологію виробництва йогурту функціонального призначення.

1799. Ланженко, Л.А. Розробка технології твердого сиру функціонального призначення : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.04 – технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів (техн. науки) : захист 13.04.2016 / Ланженко Любов Олександрівна ; наук. кер. Н.А. Ткаченко; ОНАХТ. – Одеса, 2016. – 174 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 123-143.

Дисертаційна робота присвячена науковому обґрунтуванню і розробці технології твердого біфідовмісного сиру, який пресують, з низькою температурою другого нагрівання та підвищеним рівнем молочнокислого бродіння з використанням заквашувальних композицій з біфідо- і лактобактерій. Науково обґрунтована доцільність використання високотемпературного режиму теплового оброблення нормалізованої суміші при виробництві твердих сирів функціонального призначення з метою підвищення ефективності пастеризації, виходу і біологічної цінності цільового продукту. Експериментально доведено і науково обґрунтовано скорочення тривалості визрівання твердого сиру функціонального призначення за рахунок використання біфідобактерій у складі заквашувальних композицій для його виробництва. Розроблено рецептуру, технологію і нормативну документацію на виробництво твердого сиру функціонального призначення, проведено промислову апробацію розробленої технології.

1800. Літвінова, І.О. Подовження строків зберігання напівфабрикатів та ковбас з використанням поліфенольних сполук з виноградною насіння : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.04 – технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів : захист 15.04.2016 / Літвінова Інна Олександрівна ; наук. кер. О.М. Савінок ; ОНАХТ. – Одеса, 2016. – 296 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 139-159.

Дисертація присвячена науковому обґрунтуванню та удосконаленню технологій для збереження показників якості та подовження термінів зберігання напівфабрикатів та ковбас за рахунок використання антиокиснювальної добавки. Проведено аналіз літературних джерел і встановлена перспективність застосування потенційного джерела інгібіторів процесу окиснення – виноградною насіння, оскільки поліфеноли, отримані з даної сировини проявляють максимальну антиоксидантну дію і їх використання не обмежене гранично допустимими концентраціями. Методами математичного моделювання оптимізована технологія отримання добавки «Мальтовин». Розроблено способи та етапи її внесення в м'ясні продукти. «Мальтовин» сприяє утворенню стабільних фаршевих систем стійких до дії високих температур, утримувannya вільної вологи в продукті, поліпшенню їх структури та покращенню подальшої роботи при формуванні. Використання добавки стабілізує техніко-функціональні та органолептичні властивості продуктів та подовжує термін зберігання.

1801. Остапенко, А.В. Повышение эффективности трансформации теплоты когенерационных газопоршневых модулей установок автономного электро-, тепло-, и холодообеспечения : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.05.14 – холодильная, вакуумная и компрессорная техника, системы кондиционирования : защищена 03.10.2016 / Остапенко Алексей Валериевич ; науч. рук. Н.И. Радченко ; ОНАПТ, УНИХКЭ им. В.С. Мартыновского, Нац. ун-т кораблестроения им. адм. Макарова. – Николаев, 2016. – 150 с. + 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Библиогр. : с. 133-147.

Диссертация посвящена повышению эффективности трансформации сбросной теплоты когенерационных газопоршневых модулей в холод в установках автономного электро-, тепло- и холодообеспечения за счет сокращения тепловых потерь. Разработаны усовершенствованные модели процессов трансформации сбросной теплоты когенерационных газопоршневых двигателей в холод с учетом потерь при трансформации теплоты и изменения климатических условий эксплуатации и подтверждена их адекватность данным мониторинга параметров процессов трансформации теплоты в установке автономного энергообеспечения и фирм-разработчиков холодильных машин. Созданы способы рациональной организации процессов трансформации сбросной теплоты в холод и определены рациональные параметры процессов, обеспечивающие уменьшение потерь при трансформации теплоты в холод.

1802. Паламарчук, В.І. Обґрунтування параметрів процесу та обладнання конвеєрного інфрачервоного сушіння сировини олійного виробництва : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв : захист 03.11.2016 / Паламарчук Владислав Ігорович ; наук. кер. В.М. Бандура ; ОНАХТ, Вінниц. нац. аграр. ун-т. – Одеса, 2016. – 269 с. + 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 239-256.

У дисертації вирішено науково-технічну проблему реалізації інфрачервоного сушіння у поточному режимі за умови мінімізації енерго- та матеріаловитрат при забезпеченні необхідної продуктивності та рівномірності обробки. Оцінка основних параметрів масообміну проводилася для умов обробки сипкої сировини в нерухомому, рухомому та віброзв'язаному стані. Поставлені задачі були вирішені шляхом розробки віброхвильової інфрачервоної конвеєрної сушарки та обґрунтуванні її робочих режимів при експлуатаційних та теоретичних дослідженнях. Графо-аналітичні методи оцінки досліджуваного процесу тепломасообміну та динаміки руху виконавчих органів сушарки дозволили отримати залежності основних кінематичних, силових та енергетичних параметрів досліджуваної коливальної системи та визначити ефективні режими її експлуатації. Розроблена експериментально-промислова модель інфрачервоної віброконвеєрної сушарки з деформувальним транспортуючим органом пройшла промислові випробування та впровадження на Вінницькому олійножировому комбінаті.

1803. Пронькіна, К.В. Вдосконалення технології м'ясних продуктів шляхом використання електроактивованої води : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.04 – технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів : захист 29.11.2016 / Пронькіна Ксенія Володимирівна ; наук. кер. Л.Г. Віннікова; ОНАХТ. – Одеса, 2016. – 160 с. + 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 133-150.

Дисертаційна робота присвячена вдосконаленню технологій м'ясних продуктів шляхом використання фракцій електроактивованої води у чистому вигляді та у вигляді бінарних сумішей. Вивчено вплив фракцій електроактивованої води на функціонально-технологічні, органолептичні та мікробіологічні показники м'яса та м'ясних продуктів, а також функціональних добавок, які використовуються у технології м'ясних продуктів. Встановлена можливість підвищення ефективності використання функціональних добавок, інтенсифікації процесу соління, покращення кольороутворення м'ясних продуктів, підвищення виходу готових м'ясних продуктів, покращення органолептичних показників та мікробіологічного стану м'яса та продуктів з нього. Надано рекомендації щодо шляхів використання фракцій електроактивованої води у технологічних цілях на м'ясопереробних підприємствах. Підтверджено економічну доцільність впровадження вдосконаленої технології.

1804. Рехтета, О.М. Механізми формування і реалізації регіональної структурно-інвестиційної стратегії економічного росту : дис. ... канд. екон. наук : спец. 08.00.05 – розвиток продуктивних сил і регіональна економіка : захист 28.04.2016 / Рехтета Олександр Миколайович ; наук. кер. Т.В. Стройко; ОНАХТ, Миколаїв. нац. ун-т ім. В.О. Сухомлинського. – Миколаїв, 2016. – 185 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 164-183.

Дисертацію присвячено обґрунтуванню теоретико-методичних засад та практичних рекомендацій з розробки механізмів формування і реалізації регіональної структурно-інвестиційної стратегії економічного росту. Розроблено концепцію формування інтегрованої структурно-інвестиційної стратегії розвитку регіону, засновану на систематичній моніторинговій оцінці стану інвестиційних процесів підсистем, що входять у регіон, з використанням методів активізації цих процесів, з урахуванням їх соціально-економічних, а також географічних і кліматичних особливостей. Удосконалено методичні засади обґрунтування вибору та реалізації структурно-інвестиційної політики на регіональному рівні. Обґрунтовано систему показників ефективності реалізації регіональної структурної політики. Запропоновано методичний підхід до визначення часового інтервалу розподілу впливу інвестицій на ріст валового регіонального продукту з використанням економіко-математичних методів і кореляційного поля показників інноваційної й інвестиційної діяльності регіону.

1805. Скрипніченко, Д.М. Розробка технології м'якого сиру з пробіотичними властивостями : дис. ... канд. техн. наук спец. : 05.18.04 – технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів : захист 30.11.2016 / Скрипніченко Дмитро Михайлович ; наук. кер. Н.А. Ткаченко ; ОНАХТ. – Одеса, 2016. – 180 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 137-157.

Дисертаційна робота присвячена науковому обґрунтуванню і розробці інноваційної технології м'якого сиру з пробіотичними властивостями. Доведено доцільність використання високотемпературного режиму теплового оброблення нормалізованої суміші та визначено масові частки молокозсідальних інгредієнтів для виробництва м'яких сирів з пробіотичними властивостями з метою підвищення виходу м'яких сирів і отримання безпечних цільових продуктів з високою біологічною цінністю. Обґрунтовано доцільність застосування ультрафільтрації при реалізації розробленої інноваційної технології м'яких пробіотичних сирів з метою забезпечення підвищеного виходу, високої біологічної цінності продукту, подовження терміну зберігання та зменшення витрат молокозсідальних інгредієнтів. Розроблено рецептури, технологію і нормативну документацію на виробництво м'якого сиру з пробіотичними властивостями, проведено промислову апробацію розробленої технології.

1806. Суханова, А.В. Механізм формування конкурентних переваг економіки регіону : дис. ... канд. екон. наук : спец. 08.00.05 – розвиток продуктивних сил і регіональна економіка : захист 28.04.2016 / Суханова Алла Валеріївна ; наук. кер. М.А. Рехтета ; ОНАХТ, Миколаїв. нац. ун-т ім. В.О. Сухомлинського. – Одеса, 2016. – 190 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 167-185.

Дисертацію присвячено розробці практичних рекомендацій з розробки і обґрунтування механізмів формування конкурентних переваг економіки регіону. Розроблено механізм управління конкурентоспроможністю регіону, що відображає систему організаційно-управлінських й економічних відносин у процесі реалізації конкурентних переваг з урахуванням стратегічних імперативів соціально-економічного розвитку регіону, що дозволяє створити комфортні умови для проживання громадян і задоволення їх потреб, підвищити рівень результативності й обґрунтованості прийнятих органами влади регіону управлінських рішень, здійснити перехід на стійкий шлях розвитку. Удосконалено методичний підхід до визначення інтегральних коефіцієнтів конкурентоспроможності регіону, методичне забезпечення типології регіонів за рівнем конкурентного потенціалу людських ресурсів та розроблено інструментарій кількісної оцінки впливу показників якості життя населення на показники конкурентоспроможності економіки регіону.

1807. Тимошевская, Л.В. Улучшение показателей крупнотоннажной аммиачной холодильной установки с воздушным конденсатором комплекса перегрузки аммиака : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.05.14 – холодильная, вакуумная и компрессорная техника, системы кондиционирования : защищена 04.10.2016 / Тимошевская Любовь Викторовна ; науч. рук. Г.К. Лавренченко; ОНАПТ, УНИХКЭ им. В.С. Мартыновского. – Одесса : ОНАПТ, 2016. – 138 с. + 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Библиогр. : с. 130-138.

Работа посвящена решению актуальной научно-прикладной задачи совершенствования крупнотоннажной аммиачной холодильной установки (АХУ) с воздушным конденсатором путем снижения влияния на показатели установки термогидравлических колебательных процессов и неконденсирующихся газов, удаляемых из конденсатора и ресивера. Сформирована математическая модель АХУ, которая учитывает конструктивные особенности конденсатора, гидравлические сопротивления параллельно-последовательной коллекторной схемы соединения воздушных теплообменников, наличие неконденсирующихся газов (НКГ) в системе. Обоснованы и подтверждены расчетами и экспериментальными исследованиями новые более эффективные способы автоматического управления работой вентиляторов воздушного охлаждения конденсатора и клапанов сдувки НКГ на факел. Разработана схема нового абсорбционного отделителя НКГ. Поставлена и решена задача обеспечения минимальных потерь аммиака.

1808. Фрум, О.Л. Діагностика кризового стану підприємств у системі стратегічного управління : дис. ... канд. екон. наук : спец. 08.00.04 – економіка й управління підприємствами (п-ва харч. пром-сті) : захист 04.11.2016 / Фрум Ольга Леонідівна ; наук. кер. С.Ф. Волкова ; ОНАХТ. – Одеса, 2016. – 197 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр. : с. 160-178.

Дисертація присвячена розробці теоретико-методичних положень і практичних рекомендацій з удосконалення діагностики кризового стану підприємств України для підвищення ефективності стратегічного управління в сучасних умовах. Розкрита економічна суть категорії «криза». Вдосконалено методичні підходи до формування потенціалу підприємства як об'єкту діагностики кризового стану у рамках ситуаційно-цільового підходу. Розроблено чотирирівневу модель розвитку потенціалу підприємства. Узагальнено основні напрями удосконалення підходів до вибору способу адаптації потенціалу підприємства до середовища, що змінюється. Розроблено економічний інструментарій діагностики кризового стану підприємств у системі стратегічного управління. Проведено аналіз ряду підприємств Півдня України, на підставі якого було зроблено висновок, що одне з підприємств знаходиться на стадії спаду. Для визначення шляхів його подальшого розвитку проведено діагностику кризового стану підприємства та запропоновано комплекс цілей, стратегій та проектних пропозицій з розвитку підприємства.

1809. Цюндик, О.Г. Удосконалення технології виробництва комбікормів для коней : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технологія зернових, бобових, круп'яних продуктів і комбікормів, олійних і луб'яних культур: захист 16.12.2016 / Цюндик Олександр Григорович ; наук. кер. Б.В. Єгоров; ОНАХТ. – Одеса, 2016. – 211 с. + 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Бібліогр.: с. 130-158.

Дисертаційну роботу присвячено удосконаленню технології виробництва комбікормів-концентратів для коней. Теоретично і експериментально обґрунтовано новий спосіб виробництва кормової добавки для коней та включення її до складу комбікормів-концентратів з метою зменшення вартості рецептів комбікормів. Розроблено рецепти комбікормів-концентратів для тренуваних і спортивних коней з урахуванням потреби тварин у поживних та біологічно активних речовинах. Розроблено схему технологічного процесу та технічні умови виробництва екструдованої кормової добавки, а також технологічну схему та технічні умови виробництва комбікормів-концентратів для тренуваних і спортивних коней. Впровадження розробленої технології виробництва комбікормів-концентратів для тренуваних і спортивних коней доцільне та ефективне, що було підтверджено промисловою апробацією на базі комбікормового заводу ТОВ «Агротрейд-Юг» та зоотехнічним експериментом в промислових умовах на базі філії «Одеський іподром» ДП «Конярство України».

ІМЕННИЙ ПОКАЖЧИК АВТОРІВ

А

Абдулазиз Абду Яхья	1556	Аль Набулси Башар Самир	1368
Абу-Махфуз Мустафа	1304	Альджу М.	1400
Авершина А.С.	1711	Альтман Э.И.	1472
Аветисян К.В.	1754	Альхоган А.	1369
Агунова Л.В.	1642	Анвар Зеайтер	1370
Азаров А.В.	1504	Андрусенко А.Н.	1577
Азарова Н.Г.	1199	Аннушкина Л.П.	1202
Айвазов С.А.	1367	Антипина Е.А.	1371
Алексеева О.Н.	1244	Антонова А.Р.	1712
Али Баша Набих	1200	Анчербак С.Н.	1557
Аликберов Надыр Ага	1201	Артеменко С.В.	1158,
Аль-Алами Мохаммед	1457		1517
Аль-Ахрас Гассан Халед	1458	Асауляк А.В.	1619
Аль-Загхол Халед Ахмед	1332	Атанасова В.В.	1643
Аль-згул-Бассам	1333	Атейр Белал Авад	1305
Аль-Кераван Бассам	1245	Ахиезер В.К.	1401
Аль-Кандж Ратеб	1282	Ахмедов М.Э.	1246
		Arova Z.D.	1141

Б

Ба-Раади Абдулла Ахмед	1203	Безверхов Д.Б.	1491
Бабич М.Б.	1247	Безпалов Р.І.	1521
Бабков А.В.	1713	Безусов А.Т.	1117
Бабков Н.И.	1248	Белал Брахим	1492
Бадай В.Т.	1204	Беленькая И.Р.	1334
Басва В.В.	1714	Белоконь Т.И.	1372
Байдак Ю.В.	1167	Белхаит Салех	1249
Бакум Э.А.	1402	Бельченко В.М.	1206
Бакуменко А.А.	1489	Бендасюк С.П.	1755
Балан Е.Ф.	1142	Берегова О.М.	1493
Баласанян Г.А.	1306	Белік В.Д.	1173
Бандура В.М.	1473	Білик О.Я.	1787
Банова С.И.	1505	Білонога Ю.Л.	1146
Бармада Мажда	1205	Богомолова В.В.	1675
Басок Б.И.	1127	Бойко В.І.	1186
Батал Омар Хосаин	1423	Бондаренко Н.В.	1474
Бахи Махер Бен-Саид	1424	Бондарик З.А.	1440
Бахмутян Н.В.	1558	Бордун Т.В.	1620
Бедин Ф.П.	1439	Борта А.В.	1441
Безбах И.В.	1490	Борщевська Л.А.	1494

Бочарова О.В.	1442	Брюшков Р.В.	1677
Бочковский А.П.	1621	Буз В.Н.	1207
Бошкова И.Л.	1187, 1373	Буланша Н.А.	1678
Бошкова О.Л.	1578	Буранова С.В.	1622
Браженко В.Є	1579	Бурдо А.К.	1475
Брайловский Я.Л.	1133, 1250	Буяджи А.Д.	1788
Брославцева И.В.	1676	Быков А.Ю.	1335
		Быковец Н.П.	1536

В

Вайсман И.Б.	1208	Викуль С.И.	1374
Валякина А.В.	1679	Витюк А.В.	1425
Варанкіна О.О.	1634	Воєцька О.Є.	1559
Варваров В.В.	1107	Возный В.Ф.	1406
Варивода В.А.	1209	Воинова С.А.	1375
Василевич О.В.	1443	Войт Д.С.	1715
Василишин М.В.	1283	Волгушева Н.В.	1522
Васильева Т.А.	1336	Волков Д.В.	1756
Васильцова Т.В.	1518	Воловик А.С.	1681
Вассерман В.А.	1251	Воловик Т.Н.	1644
Васылив О.Б.	1444	Волошина-Сідей В.В.	1789
Васютинский С.Ю.	1403	Волчок В.А.	1682
Ватренко О.В.	1163, 1404	Ворона Н.В.	1645
Ваттаб Фадель Абдул	1307	Воронин В.П.	1308
Величко Л.А.	1405	Всеволодов А.Н.	1683
Верещінський О.П.	1337	Всеволодова О.И.	1210
Верхивкер Я.Г.	1121	Ву Зуй Тьонг	1284
Ветров Д.І.	1680	Вьун В.И.	1211

Г

Гаврилов А.В.	1537	Георгиеш Е.В.	1757
Гайда С.	1128	Герега А.Н.	1340
Гайдук С.В.	1716	Гиляль Самир	1253
Галух Б.І.	1646	Гіджеліцький В.М.	1523
Гальцев В.П.	1580	Гіржева О.М.	1717
Гапонюк И.И.	1338	Глобенко Г.А.	1254
Гапонюк О.И.	1124	Глушко Ю.В.	1684
Гаппасов В.Р.	1339	Глушков О.А.	1623
Гарбуз В.Г.	1560	Глущенко Н.И.	1212
Гафизов Гариб Керым	1252	Гоголь Н.И.	1524
Георгалина Е.Р.	1519	Голембовська Н.В.	1790

Голиков А.А.	1255	Грайзи Жамиль Афиф	1426
Головина О.И.	1718	Грандов А.А.	1256
Головский С.Е.	1309	Григоренко С.В.	1407
Гонтарук И.Г.	1213	Грич А.В.	1791
Гончарук А.А.	1561	Гросул Л.Г.	1135
Горбаенко Т.Ю.	1214	Губаренко П.С.	1485
Горбунов И.А.	1215	Губін В.В.	1758
Горин А.Н.	1150	Гураль Л.С.	1582
Горшунов М.С.	1562	Гуртовой Н.В.	1136
Гоцуленко М.И.	1581		

Д

Давиденко Т.М.	1599	Дідух (Дидух) Н.А.	1153,
Давыдов Р.С.	1685		1445
Далаков П.И.	1647	Дмитренко Л.Д.	1343
Даниченко Н.В.	1376	Добробабина Л.Б.	1154,
Данчук Ю.І.	1538		1216
Данько В.П.	1686	Довгаль О.В.	1719
Дарманьян П.М.	1110	Довгань И.В.	1111
Дауд Мухамед	1285	Домбровська Н.О.	1792
Дашковская О.П.	1341	Донець А.О.	1688
Декуша Г.В.	1600	Донкоглов В.И.	1624
Дементьева Т.Ю.	1648	Дорошенко А.В.	1112
Демин М.В.	1687	Дорошкевич Д.В.	1188
Демчук Н.І.	1174	Доценко Н.В.	1446
Денисов Ю.П.	1257	Драгаев В.П.	1108
Деркач И.В.	1506	Дроздова В.В.	1344
Дехтярук Р.И.	1649	Друзьева А.К.	1459
Джавад К.А.	1286	Дубинська І.І.	1793
Джавадов Мазахир	1287	Дубицкая Т.Э.	1217
Джаруллаев Д.С.	1258	Дубова Г.Е.	1476
Джомаа Халиль	1288	Дубро И.В.	1525
Джордж Хабаб Мурад	1289	Духанина А.Р.	1310
Джума Аль Хуссин	1377	Дхем Муссааб	1447
Диассана Банян	1427	Дышкантюк О.В.	1477
Дильмагомбетов Ш.Н.	1342	Дьяконова А.К.	1147
Дідух Г.В.	1563	Дьяченко О.В.	1601
		Дьяченко Т.В.	1625

Е, Є

Евдокимова О.А.	1564	Емельянов В.Ю.	1759
Егоров Б.В.	1104	Ерин В.А.	1689
Егорова А.В.	1408	Ефименко Е.А.	1539

Емельянов В.Д.	1113	Ефремов Ю.И.	1218
Євса Л.М.	1540	Єліневський В.Ю.	1794

Ж

Жегалюк Е.В.	1478	Жиденька І.В.	1602
Железный В.П.	1137	Жидков В.В.	1428
Железный П.В.	1460	Жихарева Н.В.	1690
Желиба Ю.А.	1311	Жмудь А.В.	1650
Живица В.И.	1143	Жунь Г.Г.	1159
Жигунов Д.А.	1168, 1486	Журлова Е.Д.	1760

З

Завертаний В.В.	1378	Золовська О.В.	1691
Заїка С.О.	1720	Золотарева Л.А.	1495
Зайкіна Г.М.	1721	Зродников В.В.	1379
Затирка А.Ф.	1259	Зубкова К.В.	1692
Захарченко А.Ф.	1541	Зыков А.В.	1507
Зимин А.В.	1651	Зюзько А.В.	1461
Змитроченко Ю.В.	1290		

И

Ибрамджи Ж.	1312	Ирха Л.А.	1345
Иванова А.С.	1693	Исаев В.Ф.	1291
Иванова Р.А.	1260	Исмаилов Т.К.	1261
Ильева Е.С.	1409	Исса Мажед Мохамед	1410
Имамов Ф.Ф.	1219	Иукурдидзе Э.Ж.	1346
Иоргачева Е.Г.	1144	Ищенко И.Н.	1694

К

Кабул Нурредин	1411	Каташинська М.О.	1761
Кайнаш А.П.	1583	Кашкано М.А.	1722
Калинина Е.Д.	1652	Кейнашвили Ю.Ш.	1220
Калинков А.Ю.	1262	Кепин Н.И.	1412
Калмыкова И.С.	1313	Килименчук Е.А.	1508
Калугина И.М.	1448	Килинчук О.Є.	1762
Кананыхина Е.Н.	1263	Киселев С.В.	1462
Капетула Св.М.	1653	Кишеня А.В.	1795
Капетула Сер.М.	1654	Кищак И.Т.	1221
Капрельянц Л.В.	1115	Кіфоренко О.В.	1723
Капустян А.И.	1655	Книш О.І.	1429

Карлович В.К.	1292	Ковалев М.А.	1695
Коваленко А.В.	1430	Котляр Є.О.	1797
Коваленко Е.А.	1151, 1431	Котузаки Е.Н.	1697
Коваленко І.В.	1696	Кошевой С.А.	1637
Коваленко Н.О.	1626	Кравченко М.Б.	1195
Коваленко О.М.	1175	Красновский И.Н.	1432
Ковтун Л.Я.	1603	Крестинков И.С.	1118
Кожевнікова В.О.	1796	Крижак Л.М.	1798
Кожухарь В.В.	1314	Крохалев А.А.	1265
Козак В.Н.	1604	Крошко О.С.	1542
Козак К.Б.	1635	Круковський Д.В.	1726
Козлов Г.Ф.	1105	Крусир (Крусир) Г.В.	1157, 1315
Козонова Ю.О.	1565	Кручек О.А.	1566
Колесниченко С.Л.	1347	Крыжановский С.С.	1658
Колеснікова К.С.	1763	Крюкова І.О.	1176
Колиев И.Д.	1222	Крячко Т.В.	1605
Колтун П.С.	1380	Кузнецов В.В.	1764
Кононов Г.С.	1381	Кузнецов И.О.	1543
Коноплев А.И.	1413	Кузнецов М.В.	1224
Копытин А.В.	1656	Кузнецова И.А.	1382
Корба Е.Н.	1636	Кузнецова І.О.	1160
Корж Е.Г.	1724	Кузнецова К.Д.	1727
Коркач А.В.	1449	Кузьменко Ю.Я.	1765
Корниенко О.П.	1223	Кузьмин А.А.	1225
Корниенко С.Н.	1264	Кулешов Д.К.	1766
Корнієцький О.В.	1194	Кундиловская Т.А.	1450
Корчемлюк А.І.	1725	Купчак В.Р.	1195а
Косой Б.В.	1189, 1414	Кустов І.О.	1767
Костенюк В.В.	1657	Кушнир И.Г.	1348
		Кушниренко Н.М.	1567
		Кушнір Н.А.	1606

Л

Лабай В.Й.	1161	Лелица А.Г.	1267
Лагутин А.Е.	1129	Липнягов П.П.	1415
Лаксирі Аззеддин	1463	Лисовая Т.В.	1728
Ланженко Л.О.	1799	Литвина Т.М.	1349
Лапінська А.П.	1584	Ліганенко М.Г.	1698
Лат Сук Тункара	1383	Літвінова І.О.	1800
Лашманов В.И.	1266	Лобачев С.С.	1268
Лебедев Б.В.	1568	Лозовская Т.С.	1699
Лебеденко Т.Є. (Т.Е.)	1196, 1451	Лозовский С.И.	1226
		Лозовский Т.Л.	1659

Левкіна Р.В.	1177	Лозовська Г.М.	1768
Ломака О.В.	1729	Лукьянов Н.Н.	1769
Ломейко А.П.	1569	Любонько Т.В.	1770
Ломовцев П.Б.	1509	Люлько Ю.Б.	1585
Лось О.А.	1544	Лялина И.А.	1228
Луганцева Л.Н.	1293	Ляхно В.Ю.	1660
Луговая Н.П.	1227		

М

Магеррамов М.А.	1229	Микеладзе О.Г.	1232
Мадани А.	1384	Микитин М.С.	1351
Мазуренко І.К. (И.К.)	1178,	Милинчук С.И.	1487
	1545	Милорава О.В.	1416
Майданевич Ю.П.	1179	Мирончук Ю.А.	1316
Макаринская А.В.	1452	Миськин А.Н.	1527
Макарова О.В.	1526	Михайлицька О.Р.	1528
Макиевская Т.Л.	1700	Мітіна Н.Б.	1586
Максимов М.В.	1230	Могилянська Н.А.	1587
Макисько О.Р.	1661	Мойнуддин Хасан	1433
Малакі І.С.	1730	Моргун В.А.	1131
Маламен Г.Д.	1138	Мордынский В.П.	1638
Мальчевський В.П.	1570	Морозюк Л.И.	1132
Маноли Т.А.	1385	Морозюк Т.В.	1352
Мардар М.Р.	1169,	Москалюк И.В.	1496
	1464	Мохамед А. Амир Махди	1386
Мартынюк Е.Н.	1350	Мохамед Абдула Ахмед	1453
Мартынюк М.О.	1607	Мурадов А.А.	1295
Марченко О.А.	1190	Мусій Л.Я.	1771
Махмуд Бин Махмуд	1294	Муссауи Хуссейн Али	1466
Меліх О.О.	1191	Мустафаева С.Р.	1772
Мельник А.В.	1731	Мустяца В.М.	1773
Мельник И.В.	1465	Мхитарян Г.Г.	1296
Мельнічук О.Є.	1510	Мяо Юнсян	1269
Мензел К.	1231		

Н

Набиль Аль Гарби	1546	Нгуен Ван Нинь	1271
Навоева Н.И.	1270	Нгуен Вьет Зунг	1588
Назаренко Ю.В.	1662	Негоденко В.С.	1733
Назарова Л.В.	1180	Недобийчук Т.В.	1497
Накісько О.В.	1732	Невмыванный С.Л.	1498
Наконечная Ю.Г.	1571	Негру И.Ф.	1627
Нарижный С.А.	1663	Недоступ О.В.	1387

Нахметов Фарух	1109	Непочатенко В.О.	1774
Нетребский А.А.	1148	Никулин А.Г.	1776
Нехайчук Д.В.	1181	Никулина А.С.	1734
Никитин Д.Н.	1170, 1529	Ниченко С.В.	1589
Никитина А.В.	1775	Ніценко В.С.	1182
Никитина Ж.В.	1467	Новикова Т.Н.	1547

О

Обухов А.А.	1777	Оніщенко В.П.	1134
Одарченко А.Н.	1183	Орел А.М.	1737
Одарченко Д.М.	1192	Орлова С.С.	1548
Однолько В.О.	1778	Осадчук П.И.	1480
Одношевна О.О.	1735	Осипова Л.А.	1152
Окафор Г.И.	1317		1233
Олейник Л.Б.	1479	Остапенко А.Вал.	1801
Олексова Е.А.	1511	Остапенко А.Вл.	1738
Оленев Н.В.	1608	Осьмачко С.П.	1234
Ольшамовский В.С.	1272	Отмани Бубакер	1235
Ольшевська О.В.	1736	Очеретяный Ю.А.	1639
Онищенко О.А.	1318	Ощипок І.М.	1155

П

Павловский С.Н.	1353	Пищанская Н.А.	1781
Павлюк Р.Ю.	1122	Плесной А.В.	1740
Паламарчук А.С.	1530	Плужников О.Н.	1417
Паламарчук В.І.	1802	Поберезкин А.А.	1499
Палатник И.Л.	1454	Поварова Н.Н.	1573
Палвашова А.И.	1354	Погарская В.В.	1164
Палий П.Б.	1388	Погирный Ю.В.	1236
Памбук С.А.	1572	Погосян А.С.	1574
Пандас А.В.	1779	Подгородецкий О.А.	1237
Парменова Д.Г.	1549	Поддубная М.В.	286
Паскал Ю.Г.	1628	Подмазко И.А.	1665
Патюков С.Д.	1297	Пожиткова Л.Г.	1590
Паук М.І.	1780	Попадич О.З.	1468
Перетяка С.Н.	1389	Потапов В.А.	1356
Пеструева Л.И.	1355	Потишняк О.М.	1193
Петренко Г.В.	1739	Поязитис В.Г.	1238
Петросьянц А.П.	1512	Приходько С.В.	1239
Пилипенко И.В.	1520	Прокопенко І.О.	1782
Пилипенко Л.Н.	1119	Пронькіна К.В.	1803

Р

Радионенко В.Н.	1629	Роженцев А.В.	1130,
Радионова О.В.	1550		1273
Рамадан Хассан Е.А.	1609	Роландо М.М.	1274
Ратушна М.М.	1357	Романченко С.В.	1701
Рейад Шамхи Али	1630	Ротанов Г.М.	1184
Реминная Л.П.	1591	Ружицька Н.В.	1702
Рехтета О.М.	1804	Русева Я.П.	1631
Решта С.П.	1434	Рыбина О.Б.	1610
Ржесик К.А.	1592	Рыбников М.В.	1275
Ровинец И.В.	1319	Ряшко Г.М.	1551
Рогова Н.В.	1640		

С

Сабрах Магди	1435	Симоненко О.Ю.	1595
Савичев В.П.	1248	Симоненко Ю.М.	1162
Сагала Т.А.	1703	Сігнатулін М.В.	1742
Садыков К.Д.	1455	Скорик А.В.	1743
Саламатина С.Е.	1611	Скрипник А.В.	1614
Салах К.Д.	1320	Скрипніченко Д.М.	1805
Самсоненко А.А.	1593	Слынько Н.А.	1277
Сангаре Абубакар	1358	Смирнов Л.Ф.	1116
Сапожнікова Н.Ю.	1666	Смирнова Д.Г.	1391
Саркисян А.О.	1612	Смирнова Е.Г.	1321
Святецкий Н.В.	1299	Соколова Н.Ю.	1667
Седыченко В.И.	1390	Соколовська О.Г.	1707
Секачев И.В.	1741	Солецкая А.Д.	1438
Селезнева Ю.А.	1500	Соломон А.М.	1744
Селиванская И.А.	1531	Солоницкая И.В.	1481
Семенюк Ю.В.	1171,	Сомов Д.О.	1745
	1436	Соц С.М.	1552
Семикоз О.Н.	1437	Станевский О.Л.	1469
Семко Т.В.	1704	Станкевич Г.Н.	1125
Семков С.В.	1613	Степуренко Ю.В.	1322
Сеченых В.В.	1594	Столярова Т.В.	1392
Сибиряков Ю.В.	1300	Сурьянинова Н.Н.	1360
Сивов А.Л.	1276	Суткович Т.Ю.	1575
Сидер Исхак Мухамед	1359	Суханова А.В.	1806
Сидорчук О.В.	1705	Суходольская А.Б.	1615
Силич С.С.	1706	Суюсанова О.Л.	1746
		Сытько А.Н.	1596

Т

Талпэ С.И.	1361	Титомир Л.А.	1470
Тариф Юсеф Исмаил	1362	Тищенко А.П.	1325
Тастанбеков С.Т.	1301	Ткаченко В.Б.	1139
Тележенко Л.Н.	1145	Толстых В.Ю.	1501
Тенюх К.М.	1532	Топораш І.Г.	1533
Теняков И.Э.	1323	Третьяков С.В.	1278
Терзиев В.Г.	1482	Тришин Ф.А.	1418
Терзиев С.Г.	1197	Троценко А.В.	1149
	1324	Труфкати Л.В.	1553
Тимошевская Л.В.	1807	Турабоева М.К.	1393
Тиرون-Воробьева Н.Б.	1668	Тюрикова И.С.	1471
Титаренко Т.В.	1363	Тюхай Д.С.	1483
Титлов А.С.	1156		

У

Українцева Ю.С.	1783	Устенко И.А.	1641
Ульяницкий А.В.	1326	Ушаков В.Г.	1394

Ф

Фабіянська І.В.	1597	Фігурська Л.В.	1669
Фарез Абдул Карим	1395	Фомінський Д.В.	1488
Фаттух Тахер Фарез	1396	Фотихова В.В.	1279
Фатхи Салех Даях	1397	Франко Ю.А.	1632
Федоров А.Г.	1616	Фрейдис Е.И.	1747
Федосова К.С.	1534	Фрум О.Л.	1808
Филин С.О.	1123		

Х

Хаддад Бассам	1327	Хвостенко Е.В.	1784
Хаддад Карим	1456	Хилал Мустафа	1421
Хаддад Самир	1419	Хлиева О.Я.	1513
Хальфалла Исмаил	1420	Хмельнюк М.Г.	1140
Хамза Аль-Рухая	1398	Холодный Л.П.	1576
Харенко Д.А.	1708	Хомич Г.П. (Г.А.)	1165
Харченко С.В.	1748		1240
Хассан Сади Ибрагим	1670	Хоренжий Н.В.	1554

Ц

Царук В.Ю.	1785	Цюндик О.Г.	1809
------------	------	-------------	------

Ч

Чабанова О.Б.	1502	Черно Н.К.	1106
Чан Анъ Кыюнг	1328	Чернышова И.В.	1749
Чепурненко В.А.	1598	Черняк Ю.А.	1329
Червинский Г.Н.	1241	Чирва О.Г.	1185
Черевко А.И.	1126	Чуклин А.П.	1786
Чернавский В.Т.	1280	Чучуй В.П.	1281
Черній В.О.	1617		

Ш

Шамрай А.А.	1330	Шестопалов К.А.	1535
Шапкина К.И.	1750	Шипко И.М.	1515
Шаповаленко О.И.	1114	Широкий Д.А.	1364
Шарпе А.А.	1671	Шишко Л.С.	1484
Шахбаз Мохамед Жамаль	1242	Шлапак Г.В.	1672
Швец Н.А.	1633	Шолтысек К.	1120
Шевченко П.И.	1555	Шпырко Т.В.	1516
Шевченко Р.И.	1514	Штельмах О.Н.	1365
Шевчук С.В.	1751	Штукан Е.М.	1303
Шери Хименес Хорхе	1302	Шунько А.С.	1673

Щ

Щелкунов Л.Ф.	1331	Щербата М.Ю.	1753
Щербаков О.Н.	1752	Щукина О.Г.	1243

Ю, Я

Юсеф А.	1366	Яровой И.И.	1709
Яковлева О.Ю.	1674	Ярославцев С.К.	1422
Якуб Л.Н.	1172	Ясин Ахмад Халиль	1399
Ялпачик В.Ф.	1166	Ясинский С.П.	1710
Ямборко А.В.	1503	Яшкина В.В.	1618
Янчева М.О.	1198		

ІМЕННИЙ ПОКАЖЧИК НАУКОВИХ КЕРІВНИКІВ ТА КОНСУЛЬТАНТІВ

А

Абдуллаев Р.А.	1772
Азаров А.И.	1225
Алексеев В.П.	1239
Аминов М.С.	1246
Арсирий В.А.	1511
Артеменко С.В.	1788
Афанасьев Б.А.	1257

Б

Бандура В.М.	1802
Батт А.В.	1361
Безусов А.Т.	1145, 1147, 1154, 1178, 1240, 1327, 1354, 1372, 1385, 1392, 1430, 1431, 1442, 1476, 1510, 1530, 1534, 1545, 1556, 1575, 1576, 1609, 1611, 1612, 1630, 1641, 1666, 1692, 1698, 1727
Беляев М.И.	1126, 1218
Бечко П.К.	1774
Біленька І.Р.	1678
Білонога Ю.Л.	1661
Богатирьов К.О.	1194
Бодюл О.И.	1525
Бондаренко В.Л.	1162, 1595, 1601, 1625, 1637, 1647, 1724, 1786
Борисов В.А.	1442
Бошков Л.З.	1615
Бошкова И.Л.	1522, 1648, 1757
Бурдо О.Г.	1128, 1151, 1197, 1269, 1324, 1333, 1389, 1429, 1431, 1469, 1480, 1482, 1487, 1490, 1507, 1551, 1610, 1613, 1624, 1638, 1653, 1700, 1708, 1709
Бурова Т.А.	1789

В

Ваганов А.И.	1306
Вассерман О.А.	1488
Величко Т.А.	1508
Верхивкер Г.П.	1230
Виннов А.С.	1675

Віннікова (Винникова) Л.Г.	1437, 1438, 1461, 1468, 1474, 1560, 1573, 1583, 1619, 1623, 1642, 1671, 1672, 1782, 1795, 1803
Власенко В.В.	1744, 1798
Войт С.М.	1758
Волкова С.Ф.	1808

Г

Гапонюк О.И.	1489, 1559
Гарачук В.К.	1386
Геллер В.З.	1201, 1273, 1275, 1296
Гетманец В.Ф.	1159
Гладушняк О.К. (А.К.)	1136, 1138, 1163, 1237, 1412, 1683
Голуб Г.А.	1705
Голубев В.Н.	1232, 1238, 1249, 1261, 1264, 1314
Горбенко Г.А.	1323
Горбис З.Р.	1362
Гореньков Э.С.	1258
Горин А.Н.	1687
Гринченко О.О.	1198
Гришин М.А.	1241, 1259, 1295, 1319, 1346, 1356, 1393, 1497, 1502, 1531, 1558
Гришова І.Ю.	1721, 1753
Гросул Л.И.	1515
Гуляев-Зайцев С.С.	1663
Гуртовой Н.В.	1537

Д

Давиденко Т.И.	1315
Данильчук П.В.	1200
Деревянко Г.В.	1380, 1386
Дідух (Дидух, Ткаченко) Н.А.	1587, 1662, 1701, 1711, 1783, 1799, 1805
Дмитрук Є.А. (Е.А.)	1247, 1283, 1337, 1338, 1376, 1377
Добробабина Л.Б.	1547, 1562, 1567
Долінський (Долинский) А.А.	1127, 1600
Дороховський О.М.	1742
Дорошенко А.В.	1205, 1256, 1271, 1292, 1401, 1403, 1410, 1424, 1454, 1499, 1535, 1546, 1632, 1657, 1670, 1686, 1712
Дроник Г.В.	1646, 1787
Дударев И.Р.	1235
Дудкин М.С.	1297, 1331, 1371, 1434
Дьяконова А.К.	1496, 1571, 1608, 1621

Дябло В.В. 1321

Є

Єгоров (Егоров) Б.В. **1168, 1169, 1224**, 1254, 1338, 1341, 1342,
1357, 1384, 1411, 1456, 1554, 1559, 1579,
1596, 1599, 1620, 1645, 1669, 1730, 1765,
1809

Єлинська Н.О. 1597

Єресько Г.О. (Єресько Г.А.) 1652, 1704

Ж

Жадан В.З. 1244

Железный В.П. **1158, 1171**, 1296, 1329, 1428, 1436, 1513,
1536, 1557, 1589, 1594, 1659, 1731, 1734,
1769

Желіба Ю.О. 1748

Жеребин Ю.Л. 1348, 1349, 1374

Живица В.И. 1365

Жигунов Д.А. 1676, 1695

Жуковский Э.И. 1236, 1300, 1421

З

Загибалов А.Ф. 1248, 1336, 1388, 1442

Загоруйко В.А. 1277, 1364, 1439, 1463

Заєць М.А. 1714, 1756

Захаров Н.Д. **1156**, 1360

И, І

Иванец В.Н. 1265

Иваница В.А. 1503

Исмаилов Э.Ш. 1258

Иваненко (Иваненко) А.В. 1415, 1532

Іоргачова К.Г. (Іоргачева Е.Г.) **1196, 1495**, 1501, 1505, 1526, 1654, 1697,
1754, 1784

Іртищева І.О. 1793

К

Календерьян В.А. 1284, 1339, 1362

Калинин Л.Г. 1215, 1223, 1373, 1548, 1578

Калинкевич Н.В. 1752, 1777

Калнинь І.М.	1279
Каминський В.Д.	1301
Капліна Т.В.	1602
Капрельянц Л.В.	1144, 1152, 1165, 1249, 1307, 1310, 1347, 1383, 1392, 1408, 1440, 1451, 1462, 1477, 1485, 1498, 1512, 1516, 1527, 1553, 1581, 1590, 1627, 1633, 1644, 1673, 1760
Карнаушенко Л.І. (Л.И.)	1353, 1443, 1448, 1449, 1451, 1481, 1495, 1514
Карунський А.И.	1456
Кессельман П.М.	1217, 1335, 1387
Кириленко О.А.	1199, 1253, 1383, 1440
Кириллов В.Х.	1209, 1267, 1363, 1425, 1458, 1519, 1681, 1689
Клименко В.В.	1614
Князева Н.О.	1768
Кобелева С.М.	1346
Коваленко О.О. (Е.А.)	1564, 1591, 1680, 1696
Ковалишин П.В.	1746
Ковбасюк Р.Ф.	1260, 1263, 1307, 1345
Кожухар В.В.	1640
Козлов Г.Ф.	1228, 1350, 1604
Колесник А.А.	1345
Кологривов М.М.	1703
Коняев А.Н.	1381
Корнараки В.В.	1199
Косой Б.В.	1509, 1529, 1658
Костюк Г.Ф.	1326
Котельников А.Ф.	1404, 1420
Коханський А.И.	1417
Кочетов В.П.	1366, 1435, 1457
Кравців Р.Й.	1146, 1155, 1528
Красномовец П.Г.	1234, 1270, 1299
Красноручський О.О.	1717, 1720, 1732
Кривич В.С.	1367
Криленко В.І.	1195a
Кричковська Л.В.	1634
Кротов Е.Г.	1227, 1312, 1446
Крусір Г.В.	1606
Кулик О.П.	1586
Кухаренко В.М.	1764

Л

Лавренченко Г.К.	1140 , 1290, 1298, 1328, 1406, 1656, 1740, 1807
Лагодієнко В.В.	1177 , 1751, 1770
Лагутин А.Е.	1433, 1492, 1524, 1616
Ландик В.И.	1432
Лапардин Н.И.	1682
Ларьяновский С.Ю.	1245, 1282, 1288, 1320
Лашхи А.Д.	1220
Лебеденко Т.Є.	1796
Лебська Т.К.	1790
Левицкий А.П.	1343, 1351, 1357, 1422, 1494, 1539, 1584
Левкіна Р.В.	1739
Лепа Р.М.	1755
Липа А.И.	1781
Ломакин В.Ф.	1318

М

Мазур В.А.	1170 , 1285, 1286, 1289, 1304, 1330, 1370, 1419, 1466, 1629, 1677, 1741, 1766
Майданевич П.М. (П.Н.)	1173 , 1181 , 1728, 1747, 1773
Макарова О.В.	1693
Малік М.Й.	1175 , 1185
Мальский А.Н.	1218
Маноли Т.А.	1572
Мармуль Л.О.	1174 , 1726
Медведева Е.И.	1111
Мельник Л.Ю.	1735
Мерко И.Т.	1131 , 1361
Месаркишвили С.С.	1220
Милетич А.Ф.	1291
Милованов В.И.	1280, 1706
Минкус Б.А.	1352
Мисак Й.С.	1161
Мнацаканов Г.К.	1577, 1651
Монтик П.Н.	1266
Моргун В.О. (В.А.)	1243, 1400, 1478, 1486, 1533, 1542, 1552, 1603
Морозюк Л.І. (Л.И.)	1427 , 1716, 1736
Мурадов М.С.	1246

Н

Наер В.А.	1123, 1133, 1149, 1242, 1359
Наремский Н.К.	1266
Наумов О.Б.	1176, 1179, 1182, 1186, 1193
Наумова Л.Н.	1737
Недоступ В.И.	1203
Немченко В.В.	1718, 1763, 1778
Непочатенко О.О.	1723
Никитин А.М.	1221
Никульшин Р.К.	1208, 1352

О

Овсянникова Л.К.	1617, 1707
Олик А.П.	1308, 1390
Онищенко В.П.	1309, 1311, 1332, 1391, 1397, 1398, 1432, 1460, 1518
Осипов В.И.	1160
Осипова Л.А.	1550, 1699
Осокин В.В.	1500, 1592
Остапчук М.В. (Н.В.)	1125, 1204, 1276, 1281, 1369, 1447, 1455, 1521, 1561

П

Павленко Ю.П.	1540
Павлов О.И.	1191
Павлюк Р.Ю.	1605
Парцхаладзе Э.Г.	1222, 1272
Пасс А.Е.	1255
Пахомов П.Л.	1484
Петраш В.Д.	1749
Петров Л.Н.	1262, 1293, 1308, 1322
Пилипенко Л.Н.	1314, 1355, 1471, 1479
Платонов П.Н.	1219
Погожих М.И.	1192
Полянский К.К.	1107
Припотень В.Ю.	1745
Пушок Я.Я.	1719

Р

Радченко Н.И.	1791, 1801
Резников Г.В.	1268

Рехтета М.А.	1806
Роганков В.Б.	1517
Рогачев В.И.	1252
Ромоданова В.О.	1538
Русаков В.А.	1313

С

Савенко І.І.	1180, 1762, 1792
Савінок О.М.	1800
Савченков Г.А.	1212, 1399
Сарапіна О.А.	1190
Семенов В.Ф.	1779
Семенюк В.А.	1491
Семенюк Ю.В.	1776
Семочкина Л.Г.	1252
Сердюк Л.В.	1461, 1464
Середа Л.П.	1473
Симоненко Ю.М.	1239, 1759
Смирнов Г.Ф.	1130, 1139, 1268, 1278, 1305, 1368, 1379, 1396, 1413, 1414, 1472, 1541, 1543, 1549
Соколи І.І.	1761
Софронков А.Н.	1344, 1382
Соц С.М.	1767
Станкевич Г.М. (Г.Н.)	1369, 1441, 1459, 1493, 1585, 1622, 1713
Становский А.Л.	1340
Старчак В.Г.	1394
Стегней М.І.	1780
Сторожук В.Н.	1294, 1385, 1465
Стройко Т.В.	1804
Стручаев Н.И.	1569

Т

Тележенко Л.М. (Л.Н.)	1475, 1506, 1520, 1523, 1565, 1628, 1643, 1650, 1691, 1722
Терзієв С.Г.	1702
Титлов А.С.	1444, 1483, 1639, 1694
Тищенко Г.П.	1325
Тарутин П.П.	680, 758
Ткаченко (Дідух) Н.А.	1587, 1662, 1701, 1711, 1783, 1799, 1805
Топілін Г.Є.	1580
Топіха В.І.	1184, 1188, 1635, 1715
Топчій О.А.	1797
Троценко А.В.	1664, 1679

У

Ушаков В.Г. 1214

Ф

Фан-Юнг А.Ф. 1210
 Федоткин И.М. 1211
 Фельдман А.Л. 1210, 1229, 1287
 Фисенко В.В. 1213, 1231
 Флауменбаум Б.Л. **1121**, 1216, 1233, 1240, 1263, 1294, 1303, 1312, 1313, 1317, 1334, 1358, 1409, 1416, 1465

Х

Ханик Я.М. **1161**
 Хмельнюк М.Г. 1593, 1598, 1607, 1637, 1665, 1674, 1690, 1710, 1738
 Хобин В.А. 1375, 1418, 1421
 Ходаківський Є.І. 1725
 Хриенко П.А. 1684

Ц

Цісарик О.Й. 1771
 Цыкало А.Л. 1207, 1250, 1251

Ч

Чагаровський О.П. (Чагаровский А.П.) **1120**, **1153**, 1259, **1374**, 1395, 1405, 1445, 1563, 1566, 1574, 1626
 Чайка И.К. 1224
 Чайковский В.Ф. 1226, 1269, 1378, 1427
 Чепурненко В.П. **1129**, **1150**, **1167**, 1202, 1206, 1274, 1302, 1316, 1423, 1433
 Черевко А.И. **1164**, **1183**
 Черно Н.К. **1157**, 1315, 1450, 1452, 1464, 1467, 1470, 1544, 1582, 1618, 1631, 1655, 1668, 1729, 1750, 1775
 Чирва О.Г. 1733
 Чумак І.Г. (И.Г.) **1134**, **1137**, **1142**, **1143**, **1195**, 1245, 1267, 1277, 1282, 1288, 1332, 1366, 1399, 1417, 1435, 1453, 1504, 1568, 1588
 Чурсіна Л.А. **1166**

Ш

Шаповаленко О.И.	1411
Шерстобитов В.В.	1422
Шнырков В.И.	1660
Шульте А.Ю.	1390
Шутенко Є.І. (Е.И.)	1685, 1688

Щ

Щекатолина С.А.	1407
-----------------	------

Я

Язлюк Б.О.	1785, 1794
Якименко Г.С.	1279
Ярмолович Ю.Р.	1320

ЗВЕДЕНИЙ ІМЕННИЙ ПОКАЖЧИК НАУКОВИХ КЕРІВНИКІВ ТА КОНСУЛЬТАНТІВ, ЯКІ ОПИСАНІ В І ТА II ЧАСТИНАХ

А

Азаров А.И.	I – 801; II – 1225
Алексеев В.П.	I – 222, 309, 349, 372, 373, 522, 540, 587, 623, 629, 765, 767, 818, 863; II – 1239
Аминов М.С.	I – 645, 755, 819; II – 1246

Б

Беляев М.И.	I – 45 , 833, 910, 919, 950, 964, 990, 1018, 1084; II – 1126 , 1218
-------------	--

В

Верхивкер Г.П.	I – 230; II – 1230
----------------	--------------------

Г

Геллер В.З.	I – 542, 604, 638, 841, 879, 909, 1061, 1075, 1093; II – 1201, 1273, 1275, 1296
Гладушняк А.К. (О.К.)	I – 647, 714, 941, 1068; II – 1136 , 1138 , 1163 , 1237, 1412, 1683
Голубев В.Н.	I – 976, 994, 1006, 1057, 1062, 1101; II – 1232, 1238, 1249, 1261, 1264, 1314

- Горбис З.Р. I – 130, 165, 182, 257, 273, 321, 337, 360, 379, 382, 416, 434, 494, **499**, 516, 601, 606, 671, 716; II – 1362
- Гришин М.А. I – **46**, 384, 422, **461**, 534, 588, 635, 678, 759, 774, 776, 859, 866, 945, 962, 973, 1028, 1060, 1090; II – 1241, 1259, 1295, 1319, 1346, 1356, 1393, 1497, 1502, 1531, 1558

Д

- Данильчук П.В. I – 1041, 1043; II – 1200
- Дмитрук Е.А. I – 680, 1014, 1023; II – 1247, 1283, 1337, 1338, 1376, 1377
- Дорошенко А.В. I – 920, 954, 1011, 1020, 1032, 1037; II – 1205, 1256, 1271, 1292, 1401, 1403, 1410, 1424, 1454, 1499, 1535, 1546, 1632, 1657, 1670, 1686, 1712
- Дударев И.Р. I – 236, **533**, 781, 796, 802, 918, 924, 944, 946, 1003; II – 1235
- Дудкин М.С. I – 145, 285, 418, 441, 454, 535, 544, 622, 627, 648, 715, 897, 914; II – 1297, 1331, 1371, 1434

Є

- Єресько Г.О. (Єресько Г.А.) I – 961; II – 1652, 1704

Ж

- Жадан В.З. I – 275, 280, 332, 344, 399, 420, 499, 657, 898, 989, 1102; II – 1244
- Железный В.П. I – 1083; II – **1158**, **1171**, 1296, 1329, 1428, 1436, 1513, 1536, 1557, 1589, 1594, 1659, 1731, 1734, 1769
- Живица В.И. I – 1016; II – 1365
- Жуковский Э.И. I – 999, 1008, 1048; II – 1236, 1300, 1421

З

- Загибалов А.Ф. I – 817, 903, 923, 975, 980, 1071, 1084; II – 1248, 1336, 1388, 1442
- Загоруйко В.А. I – 502, 925, 936; II – 1277, 1364, 1439, 1463

I

Іваненко (Іваненко А.В.) I – 474, 491, 593, 672, 686, 752, 788, 1091;
II – 1415, 1532

K

Календерьян В.А. I – 360, 416, 516, 693, 735, 797, 840, 870,
951, 965, 1039; II – 1284, 1339, 1362
Калинин Л.Г. I – 564; II – 1215, 1223, 1373, 1548, 1578
Калнинь І.М. I – 1058, 1082; II – 1279
Карнаушенко Л.І. (Л.И.) I – 917, 974, 1042, 1044; II – 1353, 1443,
1448, 1449, 1451, 1481, 1495, 1514
Кессельман П.М. I – 192, 232, 254, 258, 259, 267, 313, 388,
404, 481, 511, 583, 701, 741, 782, 852, 895,
902, 921, 1049, 1050, 1073; II – 1217, 1335,
1387
Кириленко О.А. I – 784, 940, 996; II – 1199, 1253, 1383, 1440
Ковбасюк Р.Ф. I – 880; II – 1260, 1263, 1307, 1345
Козлов Г.Ф. I – 878; 1228, 1350, 1604
Корнараки В.В. I – 1096; II – 1199
Костюк Г.Ф. I – 314, 410, 487, 496, 536, 799; II – 1326
Котельников А.Ф. I – 1076; II – 1404, 1420
Коханский А.И. I – 607, 617, 717, 754; II – 1417
Красномовец П.Г. I – 1034, 1089; II – 1234, 1270, 1299
Кротов Е.Г. I – 525, 585, 635, 703, 734, 749, 764, 1047;
II – 1227, 1312, 1446

L

Лавренченко Г.К. I – 812, 872, 881, 894, 899, 911, 958, 963,
1026, 1030; II – 1140, 1290, 1298, 1328,
1406, 1656, 1740, 1807
Левицкий А.П. I – 855, 943, 959, 983, 1038; II – 1343, 1351,
1357, 1422, 1494, 1539, 1584
Ломакин В.Ф. I – 835; II – 1318

M

Мазур В.А. I – 877, 892, 988, 1056; II – 1170, 1285,
1286, 1289, 1304, 1330, 1370, 1419, 1466,
1629, 1677, 1741, 1766
Мальский А.Н. I – 178, 704, 745, 748, 833, 910, 964, 990,
1012, 1018; II – 1218
Медведева Е.И. I – 779; II – 1111

Мерко И.Т.	I – 202, 250, 311, 318, 330, 354 , 364, 377, 415, 452, 501, 605, 622, 675, 685, 710, 731, 779, 824, 930, 934, 935, 996, 1022, 1099; II – 1131 , 1361
Милованов В.И.	I – 639, 893, 896, 906, 1035, 1082; II – 1280, 1706
Минкус Б.А.	I – 387, 539, 590, 664, 1087; II – 1352
Мнацаканов Г.К.	I – 850, 1080; II – 1577, 1651
Монтик П.Н.	I – 667; II – 1266

Н

Наер В.А.	I – 249, 252, 264, 272, 391, 417, 451, 469, 560, 599, 614, 673, 798, 853, 864, 912, 939, 947, 982, 1010, 1097; II – 1123 , 1133 , 1149 , 1242, 1359
Наремский Н.К.	I – 365, 519, 556, 603, 691, 696, 862; II – 1266
Недоступ В.И.	I – 816, 884; II – 1203
Никитин А.М.	I – 997; II – 1221
Никульшин Р.К.	I – 916, 1058; II – 1208, 1352

О

Онищенко В.П.	I – 929, 987, 1052; II – 1309, 1311, 1332, 1391, 1397, 1398, 1432, 1460, 1518
Остапчук М.В. (Н.В.)	I – 479, 553, 634, 702 , 733, 953, 977, 993; II – 1125 , 1204, 1276, 1281, 1369, 1447, 1455, 1521, 1561

П

Павлов О.И. (А.И.)	I – 403, 633, 708, 839, 1086; II – 1191
Пасс А.Е.	I – 616; II – 1255
Платонов П.Н.	I – 13 , 85, 86, 88, 102, 104, 106, 109, 114, 131, 139, 160, 162, 175, 176, 199, 219, 220, 225, 228, 235, 248, 260, 302, 315, 334, 347, 355, 365, 367, 378, 385, 386, 389, 403, 405, 407, 430, 445, 470, 512, 531, 558, 581, 589, 597, 598, 600, 624, 633, 634, 641, 644, 650, 684, 708 , 709, 724, 750, 751, 768, 791, 826, 830, 834, 867, 871, 874, 995, 1024, 1036; II – 1219

Р

Рогачев В.И. I – **20**, 507, 653, 813; II – 1252

С

Савченков Г.А. I – 985, 1100; II – 1212, 1399
Семенюк В.А. I – 561, 646; II – 1491, 1649
Смирнов Г.Ф. I – 357, 390, 419, 505, 601, 669, 689, 740, 753, 780, 811, 825, 865, 949, 998, 1017, 1019, 1092; II – **1130**, **1139**, 1268, 1278, 1305, 1368, 1379, 1396, 1413, 1414, 1472, 1541, 1543, 1549

Ф

Фан-Юнг А.Ф. I – 291, **310**, 423, 437, 440, 547, 577, 694, 698, 738, 742, 803; II – 1210
Фельдман А.Л. I – 213, 231, 400, 413, 490, 631, 727, 739, 766, 836, 860, 952, 1095; II – 1210, 1229, 1287
Флауменбаум Б.Л. I – **25**, 170, 191, 197, 217, 224, 243, 256, 288, 345, 384, 408, 439, 491, 510, 579, 582, 628, 651, 652, 692, 734, 736, 739, 760, 837, 857, 971, 1059; II – **1121**, 1216, 1233, 1240, 1263, 1294, 1303, 1312, 1313, 1317, 1334, 1358, 1409, 1416, 1465

Х

Хобин В.А. I – 1004, **1036**, 1048, 1054, **1086**; II – 1375, 1418, 1421

Ц

Цыкало А.Л. I – 473, 922, 966, 1085; II – 1207, 1250, 1251

Ч

Чагаровський О.П. (Чагаровский А.П.) I – 776, 962; II – **1120**, **1153**, 1259, **1374**, 1395, 1405, 1445, 1563, 1566, 1574, 1626
Чайка И.К. I – 732, 743, 875, 883, 901, 928, 1000, 1038, 1067; II – 1224
Чайковский В.Ф. I – 320, 401, 435, 503, 505, 513, 527, 538, 542, 586, 604, 638, 800, 810, 815, 828, 829,

- 847, 885, 913, 1002, 1005, 1013, 1055, 1078, 1079; II – 1226, 1269, 1378, 1427
- Чепурненко В.П. I – 368, 429, 550, 591, 612, 676, 756, 806, 822, 827, 948, 1063; II – **1129, 1150, 1167**, 1202, 1206, 1274, 1302, 1316, 1423, 1433
- Чумак І.Г. (И.Г.) I – 284, 326, 342, 406, **420**, 467, 564, 602, 607, 610, 617, 621, 642, 665, 721, 729, 737, **749**, 762, 772, 787, 821, 832, 876, 932, 933, 979, 981, 1025, 1046, 1052, 1066, 1077, 1094; II – **1134, 1137, 1142, 1143, 1195**, 1245, 1267, 1277, 1282, 1288, 1332, 1366, 1399, 1417, 1435, 1453, 1504, 1568, 1588

Щ

- Щекатолина С.А. I – 695; II – 1407