

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Одеська національна академія харчових технологій

ЛІТОПИС ДИСЕРТАЦІЙНИХ РОБІТ

У 2-х частинах

Частина 1: 1935-1989 рр.

Науково-технічна бібліотека

Одеса-2016

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
Пасічник Людмила Олександрівна
Степанова Ірина Владиславівна

Літопис дисертаційних робіт: анот. наук.-допом. бібліогр. покажч.: у 2-ч. Ч. 1: 1935-1989 рр. / уклад.: Т.Є. Мазепа, С.А. Новак, Л.П. Лобакова, Л.О. Пасечник, І.В. Степанова; Одес. нац. акад. харч. технологій. Наук.-техн. б-ка; під ред. І.І. Зінченко. – Одеса, 2016. – 414 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.

Покажчик містить відомості про дисертації на здобуття наукових ступенів кандидатів та докторів наук за 1935-2016 рр.

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

ПЕРЕДМОВА

*«Прогресс науки определяется трудами
ее ученых и ценностью их открытий»*

Л. Пастер

Однією з основних закономірностей розвитку науки є її наступництво. Саме наступництво поколінь учених зумовило збереження наукових традицій, дало імпульс для розвитку нових ідей на сучасному етапі.

Найважливішою формою підготовки учених і розвитку науки були і залишаються наукові школи – це спільнота дослідників, інтегрованих навколо вченого генератора ідей, якому властиві особливі дослідницькі, і що не менш важливо, людські якості.

Робота з підготовки науково-педагогічних і наукових кадрів вищої кваліфікації проводилася і на всіх етапах становлення і розвитку нашого вузу - *Одеської національної академії харчових технологій*. Із вузькопрофільного навчального закладу інститут був реорганізований у великий багатогалузевий технічний вуз.

Наукова діяльність академії бере початок ще в першому десятилітті свого існування. А наявність вже в кінці 20-х – початку 30-х років добре оснащеної дослідницької бази і висококваліфікованого професорсько-викладацького складу, дозволило почати підготовку наукових і науково-педагогічних кадрів. У 1929 році академія (тоді ще інститут технології зерна і муки) отримав право на підготовку аспірантів, а в 1934 – право приймати до захисту дисертації на здобуття вченого ступеня кандидата технічних наук з технології мукомельного виробництва і конструювання технологічного обладнання. Першими кандидатами технічних наук, які захистили дисертації на базі нашого інституту стали В.Я. Білецький і С.М. Золотарьов (захист у 1936 р.).

На початкових етапах підготовкою кандидатів та докторів наук академії керували професор *В.Я. Гіришсон* та *П.Г. Демидов*.

Разом з розвитком наукових шкіл в інституті відкривались нові наукові спеціальності для підготовки кандидатських дисертацій, збільшувався прийом до аспірантури.

У 1965 році інститут отримав право приймати до захисту дисертації на здобуття наукового ступеня доктора технічних наук. З розвитком інституту зростала потреба в розвитку матеріально-технічної бази кафедр та лабораторій, у кадрах вищої кваліфікації. Ця робота потребувала усе більшого професіоналізму та організаторських зусиль.

Важливою віхою в історії інституту став 1969 рік. В результаті реорганізації в інститут технології зерна і муки влилися викладачі, наукові співробітники, аспіранти та студенти Одеського технологічного інституту

харчової і холодильної промисловості, що навчалися за спеціальностями – машини та апарати харчових виробництв, технологія виноробства, консервування, м'яса і м'ясних продуктів, молока і молочних продуктів.

З роками робота з підготовки докторів та кандидатів наук стає все більш значущою та відповідає вимогам часу.

В процесі розвитку змінювалася структура інституту – збільшилася кількість факультетів і кафедр. Розширенню науково-дослідницьких робіт вузу сприяло удосконалення його лабораторної бази. З'явилися нові спеціальності зі своєю історією, своїми традиціями, зі своїми досягненнями, науковими школами.

Проводився відбір талановитої молоді для підготовки кандидатів і докторів наук. З часом робота з підготовки докторів і кандидатів наук стає все більш багатогранною. Роботи вчених академії, дослідження з основних та пріоритетних напрямів науки, досягнення наукових шкіл, є джерелом, базою, що забезпечує підготовку наукових і науково-педагогічних кадрів, основними формами якої значною мірою є аспірантура та докторантура.

Збільшення наукового потенціалу, наявність спеціалізованих рад із захисту докторських дисертацій, розвиток матеріально-технічної бази та наукових шкіл в академії зумовили можливість здійснювати наукові дослідження за таким основними напрямками як технологічні процеси для харчових і зернопереробних галузей агропромислового комплексу; розробка нових видів харчових продуктів із нетрадиційної сировини; технології отримання безпечних харчових продуктів та визначення критеріїв їх оцінки; створення нового високоефективного обладнання, автоматизація виробничих процесів харчових і зернопереробних виробництв; економічні проблеми діяльності виробництв АПК в ринкових умовах; створення нових енергозберігаючих циклів, схем і конструкцій холодильного і кріогенного обладнання, систем кондиціювання; розробка високонадійних та енергетично ефективних абсорбційних холодильних приладів різного призначення. розробка сонячних холодильних установок; моделювання термодинамічних властивостей та створення багатокомпонентних робочих тіл для дросельних систем охолодження.

Вчені академії займають зараз одне із провідних місць в галузевій науці, керуючись однією з головних традицій нашого вузу – завжди йти в ногу з часом, оперативно і по-діловому відгукуватися на його потреби, не боятися експериментувати, енергійно шукати шляхи до всього нового.

Науково-технічна бібліотека ОНАХТ володіє унікальним фондом рукописів кандидатських і докторських дисертацій, захищених майже за усіма спеціальностями, представленими в академії та за її межами, починаючи з 1935 року. А після приєднання у 2012 році Одеської державної академії холоду як структурного підрозділу, бібліотека академії поповнилася значною кількістю наукових досліджень в галузі холодильної техніки.

На сьогоднішній день фонд дисертаційних робіт налічує більше 2 тис. томів дисертацій та відображає поступовий розвиток сучасної науки.

На сучасному етапі розвитку основні завдання бібліотеки зумовлені напрямками діяльності академії як національної науково-дослідної установи. Тому сьогодні бібліотека ОНАХТ надає можливість доступу до повних текстів дисертацій і авторефератів, що дає виняткову нагоду багатьом читачам отримати потрібну інформацію, а для вчених сформувати свої наукові погляди враховуючи знання, напрацьовані десятиліттями.

У зв'язку з великою популярністю фонду дисертацій серед користувачів бібліотеки виникла необхідність систематизувати дисертаційні роботи та створити бібліографічний показник, який допоможе майбутнім науковцям простежити за еволюцією дисертаційних досліджень у різних галузях та, можливо, визначити власний напрям наукової роботи.

Мета даного показника – ознайомити читачів з науковими дослідженнями вчених ОНАХТ. До складу показника увійшли дисертації, які були захищені в академії з 1935 по 2016 рік. Усі документи перевірено *de visu*.

Структурно показник складається з двох частин:

Частина I – 1935-1989 рр.

Частина II – 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».

Додатково наведені іменні допоміжні показники авторів, наукових керівників та консультантів (нумерування дисертацій із зазначенням наукових консультантів виокремлено та додатково виділено кольором). А також надано список скорочень та аббревіатур.

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

Скорочення та аббревіатури

ВНИИ	- Всесоюзный научно-исследовательский институт
ВНИИВиВ «Магарач»	- Всесоюзный научно-исследовательский институт виноделия и виноградарства «Магарач»
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
КБ	- конструкторское бюро
Л.	- Ленинград
М.	- Москва
МИНЗАГ	- Министерство заготовок
МПП	- Министерство пищевой промышленности
МТИПП	- Московский технологический институт пищевой промышленности
НП АПО	- научно-производственное агропромышленное объединение
НПО	- научно-производственное объединение
ОАСУ	- отраслевая автоматизированная система управления
ОНАПТ	- Одесская национальная академия пищевых технологий
ОНАХТ	- Одеська національна академія харчових технологій
ОТИ	- Одесский технологический институт

ОТИПП	- Одесский технологический институт пищевой промышленности
ПКБ	- проектно-конструкторское бюро
ПТО	- проектно-технологическое объединение
УкрНИИ	- Украинский научно-исследовательский институт
ЭЦВМ	- электронная цифровая вычислительная машина

НТБ ОНАХТ

Роботи на здобуття наукового ступеня доктора наук

1940-1945

1. Руссо, А.М. Склонность чугуна к образованию остаточных напряжений и горячих трещин : дис. ... д-ра техн. наук / Руссо Александр Михайлович. – Одесса; Ташкент, 1940-1945. – 145 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 129-136.

Диссертация посвящена изучению склонности сплавов к образованию остаточных напряжений и горячих трещин. Предложена научно-обоснованная классификация трещин в чугунных отливках, дающая возможность определять причины образования трещин. Полученные формулы и таблицы для некоторых чугунных отливок, подверженных большим остаточным напряжениям, дают возможность конструкторам более правильно производить выбор материала для той или иной конструкции или же наоборот, по принятому материалу определять необходимую форму детали. В работе впервые рассмотрен вопрос о значении исчезающих напряжений в отливках на образование горячих трещин, дано новое графическое изображение законов изменения величины внутренних напряжений в отливках. Получены математические зависимости между внутренними напряжениями в отливках от механического торможения металла в форме и свойствами самого металла и формы.

1956

2. Новиков, М.Л. Основные вопросы геометрической теории точечного зацепления, предназначенного для зубчатых передач большой мощности : дис. ... д-ра техн. наук / Новиков Михаил Леонтьевич ; Военно-воздуш. инж. акад. им. Н.Е. Жуковского. – М., 1956. – 324 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 314-318.

В диссертации рассмотрены основные вопросы геометрической теории точечного зацепления, предназначенного для зубчатых передач большой мощности. Заложены основы создания нового плана передач с точечным контактом, что стало первой фундаментальной разработкой оригинальной системы зацепления, обеспечивающей в контакте зубьев снижение уровня контактных напряжений. Установлено, что точечное зацепление с сопряженными поверхностями, образованными по новому принципу, обладает более высокой контактной прочностью. Меньшая склонность к основному виду усталостного разрушения зубцов – выкрашиванию обусловлена благоприятными особенностями кинематики относительного движения в точке контакта и лучшим законом распределения контактных напряжений. Показано, что разность радиусов кривизны головки и ножки парного зуба зацепления при приработке стремится к нулю, никогда его не достигая и сохраняя точечный характер контакта. Выявлено, что особенно успешно для точечного зацепления может быть применен новый метод изготовления зубцов давлением путем накатки, являющийся весьма высокопроизводительным и экономичным методом. Показана полная работоспособность предлагаемого нового вида зацепления и подтверждены результаты теоретических расчетов в отношении возможности увеличения окружных сил в 3-4 раза по сравнению с эвольвентным зацеплением. Доказано, что разработанное зацепление повышает прочность зубчатых передач низкой и средней твердости в 1,5-2 раза.

1964

3. Мельцер, Л.З. Исследование реальных процессов холодильных машин : дис. ... д-ра техн. наук : защищена 29.10.1965 / Мельцер Леонид Зиновьевич ; ОТИ им. М.В. Ломоносова ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1964. – 304 с. – Библиогр. : с. 292-303.

Диссертация посвящена рассмотрению холодильных машин в области, так называемого, умеренного холода, под которой подразумевается область, ограниченная достаточно низкими температурами. Проведена сравнительная оценка разных методов термодинамического анализа на базе совместного применения двух начал термодинамики. Показана эквивалентность «энтропийного» и «поточного» методов анализа необратимых потерь. Дано теоретическое обоснование и определение минимума необратимых потерь в условиях поддержания постоянной температуры в камере. Применен метод последовательного перехода от обратного образца к реальному циклу с разделением необратимых потерь на внутренние и внешние. Выявлена общая характеристика отдельных генераторов холода по степени их совершенств и доказано, что каждый генератор холода имеет область оптимального значения этой величины. Обоснованы новые возможности оптимизации цикла холодильной машины путем применения регенерации, основанной на использовании термотрансформации. Создана машина, работающая по циклу Стирлинга с герметичным двигателем.

1966

4. Кессельман, П.М. Исследование теплофизических свойств реальных газов при высоких температурах : дис. ... д-ра техн. наук / Кессельман Павел Мойсеевич ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1966. – 373 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 227-239.

Цель исследования заключается в определении теплофизических характеристик веществ при высоких температурах с учетом их реальности и термической диссоциации. Разработан универсальный метод определения второго и третьего вириальных коэффициентов, вязкости и теплопроводности молекулярных газов и их экстраполяции в область высоких температур, который может быть применен к любому сложному веществу. Определены теплофизические характеристики веществ при высоких температурах с учетом их реальности и термической диссоциации. Разработанные методы расчета теплофизических свойств систем, состоящих из молекул и свободных атомов, совместно с полученным уравнением состояния для смеси и формулами строгой кинетической теории позволяют их применять для определения свойств диссоциированных газов. Выведено уравнение состояния для газовой смеси, математическая структура которого подтверждается многочисленными опытными данными.

1967

5. Васильковский, А.А. Исследование многослойных тонкопленочных структур микроэлектроники : дис. ... д-ра физ.-мат. наук / Васильковский Александр Александрович ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1967. – 313 с. – Библиогр. : с. 288-306.

Диссертационная работа посвящена исследованию многослойных тонкопленочных структур, созданию и исследованию многослойных тонкопленочных приборов микроэлектроники и созданной для этой цели методики получения многослойных систем. В ходе работы была разработана аппаратура и методы получения многослойных тонкопленочных систем. Были исследованы многослойные элементы Холла. Рассмотрено практическое применение многослойных датчиков Холла. Проведено исследование пленочных систем с сопротивлением, изменяющимся в магнитном поле. Исследованы аномалии электропроводности некоторых многослойных тонкопленочных систем. Проведено исследование и создание многослойных тонкопленочных химических источников питания.

6. Чайковский, В.Ф. Компрессионные холодильные машины, работающие на смесях агентов : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.194 – холодильные машины, машины и аппараты глубокого охлаждения и кондиционирования / Чайковский Владислав Феликсович ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодит. пром-сти. – Одесса, 1967. – 374 с. – (Прил.: 72 с.). – Библиогр. : с. 361-374.

Работа посвящена теоретическим и экспериментальным исследованиям новых методов совершенствования холодильных машин путем применения в компрессионных холодильных машинах неазеотропных смесей агентов. Разработаны расчетные методики для различных схем холодильных машин, работающих на смесях агентов. Теоретически и экспериментально обоснованы требования к конструкциям теплообменных аппаратов холодильных машин, работающих на смесях агентов. Дана оценка эффективности регенеративного парожидкостного теплообменника в компрессионных холодильных машинах, работающих на смеси Ф12-Ф13. Установлено, что применение такого теплообменника обеспечивает повышение удельной весовой холодопроизводительности, снижение температурного уровня в испарителе и расширяет температурный интервал кипения смеси.

1968

7. Рогачев, В.И. Исследования по технологии консервирования пищевых продуктов : докл. по опубл. работам ... д-ра техн. наук : спец. 05.371 – технология консервирования пищевых продуктов / Рогачев Владимир Иванович ; Моск. ин-т нар. хоз-ва им. Г.В. Плеханова. – М., 1968. – 88 с. – Библиогр. : с. 76-87.

Изложены теоретические основы некоторых технологических операций изготовления широко распространенных консервов, таких как концентрированные томатопродукты, фруктовые пюреобразные изделия, варенья и др. Рассмотрены данные по методу тепловой стерилизации и по одному из перспективных новых методов консервирования – процессу обработки пищевых продуктов ионизирующими излучениями. Установлено, что повышая степень дисперсности и уменьшая гидрофильность системы возможно интенсифицировать процесс обезвоживания при производстве томат-пасты и увеличить ее концентрацию. Предложен метод оценки технологической эффективности различных способов и режимов варки варенья, основанной на количественной характеристике процессов массообмена и отличающейся тем, что кроме скорости изменения концентрации сахара в плодах следует учитывать также скорость удаления воды и изменения объема плодов. Разработана новая технология варки варенья в вакуум-аппаратах, по которой процесс ведут не при постоянном, а при переменном давлении.

8. Флауменбаум, Б.Л. Проблемы интенсификации технологических процессов консервирования пищевых продуктов : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.371 — технология консервирования пищевых продуктов / Флауменбаум Борис Львович ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. - Одесса, 1968. — 581 с. — (Прил.: 215 с.). — Библиогр. : с. 526 - 581.

В диссертационной работе проведено теоретическое обоснование технологических процессов консервного производства, направленных на повреждение микробных и растительных клеток. Рассмотрены теории сокоотдачи и проблемы интенсификации процесса извлечения сока из плодов и ягод, а также теоретические основы и проблемы интенсификации процесса стерилизации консервов. Проведено экспериментальное исследование интенсификации процесса стерилизации консервов, а также исследование процесса извлечения сока из плодов и ягод. Результаты исследований подтвердили возможность интенсификации процесса стерилизации некоторых видов пищевых продуктов с помощью принудительного вращения банок в аппарате.

1969

9. Алексеев, В.П. Исследование процессов тепло- и массообмена в аппаратах холодильных установок с регулярными насадками : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.194 - холодильные машины, машины и аппараты глубокого охлаждения и кондиционирования / Алексеев Валентин Петрович ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. — Одесса, 1969. — 309 с. — (Прил.). — Библиогр. : с. 272-309.

В работе выполнены экспериментальные исследования рабочих процессов тепло- и массообмена в аппаратах, контактные поверхности взаимодействия фаз в которых образованы чередованием плоских и рифленых тонких металлических листов. Установлено, что аэродинамические характеристики профилированных каналов зависят от режимов течения среды и соотношения размеров и формы сечения каналов (фактора формы). Установлены обобщенные зависимости для расчета общих коэффициентов сопротивления и чисел для ламинарных и переходных режимов течения в рифленых каналах. Дан анализ совместной работы холодильной и воздухоразделительной установки, позволяющий оптимизировать их эксплуатацию. Изложена методика расчета ректификационных колон с рифленой насадкой и определены условия для оптимизации параметров рифления для исследованных в этой работе аппаратов.

10. Жадан, В.З. Кондиционирование воздуха при хранении сочного растительного сырья : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.194 — холодильные машины, машины и аппараты глубокого охлаждения и кондиционирования / Жадан Виктор Захарович ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. — Одесса, 1969. — 398 с. — (Прил.). — Библиогр. : с. 377-398.

Работа посвящена исследованию тепловлажностных процессов (процессов кондиционирования воздуха), протекающих в хранилищах и влияющих на качество сырья. Основные задачи исследования — вскрытие закономерностей формирования температурного и влажностного полей в массе сырья, разработка рекомендаций по совершенствованию техники хранения его при эффективном использовании естественных климатических условий и вспомогательной роли искусственного холода. Обеспечение оптимального и стабильного влажностного режима во всей массе сырья, предупреждение увядания и отпотевания его рассматриваются как главные условия успешного хранения сырья.

11. Фан-Юнг, А.Ф. Плодовые соки – исследование процесса производства и проектирование заводов : дис ... д-ра техн. наук : спец. 05.371 – технология консервирования пищевых продуктов / Фан-Юнг Александр Фроймович ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1969. – 395 с. – Библиогр. : с. 285-356.

В работе дана характеристика и критическая оценка технологии консервированных плодовых и ягодных соков. Проведено исследование дисперсной фазы, коллоидной системы и вязкости соков, установлено влияние различных факторов на изменение этих показателей. Разработаны теоретические положения и практические рекомендации по осветлению плодовых соков и предупреждению их помутнения. Проведено исследование закономерностей процесса фильтрации соков и разработаны оптимальные условия эксплуатации фильтров. Даны рекомендации по интенсификации процесса производства соков, улучшению их качества и расширению ассортимента. Разработаны технические методы экономически целесообразной утилизации отходов производства соков.

12. Фельдман, А.Л. Биохимические исследования растительного сырья для промышленной переработки и повышение качества консервов : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.371 – технология консервирования пищевых продуктов / Фельдман Алиса Леоновна ; науч. консультант А.Т. Марх ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1969. – 446 с. – Библиогр. : с. 403-446.

В работе рассмотрена биохимическая характеристика и технологические свойства косточковых плодов в зависимости от сортовых отличий, условий произрастания и хранения (персики, алыча, слива). Исследованы изменения показателей пищевой ценности косточковых плодов при консервировании. Изучено влияние замораживания, холодильного хранения и переработки на биохимические показатели плодов. Проведены исследования по витаминизации компотов и соков. Рассмотрены биохимические особенности картофеля и проведены его технологические испытания. Изучены биохимические и технологические свойства овощных культур при разных условиях выращивания, хранения и переработки. Проведены технологические испытания овощей и даны рекомендации по повышению качества консервированных продуктов.

1970

13. Жидко, В.И. Исследование процесса сушки зерна в связи с его автоматизацией : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.375 – хранение зерна (элеватор.-склад. хоз-во) / Жидко Владимир Иванович ; науч. консультант П.Н. Платонов ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1970. – 277 с. – (Прил.: 137 с.). – Библиогр. : с. 252-277.

На основании исследования биохимических и технологических изменений, происходящих в зерне при сушке, найдена граница начала денатурации глиадина и «зона укрепления клейковины», в связи с этим определены границы предельно допустимых температур нагрева зерна пшеницы при сушке в зависимости от качественного состояния исходного зерна, его влажности и длительности процесса. Установлено оптимальное распределение тепла и агента сушки по ходу процесса и выбрано рациональное количество ступеней сушильной камеры. Разработана математическая модель процесса сушки зерна и алгоритм расчета оптимального режима с целью создания системы автоматического регулирования работы сушилки с использованием модели объекта. Исследованы шахтные зерносушилки с целью устранения ряда их конструктивных недостатков и подготовки объекта к автоматизации.

14. Табачников, А.Г. Термодинамические свойства химически реагирующих реальных газовых смесей : дис. ... д-ра техн. наук / Табачников Анатолий Георгиевич ; Одес. ин-т инж. мор. флота. – Одесса, 1970. – 319 с. – (Прил.: 224 с.). – Библиогр. в конце каждого разд.

В диссертационной работе рассмотрены термодинамические свойства реальных газовых смесей. Разработаны методики определения термодинамических свойств низкотемпературных реагирующих газовых систем в широких диапазонах плотностей. Изучены особенности термодинамического поведения химически равновесных реагирующих систем. Исследованы теплофизические свойства диссоциированной перекиси водорода. Рассмотрена методика расчета свойств реальной системы с помощью опытных данных и дифференциальных соотношений термодинамики. Исследованы теплофизические свойства четырехоксида азота. Проведен анализ термодинамических свойств химически реагирующих систем. Разработана методика составления уравнения состояния реального газа, пригодного для экстраполяции на область высоких температур.

15. Цыкало, А.Л. Исследование и методы расчетного определения термодинамических свойств реальных газов, жидкостей и растворов : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.194 – холодильные машины, машины и аппараты глубокого охлаждения и кондиционирования / Цыкало Альфред Леонидович ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1970. – 404 с. – (Прил.: 80 с.). – Библиогр. : с. 382-404.

В работе выполнен систематический критический анализ существующих методов расчетного определения теплофизических свойств реальных газов, жидкостей, газовых и жидких растворов. С помощью физических экспериментов и квантово-химических расчетов исследованы состояния разреженного газа. Показана целесообразность использования парного потенциала межмолекулярного взаимодействия в разреженном газе, параметры которого определяются при параллельном использовании равновесных и неравновесных теплофизических характеристик. Установлено, что использование данных по одному равновесному свойству (второй вириальный коэффициент) и одному неравновесному (коэффициент вязкости или диффузии) позволяет вполне однозначно определить парный потенциал, с помощью которого можно вычислить все теплофизические характеристики разреженного газа. Предложен простой способ получения точных результатов по энергии многочастичных взаимодействий на больших расстояниях (без учета эффекта запаздывания).

16. Чумак, И.Г. Исследование охлаждающих систем производственных холодильников : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.18.16 – технология продуктов питания / Чумак Игорь Григорьевич ; науч. консультант С.Г. Чуклин ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1970. – 450 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 462-487.

В диссертации рассмотрены теоретические основы процессов термической обработки мяса и фруктов и их хранения в охлажденном виде в камерах-холодильниках. Проведено исследование охлаждающих систем камер производственных холодильников и их интенсификация. Произведены промышленные испытания охлаждающих систем морозильных камер и осуществлена их сравнительная оценка. Исследованы охлаждающие системы фруктохранилищ. Рассмотрены вопросы теплообмена и повышения эффективности воздухоохладителей камер производственных холодильников. Изучены тепловые и гидравлические характеристики батарей насосных систем охлаждения. Проведено исследование систем воздушораспределения камер производственных холодильников. В результате выполненной работы появилась возможность более обосновано проектировать охлаждающие системы для холодильников производственного типа с учетом требований и особенностей технологического процесса переработки мяса.

1972

17. Какабаев, А. Опыт использования солнечной энергии для летнего охлаждения : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.194 - холодильные машины, машины и аппараты глубокого охлаждения и кондиционирования / Какабаев Аннагельды ; науч. консультант В.А. Баум ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти, Физ.-техн. ин-т АН ТССР. – Ашхабад, 1972. – 332 с. – (Прил.: 30 с.). – Библиогр. : с. 315-332.

На основе расчетных и экспериментальных исследований различных вариантов солнечных охлаждающих устройств разработана новая схема абсорбционной солнечной холодильной установки с выпариванием раствора на открытой поверхности, отличающаяся простотой и эффективностью в условиях сухого жаркого климата. Предложен ряд других схем солнечных холодильных установок, расширяющих область применения солнечной энергии для целей охлаждения. Разработана, построена и исследована установка с открытой поверхностью в малом масштабе. Проведены экономические оценочные расчеты, показавшие целесообразность применения разработанных конструкций. На основе этих работ спроектирован и построен трехэтажный дом с солнечным кондиционирующим устройством, который испытан в летний сезон. Испытания показали возможность и целесообразность создания солнечных холодильных установок с большой производительностью. Результаты испытания соответствуют расчетным (проектным) характеристикам.

1973

18. Гришин, М.А. Интенсификация процесса сушки пищевых растительных материалов : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервирования пищевых продуктов : защищена 12.04.1974 / Гришин Михаил Александрович ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1973. – 313 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 276-301.

В работе рассмотрена интенсификация процесса сушки пищевых растительных материалов. Доказано, что активное движение и непрерывное перемешивание частиц при сушке в развитой стадии кипящего слоя обеспечивает максимальную поверхность испарения, равномерный нагрев, повышает пределы нагрева сушильного агента. Определены основные закономерности тепло- и влагообмена в процессе сушки пищевых растительных материалов в развитой стадии кипящего слоя. Получены уравнения в виде эмпирических и критериальных зависимостей, соответствующие возникновению развитой стадии кипящего слоя, скорости витания, начальной стадии фонтанирования и состоянию устойчивого фонтанирования крупнозернистых частиц разнообразных форм, размеров и влагосодержания пищевых растительных материалов. Выявлена роль структурных и химико-технологических характеристик объектов сушки. Установлено, что бланширование растительных пищевых материалов не всегда приводит к ускорению сушки. Были спроектированы сушильные установки с активным гидродинамическим режимом для ряда пищевых растительных материалов: трехъярусная установка непрерывного действия для сушки картофеля и овощей в развитой стадии кипящего слоя; комбинированная сушильно-охладительная установка для круп; сушильные установки кипящего слоя для получения взорванного картофеля и подсушивания овощей в производстве овощных закусочных консервов.

19. Жидонис, В.Ю. Научные основы создания автоматизированных машин для фасовки пищевых продуктов в пленочные материалы : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.02.14 – машины и агрегаты пищевой промышленности : защищена 20.04.1973 / Жидонис Вилюс Юозович ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Каунас. политехн. ин-т. – Одесса, 1973. – 392 с. – (Прил.: 161 с.). – Библиогр. : с. 323-360.

В работе поставлен круг задач, включающий теоретическое обоснование и разработку новой функциональной схемы фасовочных машин непрерывного действия, разработку основ расчета и конструирования механизма непрерывного протягивания рукава, позволяющего реализовать эту схему, разработку теории и основ расчета устройств для образования рукавов из пленочного материала, а также основ конструирования устройств для образования швов на рукавах в специфических условиях. Разработанные функциональные схемы и теоретические основы конструирования специальных механизмов позволили создать новые фасовочно-упаковочные автоматы различных типо-размеров для упаковки в пакеты из полиэтиленовой пленки и комбинированные упаковочные материалы.

20. Лемаринье, К.П. Исследование процесса асептического консервирования жидких и пюреобразных пищевых продуктов и полуфабрикатов : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 20.09.1974 / Лемаринье Константин Петрович ; науч. консультант В.И. Рогачев ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Всесоюз. заоч. ин-т пищевой пром-сти. – М., 1973. – 366 с. – (Прил.: 107 с.). – Библиогр. : с. 323-366.

Диссертация посвящена исследованиям технологического процесса асептического консервирования и решению проблем его внедрения. Выявлены закономерности изменений расширенного числа физико-химических и биохимических показателей различным по свойствам жидких и пюреобразных пищевых продуктов. Изыскан рациональный метод установления режимов кратковременной стерилизации и исследования материалов для очистки воздуха от вегетативных клеток и спор микроорганизмов в установках асептического консервирования. Разработаны и научно обоснованы основные технологические принципы асептического консервирования плодовых и овощных полуфабрикатов в стационарных и передвижных цистернах.

21. Мерко, И.Т. Технологические основы автоматизации мукомольного производства : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных товаров и комбикормов : защищена 25.04.1973 / Мерко Иван Тимофеевич ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1973. – 414 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 345-367.

Диссертация посвящена изысканию способов повышения эффективности технологических процессов мельниц многосортных помолов и разработке технологических основ их автоматизации. Установлены наиболее эффективные варианты зерновых смесей, при этом подтверждено, что эффективность смешивания зависит не только от соотношения исходных компонентов смеси, но и от их сортовых и других особенностей. Разработана методика и математическая модель процесса смешивания зерна различного качества на цифровой вычислительной машине, создающие возможности внедрения в технологию переработки зерна ускоренного и высокоэффективного метода составления стабильных помольных партий зерна на мельницах. Получены математические описания методов горячего кондиционирования зерна при пониженных режимах тепловой обработки.

1974

22. Костюк, Г.Ф. Исследование гидродинамики взвесенесущих потоков различной концентрации (применительно к зерноперерабатывающим и пищевым предприятиям) : дис. ... д-ра техн. наук спец. : 05.02.14 – машины и агрегаты пищевой промышленности : защищена 29.03.1974 / Костюк Георгий Федорович ; науч. консультант А.М. Дзядзио ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1974. – 386 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 358-380.

Цель работы – исследование общих закономерностей, имеющих место при взвесенесущих потоках различной концентрации и различных физических свойств окружающей среды. Изложены теоретические предпосылки, подтверждающие наличие общих закономерностей, свойственных взвесенесущим потокам независимо от их концентрации. Приведены схемы экспериментальных установок, методика и объемы проведенных исследований. Рассмотрен порядок расчета гидравлических сопротивлений взвесенесущих потоков и частные их случаи – вертикальный мельничный пневмотранспорт зерна и продуктов его размол, а также аэрозольтранспорт муки. Исследования общих закономерностей гидродинамики взвесенесущих потоков позволило найти одну из лучших конфигураций поперечного сечения трубопровода для уменьшения рабочей скорости воздуха при вертикальном внутрицеховом мельничном пневмотранспорте. Создан новый способ пневмосепарации для зерноперерабатывающих предприятий, использующих пневмотранспорт.

23. Поповский, В.Г. Комплексные исследования процессов сублимационного консервирования фруктов, ягод и продуктов их переработки : [дис.] ... д-ра техн. наук : [в 4-х т.] : спец. 05.18.13 – технология консервирования пищевых продуктов : защищена 30.04.1975 / Поповский В.Г. ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, МолдНИИ пищевой промышленности. – Одесса, 1974. – Т. 1 – 199 с. ; Т. 2. – 185 с. ; Т. 3. – 229 с. ; Т. 4. – 108 с.

В диссертации исследуются химико-технологические, биохимические аспекты проблемы сублимационного консервирования фруктов, ягод и продуктов их переработки. Рассмотрены химико-технологические и теплофизические характеристики плодов, ягод, фруктово-ягодных пюре и соков как объектов сублимационной сушки. Разработаны оптимальные режимы подготовки, замораживания и сублимационной сушки фруктово-ягодных пюре и соков, изучена кинетика процессов и рекомендованы методы их интенсификации. Исследованы защитные свойства различных полимерных материалов, определены способы упаковки и условия хранения обезвоженных продуктов различного назначения. Рассмотрены экономические аспекты проблемы.

1975

24. Календерьян, В.А. Исследование теплоотдачи плотного движущегося слоя : дис. ... д-ра техн. наук / Календерьян Виргиния Александровна ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1975. – 393 с. – Библиогр. : с. 304-321.

В диссертационной работе впервые выполнено комплексное теоретическое и экспериментальное исследование теплоотдачи плотного движущегося слоя. Получено общее математическое описание процесса теплопереноса различными слоевыми системами на основании дискретной и гомогенной модели. Получены аналитические зависимости для температур компонентов и теплообмена движущегося продуваемого слоя со стенками каналов различной конфигурации, изучено влияние на теплоотдачу распределения скоростей компонентов по сечению. Сформулированы основные принципы интенсификации теплообмена движущегося слоя, получены аналитические и полуэмпирические зависимости для степени интенсификации, обусловленной движением компонентов слоя, вибраций. Выполнено комплексное экспериментальное исследование теплоотдачи плотного движущегося слоя, направленное на проверку аналитических решений.

25. Танчев, С.С. Исследование антоцианов плодов и закономерностей их термической деградации при стерилизации консервов : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервирования пищевых продуктов : защищена 02.07.1977 / Танчев Стоян Стойчев ; науч. консультант Б.Л. Флауменбаум ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, [Университет по хранителни технологии, Пловдив]. – Пловдив, 1975. – 355 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 323-347.

Диссертация посвящена идентификации антоцианов плодов, изучению закономерностей их термической деградации и изысканию метода математической оценки эффективности режимов стерилизации консервов, позволяющего оптимизировать процесс не только по его летальности, но и в отношении воздействия на антоцианы плодов. Изучены антоцианы вишен, черешен, алычи, винограда и др. плодов. Исследована кинетика термической деградации чистых препаратов антоцианов, а также антоцианового комплекса плодов, как при стерилизации, так и при хранении консервов. Выяснено влияние вида и концентрации антоцианов, pH растворов, вида сырья и природы растворителя на спектральные и цветовые характеристики плодов и продуктов их переработки. Разработан метод математической оценки влияния режима стерилизации на степень разрушения антоцианов.

1976

26. Дроздов, В.А. Электронные процессы в гетероструктурах с квазиметаллическими центрами : дис. ... д-ра физ.-мат. наук : спец. 01.04.10 – физика полупроводников и диэлектриков / Валентин Алексеевич Дроздов ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти, Вильнюс. гос. ун-т им. В. Капсукаса. – Одесса, 1976. – 316 с. – Библиогр. : с. 310-316.

В работе излагается определенная точка зрения по физической природе квазиметаллических центров (КМЦ) и рассматриваются связанные с этими центрами возможности модифицирования свойств кристаллов, гетеропереходных пленок и более сложных систем. Задачей данной работы являлось исследование физических процессов в многофазных и гетерофазных структурах с квазиметаллическими центрами и выяснение возможностей модифицирования различных структур введением квазиметаллических центров, а также разработка на этой основе новых элементов и приборов для целей полупроводниковой электроники. Кроме того, некоторые из разработанных гетеропереходов $nCdS-pCu_2O$, pCu_2S-nSi имеют вполне самостоятельное значение, отличаясь рядом достоинств применительно к созданию фотопреобразователей энергии и фотоприемников.

27. Скорикова, Ю.Г. Развитие технологии хранения, переработки плодов и овощей в проблеме повышения качества консервов : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервирования пищевых продуктов : защищена 14.05.1979 / Скорикова Юлия Григорьевна ; науч. рук. А.Т. Марх ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова ; Краснодар. НИИ пищевой пром-сти. – Краснодар, 1978. – 552 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 423-452.

Целью исследования является разработка перспективных направлений повышения качества консервированных продуктов на основе установления взаимосвязей биохимических процессов, протекающих в плодах и овощах при хранении, с формированием пищевой ценности консервов. Рассмотрено изменение качества плодов и овощей при созревании, хранении после съема, при переработке, хранении консервов и выявлены взаимосвязи между качеством и химическим составом сырья, влиянием на него условий хранения и обработки. Дано обоснование к выбору комплекса показателей химического состава, необходимого для объективной оценки технологических свойств сырья. Выявлена взаимосвязь между качеством плодов и овощей и их составом полифенолов в увязке с другими показателями. Разработаны основные принципы эффективного хранения разных видов сырья, используемых для консервирования. Создано новое направление развития технологии хранения плодов, основанное на применении эффекта вакуумного воздействия.

28. Наремский, Н.К. Интенсификация процессов селекции порошков, разработка методов и технических средств контроля дисперсности : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.02.14 – машины и агрегаты пищевой промышленности : защищена 16.02.1979 / Наремский Николай Константинович ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1978. – 422 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 354-388.

В диссертации рассмотрена интенсификация процессов селекции порошков, разработка методов и технических средств контроля дисперсности. Предложена теория статистической квазиэллипсоидности частиц порошков, использование основных положений которой дает возможность путем несложных расчетов получать статистические характеристики порошков и оценивать их физико-механические свойства. Разработан прибор для бесконтактного контроля в потоке параметров распределения размеров частиц порошков, подчиняющихся двухпараметрическим одномодальным законам. Впервые дано теоретическое описание процесса селекции заряженных микрочастиц в переменном электрическом поле высокой напряженности, что позволило разработать оригинальные электрогравитационные классификаторы микропорошков и предложить ряд новых методов анализа дисперсности порошков. Разработана система, позволяющая автоматизировать все основные операции анализа дисперсности порошков: подготовку пробы к измерениям, подачу в зону сканирования, измерение определяющего признака и обработку потока информации. Система обладает достаточным быстродействием, работоспособностью и обеспечивает необходимую точность анализа.

1980

29. Оносовский, В.В. Повышение эффективности холодильных машин и установок путем оптимизации режима работы на основе математического моделирования : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники / Оносовский Вадим Валентинович ; Ленингр. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Л., 1980. – 381 с. – Библиогр. : с. 356-379.

Целью работы является создание универсальной методики определения оптимального режима работы холодильной установки, обеспечивающего наименьшие затраты при производстве искусственного холода, пригодной для одно- и многоступенчатых компрессорных, а также теплоиспользующих (абсорбционных и пароструйных) холодильных машин, разработка общих способов решения задач и получение на этой базе рекомендаций, необходимых конструкторам, проектировщикам и эксплуатационникам. Выполнено исследование рабочего процесса, происходящего в цилиндре одноступенчатого поршневого холодильного компрессора с помощью разработанной математической модели, позволившее уточнить влияние ряда конструктивных факторов на эффективность машины. Создана универсальная методика оптимизации режима работы холодильных установок и их отдельных элементов.

1981

30. Залдастанишвили, Н.К. Теоретическое и экспериментальное исследование процесса истечения и создание бункерных устройств оптимальной выгрузки трудносыпучих материалов в пищевой промышленности : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств : защищена 14.10.1982 / Залдастанишвили Нодар Константинович ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Грузин. политехн. ин-т им. В.И. Ленина. – Тбилиси, 1981. – 395 с. – (Прил. 279 с.). – Библиогр. : с. 368-395.

Цель работы – разработка эффективных способов обрушения сводов трудносыпучих материалов и создание бункерных устройств, обеспечивающих непрерывную выгрузку с требуемой дозировкой. Получены закономерности истечения чайного материала и винограда. Получены формулы расхода сыпучего материала и скоростей в активных зонах истечения различной формы. Разработаны способы обрушения сводов трудносыпучих материалов, основанные на принципах удаления одной или двух опор свода и механического воздействия в зонах сводообразования. Предложены инженерные методы расчета и конструирования бункерных устройств, на основе которых создана серия промышленных бункеров. Спроектированы технологические линии бестарного хранения чайного материала и испытаны поточные линии транспортировки, хранения и дозированной подачи материала в сортировочную машину первичных чайных фабрик. Разработаны и испытаны поточные линии для комплексной переработки винограда в одном агрегате.

31. Иваненко, А.В. Процессы и аппаратное оформление извлечения соков из растительного сырья : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств : защищена 24.03.1983 / Иваненко Анатолий Владимирович ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1982. – 348 с. – (Прил.: 151 с.). – Библиогр. : с. 306-347.

Создано новое научное направление отбора соков из растительного сырья сложной биологической структуры, в основу которого положено поэтапное извлечение соков (сусел) из сокодержательных клеток различной механической прочности, содержащих сок неодинакового химического состава. Впервые теоретически и экспериментально показано, что такое извлечение может быть осуществлено при оптимальных затратах энергии, отнесенной к единице массы за единицу времени. Разработана теория фрикционно-поточного прессования упругих пористых сред, испытывающих пластическую деформацию в пограничном слое, контактирующем со стенками рабочего канала. Теоретически установлена взаимосвязь характеристик отдельных зон шнекового пресса, что нашло воплощение в разработке расходно-напорных характеристик шнекового механизма и пассивной части поточно-фрикционного канала, явившихся основой создания регулирующих устройств шнековых прессов. Доказана повышенная эффективность концевых витков шнекового механизма, что нашло отражение в создании новых типов прессов для переработки винограда и яблок. Создан новый тип шнекового пресса – двухсекционный. Анализ поточно-фрикционного метода прессования с позиции удельной мощности процесса дает возможность повысить эффективность работы шнековых прессов.

32. Коханский, А.И. Теория и методы исследования динамических режимов работы охлаждающих систем : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств ; 05.13.07 – автоматическое управление и регулирование, управление технологическими процессами пищевой промышленности : защищена 05.07.1984 / Коханский Анатолий Иосифович ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1983. – 584 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 373-408.

Созданы теоретические основы исследования динамики процессов в замкнутом цикле холодильной обработки и хранения скоропортящихся пищевых продуктов. Разработана система математических моделей основных типов теплообменных аппаратов и камер хранения, позволяющая рассчитывать динамические и статические характеристики охлаждающих систем как объектов управления, выявить влияние на динамику процессов термодинамических и конструктивных групп, определить оптимальные режимы хранения и прогнозировать новые свойства охлаждающих систем. Впервые получена математическая модель инеобразования позволяющая установить динамическую взаимосвязь между режимами параметрами холодильной установки и внутрикамерными процессами, характеризующими потерю влаги продуктами. Разработана методика определения коэффициентов тепло- и массообмена в аппаратах с учетом неустановившихся режимов их работы путем решения обратной задачи на основе тождества аналитических и экспериментальных зависимостей. Синтезирован новый промежуточный охладитель пара в виде термопрессора.

33. Жуковский, Э.И. Научно-технические основы синтеза транспортно-складских комплексов пищевых предприятий как систем управления : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.13.07 – автоматическое управление и регулирование, управление технологическими процессами (в пищевой пром-сти) : защищена 04.07.1984 / Жуковский Эдуард Иосифович ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1984. – 451 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 311-396.

Основной целью работы является теоретическое обоснование и решение проблемы синтеза современных высокомеханизированных и автоматизированных складов тарно-штучных грузов для предприятий и объединений пищевой промышленности как систем управления. Разработаны концептуальные модели производственных складов, позволившие на базе структурно-временной декомпозиции складских систем, выявить взаимосвязь между основными задачами управления и структурой складской системы. Предложена система процедур проектирования складов как систем управления. Определены возможности использования аналитических методов и существующих систем имитационного моделирования для синтеза склада как объекта управления.

34. Као Тиен Гуинь. Нелинейное управление непрерывными процессами с запаздыванием : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.13.07 – автоматическое управление и регулирование, управление технологическими процессами (пром-сть) : защищена 07.04.1984 / Као Тиен Гуинь ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Одес. политехн. ин-т. – Одесса, 1984. – 372 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 329-372.

Цель работы – разработка основ теории и принципов построения некоторых классов нелинейных систем автоматического управления для объектов с запаздыванием, а также разработка новых эффективных методов синтеза адаптивных систем управления нестационарными объектами с запаздыванием. Получила развитие проблема оптимизации автоматических систем с запаздыванием, управление которых принадлежит классу кусачнонепрерывных, кусачнопостоянных функций с фиксированными моментами переключений или с конечным числом переключений. Разработаны принципы построения и методы синтеза адаптивных широтно-импульсных систем для управления нестационарными объектами с запаздыванием.

35. Нгуен Ван Тхоа. Основы консервирования пищевых продуктов из тропического сырья Вьетнама : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 02.11.1984 / Нгуен Ван Тхоа ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Ханойс. политехн. ин-т. – Одесса, 1984. – 412 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 351-383.

Рассмотрены научные основы консервирования пищевых продуктов из тропического сырья Вьетнама. Впервые проведены комплексные исследования биохимических и технологических характеристик тропических плодов Вьетнама. Разработана методика расчета геометрических характеристик для плодов бананов, ананасов и апельсинов; определены проницаемость цитоплазматических мембран и устойчивость клеточной ткани этих плодов к механическому воздействию; предложена методика определения пористости плодов и приведены результаты определения пористости различных тропических плодов. Усовершенствован и научно обоснован процесс прессования ананасов при производстве сока. При этом установлены уравнения зависимости: степени повреждения клеток от геометрических размеров нарезанных кубиков и от давления в процессе прессования, выхода сока от давления при прессовании.

36. Дмитрук, Е.А. Повышение эффективности аспирационных и транспортных систем комбикормовых предприятий на основе совершенствования технологии производства : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов : защищена 16.04.1987 / Дмитрук Евгений Адамович ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, ВНИИ комбикорм. пром-сти. – Киев, 1985. – 329 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 245-272.

В диссертации рассмотрено повышение эффективности аспирационных и транспортных систем комбикормовых предприятий на основе совершенствования технологии производства. Установлены оптимальные режимы работы вальцовых станков при ступенчатом измельчении зернового и гранулированного сырья с минимальным выходом мелкодисперсной фракции при производстве комбикормов для молодняка животных. Обоснована целесообразность построения технологического процесса и компоновка оборудования на основе применения более эффективных приемов измельчения, транспортирования и аспирации. Разработан и исследован аэродинамический транспортер (аэрожелоб) для взрывобезопасной разгрузки зерновой насыпи в напольных складах.

37. Карнаушенко, Л.И. Научные основы сдвига и слеживаемости сыпучих материалов в технологических процессах : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств : защищена 10.04.1986 / Карнаушенко Лидия Ивановна ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1985. – 414 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 257-291.

Целью исследования являлась разработка теории и практики процессов сдвига и слеживаемости сыпучих материалов (СМ), определяемых основными физико-механическими свойствами. Разработаны теоретические основы процессов сдвига и слеживаемости с использованием системного подхода к анализу этих процессов и выделены основные входные и выходные параметры системы. Получена аналитическая зависимость линий предела текучести сыпучего материала, разработана графическая интерпретация основных выходных параметров системы – физико-механических свойств СМ, использующая теорию процесса сдвига, при одинаковом напряженном и предварительно-напряженном состоянии СМ. Научно-обоснованы и разработаны методы и приборы для определения физико-механических свойств сыпучих материалов.

38. Чепурненко, В.П. Повышение эффективности технологических процессов и аппаратов холодильных установок предприятий агропромышленного комплекса : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств : защищена 11.04.1986 / Чепурненко Виктор Павлович ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1985. – 369 с. – (Прил.: 258 с.). – Библиогр. : с. 344-369.

Целью работы являлось совершенствование методов холодильной обработки пищевых продуктов на основе эффективных теплообменных устройств, обеспечивающих снижение энерговодопотребления. Решались следующие задачи: изыскание способов экономии материальных, энергетических и водных ресурсов при изготовлении и эксплуатации теплообменного оборудования; создание интенсивных трубчато-ребристых поверхностей, из эффективных трубчато-ребристых поверхностей; аналитическим путем определена тепловая эффективность пучков ребристых труб и исследован процесс теплообмена при охлаждении воздуха, поступающего в пучок труб конденсатора; гостированным методом проведены, определения качества пищевых продуктов.

1987

39. Гладушняк, А.К. Теория и практика процессов протирания и финиширования растительного сырья : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств : защищена 25.06.1987 / Гладушняк Александр Карпович ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1987. – 463 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 323-346.

Получены новые данные о процессе протирания и финиширования растительного сырья, а именно: характер движения суспензии относительно перфорированной поверхности зависит от ширины зазора между бичами либо скребками и перфорированной поверхностью, при этом возможны режимы работы машины с образованием и без образования жгута из отхождообразующих частиц перед бичами либо скребками; свойства обработанного полуфабриката и его количественный выход по длине перфорированного барабана изменяются, при этом можно выделить участок барабана, который соответствует отделению основного количества обработанного полуфабриката; показатели процесса финиширования в случае использования сит с щелевой перфорацией зависят от расположения отверстий в барабане. Предложены, разработаны и испытаны новые модели скоростных протирочных машин и финишеров. Решены вопросы обеспечения надежности и повышения долговечности машин, снижения металлоемкости и энергоемкости машин.

40. Чиркина, Т.Ф. Научное обоснование производства мясных консервов по ресурсосберегающей технологии : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 10.06.1988 / Чиркина Тамара Федоровна ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Вост.- Сибир. технол. ин-т. – Улан-Удэ, 1987. – 402 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 277-321.

Целью исследования является научное обоснование и практические разработки ресурсосберегающей технологии комбинированных мясных консервов высокой пищевой ценности на основе рационального использования крови убойных животных. На основе проведенных теоретических исследований в области ресурсосберегающей технологии предложена схема переработки крови убойных животных на пищевые цели, расширяющая возможность использования нативных форменных элементов в мясоконсервном производстве, это позволяет не только увеличить сырьевые ресурсы, но и повысить степень безвредности фаршевых консервов нитритного посола с одновременным улучшением их пищевых качеств. Создано устройство, позволяющее получать структурат заданного химического состава, механизировать процесс его удаления из крови, что позволяет рекомендовать промышленности расширение переработки крови ее дефибринированием.

1988

41. Бурдо, О.Г. Совершенствование процессов и аппаратов пищевой и холодильной технологий на основе автономных теплопередающих устройств : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств : защищена 09.06.1988 / Бурдо Олег Григорьевич ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1988. – 526 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 431-461.

Диссертация посвящена разработке основ теории и практики совершенствования теплотехнологических процессов и аппаратов пищевых производств на основе автономных теплопередающих устройств (ТПУ). Впервые предложена классификация процессов термообработки пищевых продуктов, которая определила широкие перспективы внедрения ТПУ в теплотехнологии АПК. Объяснены и установлены границы существования испарительно-пульсационного режима. Получены и обобщены экспериментальные данные плотного непродуваемого слоя зерна с поверхностью цилиндрических и плоских тепловых труб.

42. Горун, Е.Г. Научные основы технологии консервирования продуктов питания из картофеля : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 28.10.1988 / Горун Елена Григорьевна ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Всесоюз. заоч. ин-т пищевой пром-сти. – М., 1988. – 442 с. – (Прил.: 188 с.). – Библиогр. : с. 384-442.

Рассмотрены научные основы технологии консервирования продуктов питания из картофеля. Установлено существенное влияние процессов предварительной обработки картофеля на качество, пищевую ценность продуктов питания и технико-экономические показатели их производства. Рекомендован и впервые внедрен в отечественной картофелеперерабатывающей промышленности с большим экономическим эффектом пневмотранспорт для подачи очищенного сырья на технологические линии и хлопьев на фасовку. Показано, что глубина изменений биохимических и микроструктурных свойств картофеля в процессе обработки зависит от характера воздействия технологических факторов. Под их влиянием изменяются химический состав, микроструктура, биохимические и структурно-механические свойства, наблюдаются потери ценных питательных веществ.

1989

43. Дударев, И.Р. Научно-технические основы интенсификации процессов и создание машин для обработки поверхности зерна : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы, машины и агрегаты пищевой промышленности : защищена 25.04.1990 / Дударев Иван Романович ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1989. – 437 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 358-383.

Рассмотрено научно-технические основы интенсификации процессов и создание машин для обработки поверхности зерна. Доказана рациональность применения лопастных машин непрерывного действия при обработке увлажненного и кратковременно отволоженного зерна с использованием факторов межзернового давления, внешнего и внутреннего трения, создаваемых в рабочей зоне машины при его интенсивном перемешивании. Разработаны приборы, позволяющие по комплексу результатов прогнозировать эффективность отделения оболочек в машине при наименьших затратах энергии. Установлено, что применение процесса шелушения с использованием машин ШМД и УИ-БШР привело к улучшению санитарно-гигиенического состояния ошелушенного зерна пшеницы за счет снижения содержания грибов, бактерий. Разработана, испытана и рекомендована к применению поточная технологическая схема процессов подготовки и шелушения увлажненного зерна пшеницы, ржи и ячменя при переработке их в муку, крупу и комбикорма.

44. Иванец, В.Н. Интенсификация процесса смешивания высокодисперсных материалов направленной организацией потоков : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы, машины и агрегаты пищевой промышленности : защищена 27.10.1989 / Иванец Виталий Николаевич ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Кемеров. технол. ин-т пищевой пром-сти. – Кемерово, 1989. – 418 с. – Библиогр. : с. 397-418.

В диссертации проведены комплексные теоретические исследования процесса смешивания высокодисперсных материалов, взаимного влияния дозаторов, формирующих входные сигналы заданной формы, и смесителей непрерывного действия (СНД), обладающих разной инерционностью, на качество выходящего потока и на их основе разработан смесительный агрегат (СА) непрерывного действия для получения смесей хорошего качества. Созданы математические модели процесса непрерывного смесеприготовления, позволяющие анализировать возможность получения смеси заданного качества с учетом фильтрующих свойств конкретного СА.

45. Максимец, В.П. Обоснование и совершенствование методов контроля качества пищевых продуктов : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов ; 05.18.16 – технология и организация общественного питания : защищена 26.10.1990 / Максимец Виталий Павлович ; науч. консультант М.И. Беляев ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Харьк. ин-т обществ. питания. – Харьков, 1989. – 482 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 340-389.

В работе теоретически обоснованы в экспериментально подтверждены значимость и преимущества фотометрии для совершенствования контроля качества широкого класса пищевых продуктов и кулинарных изделий. Впервые исследованы и интерпретированы ультрафиолетовые и инфракрасные спектры гретых кулинарных жиров, найдена корреляционная зависимость спектральных характеристик от степени термоокисления и заложены основы применения спектроскопии для контроля качества кулинарных жиров. Найдены надежные способы определения массовой доли натурального кофе в его смесях с заменителями в консервах, а также способы определения массы какао продуктов в порошке какао и шоколаде. Предложены новые методы контроля качества плодовых, ягодных и овощных соков, в т.ч. метода для контроля производства соков в консервной промышленности.

46. Чагаровский, А.П. Технологические основы применения ультрафильтрации в процессах консервирования и переработки молочного сырья : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов ; 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов / Чагаровский Александр Петрович ; науч. консультант М.А. Гришин ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1989. – 736 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 580-613.

Изучены структура, свойства и характеристики ультрафильтрационных мембран, влияние барических, температурных и химических параметров процесса на их свойства. Обоснован выбор мембран для ультрафильтрационной обработки молочного и плодово-ягодного сырья. Обоснован выбор мембран для ультрафильтрационной обработки молочного и плодово-ягодного сырья. Исследованы изменения химического состава, физико-химических показателей и технологических свойств молочного сырья в процессе ультрафильтрации. Разработаны и обоснованы технологические процессы производства питьевого молока, коагулированных молочных продуктов, новых видов молочных изделий на базе ультрафильтрационного концентрирования молочного сырья и использования ультрафильтрационного концентрирования сывороточных белков.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

1935

47. Белецкий, В.Я. Движение плоской частицы по наклонной плоскости, совершающей горизонтальные гармонические колебания : дис. ... канд. техн. наук / Белецкий Вениамин Яковлевич ; Одес. ин-т технологии зерна и муки им. И.В. Сталина. – Одесса, 1935. – 52 с. – (Прил.).

В диссертации рассматриваются вопросы движения частиц по плоскости. Получено дифференциальное уравнение движения частицы, не вводя силы инерции. Сделаны выводы об условиях, при которых наступает относительное движение частицы. Рассмотрено поведение частиц с углом трения. Исследовано поведение частицы с момента попадания ее на плоскость. Описан характер поведения частицы и основные законы ее движения для машин. Показана общая картина поведения частиц, попадающих на плоскость в любом ее положении при движении из левого крайнего положения в правое.

1936

48. Золотарев, С.М. Влияние увеличения производительности вальцовых станков на размеры и конструкцию мельничного здания : дис. ... канд. техн. наук / Золотарев Семен Мордухович [Маркович]. – Одесса, 1936. – 101 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 101.

Цель работы – определение расхождений между габаритными размерами вальцевого и расцевого этажа, исследование влияния новых типов машин на конструкцию мельничного здания, определение ряда удельных показателей, указывающих преимущество сверхамериканских скоростей (с точки зрения проектирования мельниц). Показано, что с увеличением окружных скоростей увеличивается производительность мельницы, при этом количество крупных и средних круп уменьшается за счет увеличения количества мелких круп и жестких дунстов, зольность крупных и средних круп увеличивается, а зольность мелких и средних круп уменьшается. Уменьшаются и затраты энергии на технологический процесс.

1939

49. Мамбиш, И.-С.Е. Пшеница пораженная клопом-черепашкой и пути ее использования / Мамбиш Исая-Самуил Ефимович ; ОТИ им. И.В. Сталина. – Одесса, [1939]. – 208 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 191-199.

Диссертация посвящена исследованию зерна, пораженного клопом-черепашкой, с точки зрения техники переработки его на мельницах. Установлено, что укусы клопов-черепашек приводят к снижению абсолютного веса и натуры зерна. В результате поражения снижается всхожесть зерна. При анализе муки из зерна, пораженного клопом-черепашкой резко увеличивается количество воднорастворимого азота, что свидетельствует об интенсивном протеолизе. Выявлено, что пораженные и здоровые зерна обладают различной сопротивляемостью механическому воздействию. Определено, что при пропуске пораженного зерна через наждачные обойни, сильные удары о поверхность наждачных барабанов способствуют разрыхлению и частичному удалению пораженной части зерна.

50. Матиенко, А.Т. Сравнительное исследование раздельного дранья крупной, средней и мелкой пшеницы : дис. ... канд. техн. наук / Матиенко Андрей Терентьевич; Одес. ин-т инж. мукомол. пром-сти и элеватор. хоз-ва им. И.В. Сталина. – Одесса, 1939. – 69 с. – Библиогр. : с. 68-69.

Диссертация посвящена изучению свойств и зерен злаков различных размеров и присущих им различных мукомольных качеств. Изучена целесообразность ведения раздельного дранья крупной, средней и мелкой пшеницы. Найдены основы построения схемы раздельного дранья. Проведено сравнение результатов помолов и их оценка на основе полученных количественно-качественных балансов дранья по показателям оборот продукта, процент извлечения, количество и качество круп и дунстов. Установлены оптимальные показатели режима драного процесса пшеницы (смеси): нагрузка по системам, процент извлечения, которые являются оптимальными только для данного соотношения фракцией в этой смеси. Определено преимущество раздельного дранья: при любом режиме драного процесса каждой фракции есть возможность осуществлять группировку одноименных полуфабрикатов по системам.

51. Уголик, Н.Ф. Просеивание на быстроходном расसेве : дис. ... канд. техн. наук / Уголик Николай Фомич ; Одес. ин-т инж. мукомол. пром-сти и элеватор. хоз-ва им. И.В. Сталина. – Одесса, 1939. – 67 с. – Библиогр. : с. 67.

В работе исследуется движение на ситах с малыми колебаниями и с высоким числом оборотов. Цель исследования – определить законы движения сыпучей массы и производительности сит. Определено влияние амплитуды колебаний рассева на эффективность просеиваний и угла наклона сита на степень извлечения. Рассчитано соотношение между относительной траекторией и размерами ячеек. Для практического использования быстроходных сит рекомендовано давать им больший угол наклона (20° и более). Предложен новый способ поддержания одинаковой производительности прохода по длине сита. Для уменьшения недосевоов следует удлинить сито по сравнению с опытным.

52. Ярошевский, З.М. Исследование работы плоского наклонного сита с несимметричными горизонтальными колебаниями : дис. ... канд. техн. наук / Ярошевский Зигмунд Моисеевич ; Одес. ин-т инж. мукомол. пром-сти и элеватор.-склад. хоз-ва им. И.В. Сталина. – Одесса, 1939. – 142 с. – Библиогр. : с. 139-142.

Основной задачей работы является изучение просеивания при подбрасывании зерен на наклонных ситах с горизонтальными колебаниями, на ситах, обычно применяемых на практике, с целью отыскания такого вида колебаний этих сит, при котором эффективность просеивания была бы выше, чем при колебаниях обычного типа и одновременно отсутствовала бы забиваемость отверстий. Эффективность просеивания на наклонном, горизонтально колеблющемся, сите с круглыми отверстиями, повышается, если сообщить ситу несимметричное движение, при котором в начале хода сита в сторону повышения его плоскости и при незначительной скорости, ускорение увеличивается до 200м/сек^2 , а затем уменьшается до обычно применяемых величин. Повышение эффективности при несимметричном движении по сравнению с симметричным колебаниями обычного типа наблюдается при различных нагрузках и углах наклона, при этом процесс просеивания протекает по всей длине сита более интенсивно. На первых участках по длине сита просеиваются, главным образом, мелкие зерна. По мере удаления участка от начала сита, количество мелких зерен в проходе уменьшается, а количество крупных зерен, приближающихся по размерам к размерам отверстий, увеличивается.

53. Бергер, Г.Я. Основные принципы работы падди-машины : дис. ... канд. техн. наук / Бергер Григорий Яковлевич ; Одес. ин-т инж. мукомол. пром-сти и элеватор. хоз-ва им. И.В. Сталина. – Одесса, 1940. – 237 с. – Библиогр. : с. 231-235.

Диссертация посвящена установлению основных принципов работы падди-машины, разъяснению процессов, происходящих в канале этой машины. Были проверены экспериментальным путем все существующие трактования основных принципов работы падди-машины, а также дополнительно исследовано влияние новых физических величин на сортирование продуктов в канале падди-машины. Установлено, что на процесс рассортирования смесей в канале падди-машины влияет различие в размерах, форме, удельном весе, состоянии поверхности, упругих свойствах частиц и коэффициентах трения компонентов этих смесей. Предлагается проводить рационализацию паддиевого процесса в направлениях: изменения амплитуд падди-машины, введения регулирования работы падди-машин по принципу изменения амплитуд, изыскания материала для дна и боковых стенок канала падди-машин, введения рассортирования по крупноте зерновых смесей до направления их на падди-машины, замены буратов и центрофугальных щеточных машин – рассевами.

54. Гержой, А.П. Термический метод обеззараживания зерна от клещей на сушилках : дис. ... канд. техн. наук / Гержой Аркадий Петрович ; ВНИИ зерна и продуктов его перераб. – М., 1940. – 110 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 109-110.

В работе рассмотрен термический метод обеззараживания зерна от клещей на сушилках. Показано, что метод сушки с выдержкой нагретого в сушилке до 45-50° зерна в течение определенного времени обеспечивает обеззараживание зерна от клещей подвижной стадии развития и их яиц, как в явной, так и в скрытой форме зараженности без понижения качества продовольственного зерна. Разработаны технические материалы по переоборудованию зерносушилок, как для нового строительства, так и для сушилок находящихся в эксплуатации. Установлено, что для избежания рассеивания клещей по территории, необходимо оборудовать сушилки приспособлениями для улавливания пыли и отбросов, выходящих из сушилки с отработавшими газами. Предложен метод обеззараживания зерна от амбарных вредителей на сушилках с применением «зоны отлежки» нагретого зерна.

55. Пальцев, В.С. Вентиляционный режим мельничных сепараторов : дис. ... канд. техн. наук / Пальцев Владимир Семенович. – Одесса, 1940. – 140 с. – Библиогр. : с. 138-139.

Диссертация посвящена выявлению оптимального расхода воздуха для сепараторов при очистке пшеницы и порядка величины степени очистки от аспирационных примесей, а так же определение газового сопротивления сепаратора. Выявлен метод оценки технологического эффекта работы аспирационной части сепаратора в лабораторных условиях и на стенде. Определен оптимальный расход воздуха для сепараторов в лабораторных условиях, при испытаниях сепаратора на стенде, поверочными испытаниями сепараторов в производственных условиях. Установлен технологический эффект работы аспирационной части сепараторов при очистке пшеницы в лабораторных условиях, при испытании сепаратора на стенде. Выявлены газовые сопротивления сепаратора в производственных условиях.

1941

56. Галицкий, Р.Р. Влияние нагрузки на эффект очистки круп на ситовейках : дис. ... канд. техн. наук / Галицкий Рафаил Рувимович ; Мукомол.-элеватор. техникум. – Днепропетровск, 1941. – 133 с. – Библиогр. : с. 131.

В диссертации рассмотрено влияние нагрузки на эффект очистки круп на ситовейках. Установлены показатели, характеризующие процесс просеивания на ситах вейки и влияние нагрузки и нумерации сит вейки, как на выход очищенной крупы, так и на эффект очистки. Определены абсолютные значения оптимального выхода, эффекта очистки и предельной нагрузки справедливы в условиях проведенных исследований. Показано, что изменения воздушного режима могут вызвать отклонения от абсолютных значений показателей. Отмечено, что выход очищенной крупы при постоянном воздушном режиме изменяется в зависимости от нагрузки и нумерации сит на вейке.

1945

57. Пересечный, П.П. Исследование работы зерновой горизонтальной моечной машины : дис. ... канд. техн. наук / Пересечный Павел Порфирьевич. – М., 1945. – 107 с. – (Прил.: 19 с.). – Библиогр. : с. 94-95.

В диссертации исследуется скольжение зерна по бичу. Приводятся данные об экономической эффективности работы горизонтальных и комбинированных моечных машин. Дается теоретическое обоснование действия вращающегося бича на зерне, попавшего внутрь барабана машины. Изучено влияние температуры предварительно подогретого зерна на скорость поглощения им поверхности влаги. Обозначены пути конструктивного улучшения моечных машин. Разработана методика оценки технологического эффекта работы моечной машины. Предложено для улучшения условий загрузки (питания) моечной машины перенести приемное устройство с торца и установить его с боку обечайки.

1946

58. Дзядзио, А.М. Эффективность ситовеек в зависимости от аспирируемых объемов воздуха : дис. ... канд. техн. наук / Дзядзио Александр Михайлович ; Одес. ин-т инж. мукомол. пром-сти и элеватор. хоз-ва. – Одесса, 1946. – 217 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 216-217.

Цель работы – проектирование новых конструкций вечных машин с замкнутым циклом воздуха и применением в них более совершенных пылеотделителей – циклонов. Определены наивыгоднейшие воздушные режимы работы ситовеек, положенные в основу проектирования замкнутого цикла воздуха в ситовейках и конструирования циклонов для них. Полученные результаты имеют практическое значение для проектирования установок центральной аспирации с применением всасывающих фильтров с замкнутым или разомкнутым циклом воздуха, а также для проектирования схем сортового помола пшеницы на мельницах в части обоснованного выбора нагрузок на ситовейки и определения необходимого их количества. Использование при наладке работы веек основных показателей, полученных в результате исследований, позволит обеспечить наивысший выход круп и сортовой муки наилучшего качества.

59. Петржиговская, Л.М. Влияние различных режимов технологической обработки плодовоовощного сырья на каротиноиды : дис. ... канд. техн. наук / Петржиговская Л.М. ; науч. рук. А.Т. Марх ; Одес. технол. ин-т консерв. пром-сти. – Одесса, 1946. – 236 с. – Библиогр. : с. 221-233.

В работе были поставлены задачи установления содержания каротина и ликопина в сортах томатов, персиков и абрикосов, являющихся основным сырьем для консервных заводов. Выявлены потери каротина и ликопина при производстве томатной пасты. Установлено влияние различных температур и длительности варки на потери каротина и ликопина в томатах, сульфитирования и солнечной сушки при переработке томатов, абрикосов и персиков. Отмечено, что температура воздуха, равная 25°C-38°C при искусственном дозаривании томатов благоприятна для накопления каротина, ликопин же в большом количестве накапливается при 20°C-22°C. Искусственное дозаривание томатов при 25°C-26°C с периодическим облучением кварцевой лампой после детальной разработки режимов облучения, может иметь важное практическое значение для получения сырья с более высоким содержанием каротина, особенно в районах, где томаты не успевают дозреть на кустах.

60. Платонов, П.Н. Опыт исследования зерновых потоков в самотечных трубах : дис. ... канд. техн. наук : защищена апр. 1946 / Платонов Петр Никитич ; Одес. ин-т инж. мукомол. пром-сти и элеватор. хоз-ва им. И.В. Сталина. – Одесса, 1946. – 129 с. – Библиогр. : с. 127-129.

Диссертация посвящена созданию эффективных систем автоматического управления зерновых потоков в самотечных трубах. Проведено аналитическое исследование движения зернового потока. Изучено зерно как сыпучее тело: величины, факторы, влияющие на движение. Проведены исследования движения зерна в самотечных трубах без учета сопротивления и с учетом сопротивления воздушной среды. Отмечено, что внешние коэффициенты трения зависят от вида зерна и поверхности скольжения, оставаясь в пределах влажности от 12% до 19% почти постоянными, т.е. весьма мало зависят от влажности. При движении зернового потока по желобу либо трубе данного материала характер движения будет зависеть от коэффициентов внутреннего трения. Скорость движения зернового потока в желобе с углом наклона, не превышающим угла внутреннего трения зерна, зависит от высоты движущего слоя зерна и от формы поперечного сечения желоба.

1947

61. Дикий, Б.Ф. Применение фотометрического метода для целей инспекции плодов и овощей : дис. ... канд. техн. наук / Дикий Борис Федорович ; науч. рук. М.Я. Дикис ; Одес. технол. ин-т консерв. пром-сти. – Одесса, 1947. – 84 с. – Библиогр. : с. 76-79.

В диссертации проводится обзор существующих методов (ручной метод и фотометрический) выявления дефектов, изъянов, болезней на поверхность плодов и овощей, идущих в качестве сырья для консервной промышленности. Выявлена возможность замены ручного труда, применяемого при инспекции – автоматической отбраковкой. Описаны методы определения дефектов поверхности, методы определения цветовых качеств. Разработана экспериментальная установка, которая реагирует на несколько факторов одновременно (цвет, дефекты поверхности и пр.), что необходимо при инспекции пищевых продуктов. Разработанный фотометрический метод может служить основой для автоматизации инспекционных процессов как в консервной, так и в других отраслях промышленности.

62. Драгун, И.Е. Исследование влияния пропаривания и сушки ячменя на процесс шелушения : дис. ... канд. техн. наук / Драгун Иосиф Ефимович ; науч. рук. Г.Д. Домбровский ; Одес. ин-т инж. мукомол. пром-сти и элеватор. хоз-ва им. И.В. Сталина. – Одесса, 1947. – 113 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 90-95.

Диссертация посвящена исследованию влияния пропаривания и сушки ячменя на процесс шелушения. Установлено, что термическая обработка ячменя является процессом, улучшающим его технологические свойства. Показано, что пропаривание и сушка ячменя дает возможность увеличения выхода ядра на 2,9-3,5%, сохраняя его качество. Проведенные исследования водопоглотительной способности ядра, а также результаты химических исследований, показывают, что пищевое достоинство крупы в результате проведения термической обработки улучшается. Установлено, что различные сорта ячменя обладают разными технологическими свойствами. Показано, что термическая обработка значительно повышает извлечение обрубленного ядра для нового, обладающего самыми лучшими морфологическими свойствами. Доказана целесообразность применения термической обработки ячменя в промышленности.

63. Жадан, В.З. Контроль герметичности консервов : дис. ... канд. техн. наук / Жадан Виктор Захарович ; Одес. технол. ин-т консерв. пром-сти. – Одесса, 1947. – 349 с. – Библиогр. : с. 341-343.

В работе были проведены теоретические и экспериментальные исследования свойства негерметично наполненной тары. Установлено, что содержимое консервов оказывает значительное герметизирующее действие, затрудняющее при существующих методах выявления негерметичной тары. Разработан критерий оценки методов контроля герметичности консервов и требования, предъявленные к рациональному методу контроля. Установлено, что основным недостатком методов контроля является внутренний испытательный перепад давлений. Описаны методы контроля, основанные на наружном давлении. Разработаны принципиальные схемы аппаратов для инспекторского контроля герметичности консервов в жестяной и стеклянной таре. Изготовлен первый аппарат промышленного типа для жестяной тары. Теоретически и экспериментально доказано, что контроль герметичности консервов должен осуществляться непосредственно после укупорочных машин (перед стерилизацией).

64. Жислин, Я.М. Исследование процессов сортирования и шелушения крупяных культур (опыт построения комплексной схемы производства крупы) : дис. ... канд. техн. наук / Жислин Яков Моисеевич ; науч. рук. Я.Н. Куприц ; Моск. технол. ин-т пищевой пром-сти. – М., 1947. – 225 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 193-201.

Цель исследования – на основании экспериментального материала обосновать возможность отказа от устаревших и нерациональных форм и методов переработки проса, гречихи и овса; создать новую более совершенную технологию выработки пшенной, гречневой и овсяной крупы с более эффективным использованием одноименного оборудования. Впервые выдвинуто предложение о возможности отделения обрубленных зерен гречихи от необрубленных на падди-машинах. Проведено сравнение технологического эффекта предварительно сортированного и несортированного зерна на поставе и вальцедековом станке при различных степенях влажности и характере подготовки зерна. Определен технологический эффект работы падди-машины в сравнении с плоской сортировкой, использованной для отделения обрубленных зерен гречихи от необрубленных. Разработаны показатели (выход, ассортимент, удельный расход мощности) новой комплексной схемы технологического процесса производства крупы из зерна проса, гречихи и овса с использованием вальцедекового станка и падди-машины.

65. Зозулевич, Б.В. Исследование факторов, облегчающих выделение сока из плохо прессующихся плодов и разработка метода производства натурального абрикосового сока : дис. ... канд. техн. наук / Зозулевич Борис Владимирович ; Одес. технол. ин-т консерв. пром-сти. – Одесса, 1947. – 192 с. – Библиогр. : с. 178-187.

В работе проведена сравнительная оценка и классификация вырабатываемых в промышленности фруктовых соков, также сделан обзор описанных в литературе методов получения соков, главным образом с точки зрения предварительной обработки плодов перед прессованием. Исследованы причины, влияющие на сокоотдачу плодов. Проведено исследование существующих методов предварительной обработки плодов перед прессованием, применительно к абрикосам, причем наибольший упор сделан на изучение тепловой обработки. Исследованы методы получения натурального абрикосового сока. Изложены схемы технологического процесса. Проведено исследование качества получаемого натурального сока.

1948

66. Креймерман, Г.И. Исследование влияния скоростей нарезных валков на измельчение зерна : дис. ... канд. техн. наук / Креймерман Г.И. ; Одес. ин-т инж. мукомол. пром-сти и элеватор. хоз-ва им. И.В. Сталина. – Одесса, 1948. – 159 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 155-159.

Исследовано влияние разности и отношения окружных скоростей валков основных систем драного процесса на технологические и энергетические показатели сортового помола пшеницы. Определены оптимальные величины этих скоростей. Установлено, что с повышением разности окружных скоростей валков продолжительность воздействия рифлей быстрого валка на продукт уменьшается, в связи с чем уменьшается также степень измельчения; с увеличением отношения окружных скоростей валков длина пути и воздействия рифлей быстрого валка на продукт увеличивается, в связи с чем степень измельчения повышается. Показано, что выбор оптимальных режимов скоростей работы вальцевых станков для отдельных систем драного процесса может изменяться в зависимости от вида помола.

67. Лейкин, Я.И. Реверсивные самобалансы в машинах мукомольного производства (Опыт построения теории и конструкции) : дис. ... канд. техн. наук / Лейкин Я.И. – М., 1948. – 146 с. – (Прил.: 115 с.). – Библиогр. : с. 145-146.

В диссертации исследуются вопросы действия реверсивного самобаланса. Анализируются недостатки и неудобства кривошипно-шатунного механизма и определяются положительные стороны реверсивного самобаланса. Установлено, что уравнивание машины при применении этого механизма может быть произведено гораздо легче, чем при других передачах. Реверсивный самобаланс имеет существенное преимущество перед кривошипно-шатунным и эксцентриковыми механизмами, применяемыми в мельничных, крупяных и элеваторных машинах, как с точки зрения ликвидации основного динамического недостатка, так и в смысле применения его в условиях мельниц, крупозаводов и элеваторов, обеспечивая бесперебойную работу машин. Реверсивный самобаланс легко устанавливается на машинах. Необходимый уход при эксплуатации и ремонт механизма реверсивного самобаланса в сравнении кривошипно-шатунным и эксцентриковыми механизмами требует меньше времени.

68. Смульская, О.П. Биологический метод сохранения малоспиртуозного яблочного сока : дис. ... канд. техн. наук / Смульская Ольга Павловна ; науч. рук. А.Т. Марх ; Одес. технол. ин-т консерв. пром-сти. – Одесса, 1948. – 165 с. – Библиогр. : с. 154-163.

Целью работы является разработка метода, основанного на принципе обеднения сока азотистыми веществами с помощью размножающихся дрожжей, позволяющего хранить соки без применения специального сложного оборудования. В процессе работы было изучено поведение дрожжей в условиях полного сбраживания сахаров, изменения в содержании общего азота сока и влияние образующихся продуктов обмена на размножение и брожение. Установлено в какой период времени происходит усвоение основного количества азотистых веществ сока и когда начинают преобладать диссимиляционные процессы над ассимиляционными. Изучено влияние количества дрожжей на уменьшение содержания общего азота, динамику размножения и брожения. На основании проведенной экспериментальной работы были разработаны технологическая инструкция и схема технологического процесса изготовления биологическим методом стойкого при хранении малоспиртуозного яблочного сока.

69. Теленгатор, М.А. Оптимальные технологические параметры сортирования овса при его шелушении : дис. ... канд. техн. наук / Теленгатор М.А. ; науч. рук. Я.Н. Куприц. – М., 1948. – 187 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 159-161.

Диссертация посвящена теоретическому и экспериментальному изучению процесса сортирования одной из основных крупяных культур – овса на триерах и сортировочных столах, установленных на предприятиях, вырабатывающих овсяную крупу и муку. Результаты работы позволяют: повысить общую производительность овсозаводов, заменив малопроизводительные машины (тихоходные триеры и сортировочные столы) более производительными – дисковыми триерами и изменив параметры работы тихоходных триеров и сортировочных столов; увеличить выход крупы, в связи с ликвидацией потерь вызываемых частичным дроблением целых зерен и превращением их в мучку; снизить расход энергии на технологический процесс.

1949

70. Нохотович, А.Я. К вопросу о кондиционировании ржи : дис. ... канд. техн. наук / Нохотович Абрам Яковлевич ; науч. рук. П.Г. Демидов ; Одес. ин-т инж. мукомол. пром-сти и элеватор. хоз-ва им. И.В. Сталина. – Одесса, 1949. – 208 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 196-200.

В диссертации рассмотрены вопросы кондиционирования ржи. Установлено, что применение процесса кондиционирования оказывает влияние на коллоидные свойства зерна ржи и меняет физическую структуру его эндосперма и оболочек. При этом вязкость эндосперма снижается – он становится более рыхлым. Показано, что процесс кондиционирования значительно улучшает мукомольные и хлебопекарные свойства ржи. Выявлено, что кондиционирование повышает дисперсность сортовой ржаной муки, благодаря чему высокая дисперсность и количество извлекаемой высокосортной муки дает возможность получать муку высшего сорта с выходом 22% и муку II-го сорта с выходом 50%. Доказано, что кондиционирование способствует лучшей вымалываемости отрубей, вследствие чего показатель зольности их повышается. Более эффективное вымалывание отмечается после горячего кондиционирования.

71. Субботин, А.И. Преодоление противоположности между городом и деревней в СССР : дис. ... канд. философ. наук / Субботин А.И. ; науч. рук. М.Д. Каммари ; Акад. обществ. наук при ЦК ВКП (б). – М., 1949. – 302 с. – Библиогр. : с. 252-265.

Рассмотрен процесс возникновения и развития противоположности между городом и деревней в классовом обществе, особенно в условиях капитализма и эпохи империализма, в дореволюционной буржуазно-помещичьей России и материальные предпосылки для ликвидации этой противоположности, создаваемые ещё в условиях капитализма. Изучены изменения, которые произошли в отношениях между городом и деревней в условиях диктатуры пролетариата, как переходного периода от капитализма к социализму, а также основные сдвиги и преобразования в городе и деревне, происшедшие в результате победы социализма. Прослежен процесс стирания противоположности между городом и деревней в период постепенного перехода от социализма к коммунизму.

1950

72. Гурвич, Б.Л. Экспериментальное исследование процесса измельчения промежуточных продуктов помола пшеницы : дис. ... канд. техн. наук / Гурвич Борис Львович ; науч. рук. Я.Н. Куприц ; Одес. ин-т инж. мукомол. пром-сти и элеватор. хоз-ва им. И.В. Сталина. – Одесса, 1950. – 230 с. – (Прил.). – Библиогр.: 56 назв.

Диссертация посвящена исследованию процесса измельчения промежуточных продуктов помола пшеницы. Установлено, что технологический эффект измельчения крупок и дунстов можно повысить, используя машины с более шероховатой поверхностью рабочих органов. Показано, что с повышением коэффициента трения извлечение муки увеличивается, а удельный расход энергии уменьшается. Из микроскопических исследований следует, что мука, полученная в результате измельчения крупок и дунстов на вальцевом и вальцедековом станках, не содержит деформированных крахмальных зерен. Это дает основание утверждать, что даже при интенсивном измельчении на вальцедековом станке крупок и дунстов крахмальные зерна муки не повреждаются. Доказано, что хлебопекарные качества хлеба, выпеченного из муки, полученной на вальцевом и вальцедековом станках, оказались во всех случаях хорошими. Разработаны схемы технологического процесса производства сортовой муки с установкой на размольных системах 3-4 вальцедековых станков вместо вальцевых станков.

73. Кадовский, В.М. Устранение недосева в рассевах при обойных и крупчатных помолах : дис. ... канд. техн. наук / Кадовский Владимир Михайлович ; науч. рук. Г.О. Барер ; Одес. ин-т инж. мукомол. пром-сти и элеватор. хоз-ва им. И.В. Сталина. – Одесса, 1950. – 229 с. – Библиогр. : с. 206-229.

Задачей работы являлось устранение недосевок на мельзаводах путем рассевов, улучшение качества вырабатываемой продукции за счет повышения выхода сортов муки и увеличение общего выхода сортовой муки. Были разработаны теоретические основы колебательного движения бортов ситовых рамок рассевов в связи с процессом просеивания продукта на ситах и установлено, что в существующих рассевах движущийся в ситовом канале слой продукта подвергается ударам бортов ситовых рамок, вследствие чего он деформируется. Для устранения деформации все исследуемые рассевы и размольные системы были переделаны: широкие каналы заменены на узкие без гребешков, это позволило уменьшить недосев и увеличить севкость рассевов. Был разработан проект и изготовлен двухпоточный рассев с пятью ситами в потоке.

74. Котляр, Л.И. К вопросу о методах и способах оперативного контроля работы вальцовых станков мукомольных мельниц : дис. ... канд. техн. наук / Котляр Леон Иосифович ; науч. рук. А.В. Панченко ; Одес. ин-т инж. мукомол. пром-сти и элеватор. хоз-ва им. И.В.Сталина. – [Одесса], 1950. – 369 с. – (Прил.: 70 с.). – Библиогр. : с. 360-369.

Работа посвящена вопросам выбора метода и изысканию способов, обеспечивающих действенность и объективность оперативного технологического контроля работы вальцовых станков – основного оборудования размольных отделений мельниц. Разработан проект схемы организации и ведения оперативного контроля процесса сортового помола пшеницы с применением порционного экстрактометра и весового расходомера, а также с применением дистанционного автоматического экстрактометра-расходомера, порционного экстрактометра и весового расходомера. Указанными схемами контроля предусматривается возможность контролировать не только работу отдельных вальцовых станков, но и отдельных этапов технологического процесса. Систематический контроль может обеспечить повышение качества и экономичности работы технологического оборудования размольного отделения мельницы.

75. Кравченко, И.К. Мокрое шелушение как метод и способ подготовки зерна к помолу : дис. ... канд. техн. наук / Кравченко Иван Кузьмич ; науч. рук. П.Г. Демидов ; Одес. ин-т инж. мукомол. пром-сти и элеватор. хоз-ва им. И.В. Сталина. – Одесса, 1950. – 162 с. – (Прил.: 102 с.). – Библиогр. : с. 158-161.

Цель работы – постановка исследования, направленного к возможно полному отделению оболочек зерна перед его помолом, путем мокрого шелушения на существующем мельничном оборудовании, с последующей проверкой полученных результатов размолот шелушенного зерна в сортовую муку. Показано, что наиболее эффективной машиной является щеточная машина при сочетании рабочих органов – щеточного барабана и наждачной обечайки для пшеницы и – щеточного барабана по терочной поверхности для ржи. Шелушение необходимо проводить при трехкратном повторении и при усиленной аспирации щеточной машины. Качество полученной из шелушенного зерна муки как по содержанию клетчатки, так и по зольности, более высокое, чем качество муки, полученной при размолот зерна нешелушенного.

76. Эйнох, Е.С. Развитие русского крупчатого помола : дис. ... канд. техн. наук / Эйнох Е.С. ; науч. рук. В.Я. Гиршсон ; Одес. ин-т инж. мукомол. пром-сти и элеватор. хоз-ва им. И.В. Сталина. – Одесса, 1950. – 356 с. – Библиогр. : с. 336-350.

Целью работы является исследование национальных особенностей русского крупчатого помола и в ряде важных изобретений машин и аппаратов, явившихся прообразами современного технологического оборудования мельниц. Дана краткая история развития мукомольного дела при первобытно-общинном строе, в рабовладельческом обществе, а также в эпоху раннего феодализма. При рассмотрении истории развития мукомольной техники в период позднего феодализма подчеркнуто, что, начиная с XV века, размол зерна на водяных мельницах приобретает все большее значение, вытесняя домашнее мукомолье. Производство сортовой муки постепенно механизмуется и на водяных мельницах XVI-XVII вв. нередко, кроме жерновов, имелись и специальные ступы-толчеи для предварительного шелушения зерна. Приводятся свидетельства дальнейшего усовершенствования и усложнения оборудования и технологического процесса русских мельниц от матуфактурного периода до развитого капитализма. Кратко описана история развития сортового мукомолья в СССР.

77. Гальперин, Г.Д. Технологическое значение и величина мощности, циркулирующей через межкатковую передачу вальцовых станков мукомольных мельниц : дис. ... канд. техн. наук / Гальперин Григорий Давидович ; науч. рук. А.В. Панченко ; Одес. ин-т инж. мукомол. пром-сти и элеватор. хоз-ва им. И.В. Сталина. – Одесса, 1951. – 216 с. – (Прил.: 81 с.). – Библиогр. : с. 206-211.

Работа посвящена изучению некоторых условий втягивания продукта в рабочую зону катковой пары и вытекающему из этих условий вопросу о технологическом значении и величине циркулирующей (межкатковой) мощности в вальцовых станках, а также разработке и производственному освоению новых межкатковых передач, в том числе передачи, позволяющей оперативно регулировать кинематические условия работы катковой пары для достижения более высоких технологических и экономических результатов воздействия ее на зерно и продукты его дробления. Предложенная межкатковая передача, гибкое звено которой является пластинчатой зубчатой двухсторонней цепью, устраняет коренные недостатки применяемых в то время межкатковых передач. Проведенные технологические испытания показывают возможность снижения расхода энергии в процессе измельчения путем внедрения в промышленность вариационной межкатковой передачи.

78. Калюжная, А.М. Влияние дисперсности муки на ее хлебопекарные качества : дис. ... канд. техн. наук / Калюжная Анна Мойсеевна ; науч. рук. В.Я. Гиршсон ; Одес. ин-т инж. мукомол. пром-сти и элеватор. хоз-ва им. И.В. Сталина. – Одесса, 1951. – 197 с. – Библиогр. : с. 192-197.

Работа посвящена вопросам улучшения качества муки. Разработана методика определения дисперсности сортовой муки на основе современных методов дисперсионного анализа. Определено влияние дисперсности муки на ее хлебопекарные качества и установлена оптимальная дисперсность муки высшего, первого и второго сортов. Улучшение хлебопекарных свойств более диспергированной муки выражается в увеличении выхода и пористости. Пористость хлеба при этом получается более равномерной и поры более тонкостенными, цвет мякиша улучшается. Увеличение выхода наблюдается одновременно с увеличением припека.

79. Кестельман, Н.Я. Повышение технологической эффективности работы мельничных вальцовых станков : дис. ... канд. техн. наук / Кестельман Нуся Яковлевич ; науч. рук. А.В. Панченко, А.М. Руссо ; Одес. ин-т инж. мукомол. пром-сти и элеватор. хоз-ва им. И.В. Сталина. – Одесса, 1951. – 228 с. – (Прил.: 80 с.). – Библиогр. : с. 218-224.

Исследованиями установлено, что для измельчения круподунстовых продуктов, различных физико-структурных свойств, может быть найдена оптимальная шероховатость рабочей поверхности вальцовых катков, при которой достигается максимальное извлечение при минимальной энергоемкости процесса с одновременным улучшением качества муки (по зольности). Вальцовые катки, обработанные электроискровым способом, дают более высокую технологическую эффективность по сравнению со шлифованными. Применение предлагаемого метода электроискровой обработки катков увеличит сьем муки с единицы длины вальцовой линии, сократит длину размольного процесса, уменьшит расход энергии на процесс размолла промежуточных продуктов, увеличит производительность мукомольных мельниц при одновременном повышении устойчивости технологического процесса.

80. Костюк, Г.Ф. Технологические и аэродинамические исследования работы машин с замкнутым циклом воздуха : дис. ... канд. техн. наук / Костюк Георгий Федорович ; науч. рук. А.В. Панченко; Одес. ин-т инж. мукомол. пром-сти и элеватор. хоз-ва им. И.В. Сталина. – Одесса, 1951. – 179 с. – Библиогр. : с. 176-179.

Работа посвящена вопросу исследования аэродинамических явлений и, связанных с ними, технологических процессов, происходящих в машинах с замкнутым циклом воздуха. В результате исследования установлено, что очистка зерна на машинах с замкнутым циклом воздуха уменьшает запыленность, чего не наблюдается при очистке на машинах с разомкнутым циклом. Поскольку пылевыведение происходит вследствие избыточного давления в открытых местах воздушных каналов, поэтому конструировать машину необходимо так, чтобы в открытых воздушных каналах устанавливалось «нулевое сечение», т.е. сечение, в котором статический напор равен нулю. Найдено уравнение распределения напоров вдоль замкнутого воздуховода. На основе полученных результатов лабораторного исследования был создан и испытан передвижной сепаратор с замкнутым циклом воздуха.

81. Попов, П.В. Подготовка горькопольного зерна к помолу в муку : дис. ... канд. техн. наук / Попов Павел Владимирович ; науч. рук. И.И. Ленарский, П.Г. Демидов ; Одес. ин-т инж. мукомол. пром-сти и элеватор. хоз-ва им. И.В. Сталина. – Одесса, 1951. – 149 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 141-148.

В диссертации рассматривается вопрос о выработке из горькопольного зерна стандартной муки, имеющей важное практическое значение для народного хозяйства. Выделены и исследованы горькие вещества полыни горькой с целью изыскания химических способов устранения их горечи. Разработана методика количественного определения горечи в горькопольном зерне. Найден способ устранения горечи в горькопольном зерне, применительно к производственным условиям. Анализ проведенных опытов по подготовке горькопольного зерна к помолу, в условиях близких к производственным, показал, что нормальные мука и хлеб могут быть получены при сочетании механических и физико-химических воздействий на горькопольное зерно в процессе подготовки его к помолу по схеме: обойка-сепаратор-мойка хлорной водой-обойка-щетка-сепаратор.

1952

82. Воронков, П.И. Исследование влияния раздельного драного процесса пшеницы на выход и зольность крупно-дунстовых продуктов : дис. ... канд. техн. наук / Воронков Петр Иванович ; науч. рук. Г.О. Барер ; Одес. ин-т инж. мукомол. пром-сти и элеватор. хоз-ва им. И.В. Сталина. – Одесса, 1952. – 165 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 164-165.

В диссертации исследуются преимущества раздельного драного процесса перед нераздельным в технологическом отношении, т.е. конкретно в выходах и зольности крупно-дунстовых продуктов. Выявлены технологические результаты «мелких» драных систем в сравнении с «крупными» драными системами. Лабораторными исследованиями установлено, что при раздельном драном процессе технологический эффект «крупных» и «мелких» систем, примерно одинаков при одинаковом извлечении. Увеличение извлечения повышает общий технологический эффект. Решен вопрос о целесообразности применения раздельного драного процесса с точки зрения получения больших выходов и более низкой зольности крупок и дунстов.

83. Гусев, П.Г. Влияние водно-тепловой обработки гречихи на технологический эффект шелушения и качество гречневой крупы : дис. ... канд. техн. наук / Гусев Павел Георгиевич ; науч. рук. В.Я. Гиршсон ; Одес. ин-т инж. мукомол. пром-сти и элеватор. хоз-ва им. И.В. Сталина. – Одесса, 1952. – 154 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 136-139.

Диссертация посвящена вопросам влияния водно-тепловой обработки гречихи на технологический эффект шелушения и качество гречневой крупы. Установлено, что наиболее эффективным способом водно-тепловой обработки является способ пропаривания гречихи насыщенным паром с последующей сушкой при повышенных температурных режимах. Степень физико-химических превращений углеводов и белковых веществ, а следовательно степень изменения прочности ядра и качества крупы, зависит от параметров водно-тепловой обработки гречихи. Доказано, что чем выше параметры, тем выше прочность ядра и лучше качество крупы. Разработаны оптимальные параметры водно-тепловой обработки гречихи. При таких параметрах повышается технологический эффект шелушения гречихи и улучшаются потребительные и пищевые достоинства гречневой крупы.

84. Дмитриев, Б.С. Исследования в области ферментативной активности зерна и продуктов его переработки : дис. ... канд. техн. наук / Дмитриев Борис Саввич ; науч. рук. Н.В. Роменский ; Одес. ин-т инж. мукомол. пром-ти и элеватор. хоз-ва им. И.В. Сталина. – Одесса, 1952. – 225 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 214-223.

Диссертация посвящена исследованию в области ферментативной активности зерна и продуктов его переработки. Показано, что быстрые методы определения собственных восстанавливающих сахаров зерна могут быть полезны для количественной характеристики муки из дефектного зерна. Установлено, что повышение температуры нагрева зерна, при всех испытанных величинах его влажности, обуславливает понижение процентного содержания водорастворимого азота, что связано с частичной денатурацией белков зерна при нагревании. Показано, что амилалитические и протеолитические ферменты зерна по-разному реагируют на определенные режимы влажности зерна и температуры нагрева, несмотря на белковую природу их коллоидных носителей. Рассмотрены и уточнены приемы расчетов при приготовлении разведенных растворов. Выведена общая расчетная формула.

85. Куценко, К.И. Некоторые вопросы механики зерновой смеси в связи с автоматизацией технологических процессов мельниц и элеваторов : дис. ... канд. техн. наук / Куценко Константин Иванович ; науч. рук. П.Н. Платонов ; Одес. ин-т инж. мукомол. пром-сти и элеватор. хоз-ва им. И.В. Сталина. – Одесса, 1952. – 165 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 148-150.

Проведены исследования в области статики и кинематики зернового столба при хранении сыпучей смеси на мельницах и элеваторах. Определены зависимости давлений на дно шахты от изменения высоты слоя (разгружающая способность стен), а также характера изменения давлений на дно с перемещением последнего. Проверено наличие структурных сводов в движущемся зерновом столбе. Проведено исследование влияния на горизонтальные давления высоты слоя неподвижного и движущегося зернового столба и его кинематических параметров. Исследования показали, что движение сыпучей смеси в шахте нужно рассматривать как связанное движение — движение с наложенными силами внутреннего трения связями, и как несвязанное движение — движение столба сыпучей смеси с потерей внутреннего равновесия, т.е. с наличием относительного движения частиц сыпучей смеси с их повышенной подвижностью, что создает условия для разрушения сводчатой структуры.

86. Фасман, В.Б. Исследование эффективности использования транспортного оборудования элеваторов : дис. ... канд. техн. наук / Фасман Вольф Беркович ; науч. рук. П.Н. Платонов ; Одес. ин-т инж. мукомол. пром-сти и элеватор. хоз-ва им. И.В. Сталина. – Одесса, 1952. – 235 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 231-235.

Целью диссертационной работы являлось изучение эффективности использования транспортного оборудования элеваторов и анализ причин его недостаточного использования. Исследование проводилось в производственных условиях на десяти различных элеваторах, основными методами производства измерений являлись хронометраж и фотография рабочего времени по специально разработанной методике. В работе приводятся полученные значения параметров внешней работы по приему зерна с железнодорожного и водного транспорта, а также по отпуску зерна на эти виды транспорта, указываются наиболее типичные и характерные причины неполного использования транспортного оборудования, предлагаются пути для улучшения его работы и устанавливается экономическая эффективность такого улучшения.

1953

87. Грушевой, С.Б. К вопросу о дроблении зернового сырья комбикормовой промышленности на молотковой дробилке : дис. ... канд. техн. наук / Грушевой Сергей Борисович ; науч. рук. П.Г. Демидов ; Одес. ин-т инж. мукомол. пром-сти и элеватор. хоз-ва им. И.В.Сталина. – Одесса, 1953. – 210 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 206-210.

В диссертации представлен процесс дробления зернового сырья комбикормовой промышленности на молотковой дробилке. Установлено, что дальнейшее повышение технологического эффекта процесса дробления зернового сырья комбикормовой промышленности, должно быть направлено по пути повышения окружных скоростей молотковых дробилок при частоте ударов молотков не больше 300 в секунду. Установлено, что диаметр отверстий сита молотковой дробилки является одним из основных факторов, определяющих крупность дробленого продукта. Доказано, что увеличение диаметра отверстий сита молотковой дробилки приводит к увеличению производительности, понижению удельного расхода энергии и увеличению средневзвешенного размера частиц дробленого продукта. Также показано, что влажность зернового сырья комбикормовой промышленности оказывает большое влияние на технологический эффект процесса дробления на молотковой дробилке.

88. Жидко, В.И. Исследование «прогрессивных» режимов сушки продовольственной пшеницы : дис. ... канд. техн. наук / Жидко Владимир Иванович ; науч. рук. П.Н. Платонов ; ОТИ им. И.В. Сталина. – Одесса, 1953. – 207 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 171-177.

Работа посвящена вопросам исследования «прогрессивных» режимов сушки зерна продовольственного назначения и изысканию способа их практического осуществления. Уточнена граница допустимых температур нагрева зерна применительно к условиям сушки его в шахтных зерносушилках и некоторые теоретические положения по кинетике и динамике процесса сушки зерна. Исследовано влияние температуры, влажности и времени нагрева на изменение растворимости глиадины, изменение качества клейковины и хлебопекарных качеств муки, полученной из просушенного зерна. Показано, что «прогрессивные» режимы наиболее выгодны при сушке зерна влажностью, превышающей 34%, при этом производительность установки увеличивается в два раза, удельный расход тепла снижается на 27%.

89. Ильвицкий, Н.А. Сравнительное исследование драного процесса пшеницы, подготовленной методом мокрого шелушения : дис. ... канд. техн. наук / Ильвицкий Николай Антонович ; науч. рук. В.Я. Гиршсон ; Одес. ин-т инж. мукомол. пром-сти и элеватор. хоз-ва им. И.В. Сталина. – Одесса, 1953. – 182 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 141-145.

Диссертация посвящена выявлению влияния мокрого шелушения на следующие основные технологические показатели драного процесса: интенсивность измельчения зерна, количественное соотношение крупных, средних и мелких крупок, дунстов и муки, получаемых в драном процессе; качество крупно-дунстовых продуктов; расход энергии на драный процесс. Проведены сравнительные исследования драного процесса пшеницы, подготовленной методом мокрого шелушения, и драного процесса пшеницы, подготовленной современным способом. При измельчении пшеницы, подготовленной к помолу методом мокрого шелушения, получаются лучшие количественные и качественные показатели, чем при измельчении зерна, подготовленного современным способом.

90. Пономарев, Н.А. История техники мукомольного и крупяного производства. Первобытнообщинный и рабовладельческий строй : дис. ... канд. техн. наук / Пономарев Н.А. ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – М., 1953. – 224 с. – Библиогр. : с. 206-222.

Диссертация посвящена изучению процессов возникновения и развития орудий мукомольного и крупяного производства и технологии этого производства в первобытно-общинном и рабовладельческом строе, раскрытию причин появления в недрах рабовладельческого строя первой водяной мельницы и восстановлению устройства этой мельницы. Установлено, что в первобытно - общинном строе единственным орудием для размала зерна являлась примитивная зернотерка, ступа применялась для шелушения зерна в целях производства крупы. Появление водяной мельницы в конце второго - начале первого века до н.э. явилось завершением достижений техники мукомольного производства в рабовладельческом обществе. Исследованием установлено влияние техники мукомольного производства на развитие народов и в том числе ранних славян.

91. Торжинская, Л.Р. Технологические, биохимические и физические свойства зерна пшеницы в связи с положением его в колосе : дис. ... канд. техн. наук / Торжинская Лидия Романовна; науч. рук. Н.В. Роменский ; ОТИ им. И.В. Сталина. – Одесса, 1953. – 189 с. – Библиогр. : с. 179-189.

В диссертации изучены закономерности изменения технологических, биохимических и физических свойств зерна пшеницы в связи с положением его в колосе. Научно обосновано рациональное использование фракций зерна в мукомольной промышленности. Исследованы физические, биохимические и технологические свойства зерна. Определены причины разнокачественности зерна в пределах колоса, колоска, и стебля растения. Проведены опыты по определению всхожести и энергий прорастания зерна, в результате которых рекомендована селекция длинноколосных сортов. Предложен путь улучшения технологических свойств зерна с использованием в качестве посевного материала зерна средней части колоса.

92. Цыбульский, Г.Г. Исследование эффективности применения высоких окружных скоростей валцов при дроблении зерна, размале и вымоле промежуточных продуктов : дис. ... канд. техн. наук / Цыбульский Георгий Георгиевич ; науч. рук. А.В. Панченко ; Одес. ин-т инж. мукомол. пром-сти и элеватор. хоз-ва им. И.В. Сталина. – Одесса, 1953. – 187 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 146-148.

Целью работы является изучение эффективности применения высоких окружных скоростей валцов и условий внедрения их в мукомольное производство. Определена производительность валцовых станков драных, размольных и вымольных систем, работающих при окружных скоростях валцов. Изучено влияние высоких окружных скоростей валцов на качество промежуточных и конечных продуктов. Расчитана удельная энергоемкость процесса дробления и измельчения, межвальцовая мощность, циркулирующая через нагруженную валцовую пару, а также величина распорного межвальцового усилия в широком диапазоне изменения кинематических и нагрузочных условий работы валцов. В качестве одного из основных показателей, характеризующих нагрузочные условия работы станка, принята весовая подача измельчаемого продукта на 1м² пробегающей поверхности медленновращающегося вальца. Предложено в целях развития размольного процесса на мельницах с небольшим количеством валцовых станков переводить их на работу при высоких окружных скоростях валцов.

93. Яковенко, В.А. Биохимические изменения липидов изолированных зародышей некоторых злаков при их хранении : дис. ... канд. техн. наук / Яковенко Валентин Арсентьевич ; науч. рук. Н.В. Роменский ; ОТИ им. И.В. Сталина. – Одесса, 1953. – 192 с. – Библиогр. : с. 178-192.

Цель исследования состояла в нахождении оптимальных методов обработки и режимов хранения зародышевых продуктов для более или менее длительного срока хранения. Причину порчи зародышевых продуктов следует отнести к изменению жировой их части. Изучены изменения активности окислительных ферментов: липоксидазы и каталазы и установлена связь их с прогорканием зародышевых продуктов. На основании результатов экспериментального исследования биохимических изменений липидов изолированных зародышей пшеницы, ржи, кукурузы и пшеничных зародышевых хлопьев при их хранении сделаны следующие выводы и предложения: в окислительной порче жира зародышевых продуктов участвует фермент липоксидаза; активность фермента липоксидазы по мере хранения зародышевых продуктов вначале повышается, а затем падает вне зависимости от температуры; повышенная влажность продукта способствует повышению активности липоксидазы; порча зародышевых продуктов зависит от окислительных процессов (пригоркания), так и от повышения количества свободных жиров кислот (гидролитическая порча); более устойчивыми при хранении являются зародышевые продукты, имеющие исходные низкую влажность и невысокую кислотность жира.

94. Ястребов, П.П. Исследование влияния некоторых технологических факторов на энергоемкость процесса измельчения при многосортных помолах пшеницы : дис. ... канд. техн. наук / Ястребов Петр Парфеньевич; науч. рук. В.Я. Гиршсон ; ОТИ им. И.В. Сталина. – Л., 1953. – 199 с. - (Прил.: 82 с.). – Библиогр. : с. 192-199.

Изучено влияние режимов измельчения на энергоемкость процесса измельчения по отдельным операциям (по отдельным драным и размольным системам) и влияние качественных показателей зерновых смесей (по признакам их стекловидности и содержания в смесях твердых пшениц) на энергоемкость процессов дранья, размола и в целом. Проведены исследования на всех драных системах и на основных размольных системах с проверкой полученных результатов в производственных условиях. По проектируемой технологической схеме и балансу помола для каждой валцовой системы определены удельные нагрузки и режимы извлечения. При нормировании удельных расходов энергии и при определении потребной мощности следует всегда учитывать качественные показатели зерновых смесей. По диаграммам для каждой валцовой системы определена удельная полезная мощность. Величина удельного расхода энергии на процесс измельчения определена в зависимости от типа привода.

95. Кротов, Е.Г. Изменения качественных показателей томатов при консервировании и хранении : дис. ... канд. техн. наук / Кротов Евгений Георгиевич ; науч. рук. А.Т. Марх ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1954. – 164 с. - Библиогр. : с. 154-162.

Основной задачей проведенного исследования является изучение химических и биохимических изменений томатов при консервировании и хранении готовой продукции, а также факторов, оказывающих доминирующее влияние на их биологическую ценность. Показано, что изменения, происходящие в химическом составе томатов при их переработке и хранении готовой продукции, зависят от сортовых особенностей томатов и условий консервирования. Потери аскорбиновой кислоты при хранении томатных консервов увеличиваются с повышением концентрации продукта. Отмечено, что главной причиной потемнения томатных консервов при хранении является реакция меланоидинообразования. Даны рекомендации по режимам хранения готовых и перефасованных томатных консервов. Решен вопрос о преимуществах новых сортов томатов, выведенных Всесоюзным селекционно-генетическим институтом им. Т.Д. Лысенко в г. Одессе, перед сортами, используемыми в консервной промышленности.

96. Рекайкин, П.Н. Опыт вакуумной сушки зерна пшеницы и ячменя : дис. ... канд. техн. наук / Рекайкин Петр Николаевич ; ОТИ им. И.В. Сталина. – Одесса, 1954. – 241 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 195-199.

Целью работы было исследование процесса вакуумной сушки зерна пшеницы и ячменя по сравнению с атмосферной. Показано, что температура сушильного пространства оказывает различное влияние на скорость сушки в зависимости от того, происходит ли сушка под вакуумом или под атмосферным давлением: при вакуумной сушке влияние температуры пространства сказывается менее значительно, чем при атмосферной сушке. Установлено, что чем больше разрежение сушильного пространства, тем выше скорость сушки, однако по мере увеличения температуры сушильного пространства и длительности процесса эффект разрежения падает. Показано, что вакуумная сушка зерна семенного назначения дает значительно лучшие результаты по сравнению с атмосферной сушкой. Также было установлено, что вакуумная сушка может служить эффективным средством борьбы с амбарными вредителями при низких температурах нагрева зерна и короткой экспозиции. Доказано, что вакуум позволяет проводить интенсивную сушку муки.

97. Симонович, М.Я. К вопросу исследования влияния профиля рифлей на показатели драного процесса сортового помола пшеницы : дис. ... канд. техн. наук / Симонович Михаил Яковлевич ; науч. рук. А.В. Панченко, А.М. Руссо ; ОТИ им. И.В. Сталина. – Одесса, 1954. – 187 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 183-187.

Диссертация посвящена исследованию влияния профиля рифлей на показатели драного процесса сортового помола пшеницы. Установлено, что изменение угла острия рифлей при измельчении промежуточных продуктов, поступающих на II и III драные системы, не оказывает существенного влияния на энергетические показатели процесса измельчения. Подтверждено, что выбранный на основании данных экспериментов профиль рифлей $\alpha=30^\circ$, $\beta=60^\circ$ способствует увеличению срока службы рифлей и уменьшению затрат энергии на процесс измельчения. Установлено, что при использовании профиля рифлей $\alpha=30^\circ$, $\beta=60^\circ$, затраты энергии на процесс измельчения могут быть снижены, примерно на 7-25%.

98. Синельникова, Л.Е. Биохимические и технологические свойства зерна некоторых сортов озимых пшениц в связи с их выбором для орошаемых земель Юга Украины : дис. ... канд. техн. наук / Синельникова Лидия Евгеньевна ; науч. рук. Н.В. Роменский ; ОТИ им. И.В. Сталина. – Одесса, 1954. – 213 с. – Библиогр. : с. 198-212.

В диссертации рассмотрены биохимические и технологические свойства зерна некоторых сортов озимых пшениц в связи с их выбором для орошаемых земель Юга Украины. Установлено, что орошение оказывает влияние на физические свойства зерна, а именно: увеличиваются крупность зерна и его абсолютный вес. Выявлено, что орошение изменяет соотношение белковых фракций в белковом комплексе зерна: увеличивается солерастворимая фракция за счет повышения в ней количества глобулинов и альбуминов; возрастает содержание глиадинов; уменьшается содержание глютелинов. Установлено, что мукомольные свойства исследуемых сортов пшениц под влиянием орошения не изменяются. Доказано, что лучшим из числа изучаемых сортов озимой пшеницы для условий орошаемых южных степных районов по комплексу биохимических, мукомольных и хлебопекарных свойств может быть признан сорт «Одесская 16», а также выявлено, что этот же сорт характеризуется и наиболее высокими хозяйственными признаками. Показано, что сорт «Пименка», несмотря на высокую урожайность, по своим биохимическим, мукомольным и хлебопекарным свойствам, уступает другим сортам с орошаемых участков и потому не может быть рекомендован для орошаемых земель Юга Украины.

1955

99. Дорошевский, В.В. К вопросу о технологической необходимости непрерывного аэродинамического производственного контроля вентиляционных установок мукомольно-крупяных предприятий : дис. ... канд. техн. наук / Дорошевский Виктор Викторович ; науч. рук. А.В. Панченко ; ОТИ им. И.В. Сталина. – Одесса, 1955. – 139 с. – Библиогр. : с. 136-139.

Рассмотрена технологическая необходимость непрерывного аэродинамического производственного контроля вентиляционных установок мукомольно-крупяных предприятий. Разработаны основы конструирования постоянно действующих контрольно-измерительных приборов, измеряющих полное и скоростное давление в вентиляционных воздуховодах, по которым перемещается запыленный воздух. Для непрерывного производственного контроля величины полного давления во всасывающих воздуховодах рекомендована самоочищающаяся пневмометрическая трубка. Разработаны схемы контроля, по которым возможно организовать непрерывный аэродинамический контроль вентиляционных установок мельниц. Доказано, что массовое внедрение предлагаемых приборов непрерывного производственного контроля вентиляционных установок мукомольных мельниц позволит максимально эффективно и производительно использовать аспирируемые объемы воздуха при минимальной затрате энергии на перемещение его по вентиляционной системе, повысить технологическую и санитарно-гигиеническую эффективность вентиляционных установок.

100. Дударев, И.Р. Исследование винтопрессового метода шелушения увлажненной пшеницы : дис. ... канд. техн. наук / Дударев Иван Романович ; науч. рук. А.В. Панченко ; ОТИ им. И.В. Сталина. – Одесса, 1955. – 199 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 195-199.

Проведено исследование винтопрессового метода шелушения увлажненной пшеницы. Установлено, что при винтопрессовом методе обработки пшеницы возможно получение достаточно высоких технологических показателей. Разработана опытная конструкция винтопрессовой шелушильной машины, исходя из условий образования наименьшего количества битых зерен и минимальных потерь крахмала. Предложено, в целях интенсификации процесса шелушения и резкого уменьшения числа последовательных пропусков через винтопрессовую шелушильную машину, применение шероховатых абразивных рабочих и отражающих лопаток. Установлено, что конечная влажность ошелушенного зерна находится в пределах от 15 до 16%, что позволяет без подсушивания использовать зерно для последующей переработки в муку либо крупу.

101. Дундук, И.Г. Исследование размольного процесса при переработке пшеницы, подготовленной методом мокрого шелушения : дис. ... канд. техн. наук / Дундук Иван Григорьевич ; науч. рук. В.Я. Гиршсон ; ОТИ им. И.В. Сталина. – Одесса, 1955. – 116 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 112-116.

Проведено исследование размольного процесса при переработке пшеницы, подготовленной методом мокрого шелушения. Установлено, что при помоле зерна, подготовленного методом мокрого шелушения в односортную муку I сорта общий выход ее увеличивается на 0,35-0,54%, а при помоле в односортную муку II сорта – на 0,68-0,76%, также повышается зольность данной муки и содержание сырого белка в этой же муке. Также показано, что цвет муки I и II сортов, полученной из зерна, подготовленного методом мокрого шелушения, лучше на 4-6 условных единиц. Установлено, что выход сырой клейковины из муки, полученной при помоле зерна, подготовленного методом мокрого шелушения, повышается до 1,20% за счет большего содержания белковых веществ в этой муке. По той же причине альвеограммы теста из данной муки имеют лучшие показатели, а объемный выход хлеба из нее увеличивается.

102. Зелинский, Г.С. Исследование аэродинамического сопротивления слоя зерна : дис. ... канд. техн. наук / Зелинский Георгий Семенович; науч. рук. П.Н. Платонов ; ОТИ им. И.В. Сталина. – Одесса, 1955. – 183 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 140-183.

В диссертационной работе приводятся результаты теоретического и экспериментального исследования аэродинамического сопротивления слоя зерна различных культур при установившейся прямолинейной фильтрации воздуха. Исходя из достижений теории фильтрации и экспериментального исследования, предлагается общая формула для расчета аэродинамического сопротивления слоя зерна в больших пределах изменения отдельных параметров (скорости фильтрации воздуха, плотности укладки зерен в слое, размеров зерен). Приводятся результаты исследования основного параметра слоя зерна – плотности укладки зерен в слое в зависимости от различных факторов.

103. Малис, А.Я. Исследование вертикальных воздушных каналов зерновых сепараторов : дис. ... канд. техн. наук / Малис Аврам Яковлевич ; науч. рук. В.С. Пальцев ; ОТИ им. И.В.Сталина, ВНИИ зерна и продуктов его перераб. – М., 1955. – 121 с. – Библиогр. : с. 115-121.

Диссертация посвящена исследованию воздушной части зернового сепаратора – одной из основных зерноочистительных машин заготовительных пунктов, элеваторов и мельниц. Выявлены некоторые закономерности движения частиц сепарируемого материала в вертикальном воздушном канале. Определена зависимость процесса очистки зерна от начальной скорости частиц сепарируемого материала, ширины канала, высоты его верхней и нижней части и зерновой нагрузки, а также получить оптимальные значения указанных величин. Установлено значение равномерности воздушного потока в канале для процесса очистки, разработано и опробовано приспособление для выравнивания воздушного потока.

104. Наремский, Н.К. Исследование центробежных отделителей пневматического транспорта : дис. ... канд. техн. наук / Наремский Николай Константинович ; науч. рук. П.Н. Платонов ; ОТИ им. И.В. Сталина. – Одесса, 1955. – 153 с. – (Прил.: 30 с.). – Библиогр. : с. 150-153.

Диссертация посвящена исследованию центробежных отделителей пневматического транспорта. Установлено, что в кольцевом пространстве центробежного отделителя с развитой цилиндрической частью скос потока возрастает по мере приближения его к конусу, одновременно снижается абсолютная величина скорости газа. Доказано, что скорость газовой фазы в конусе отделителя с развитой цилиндрической частью меньше, чем в отделителе с укороченной цилиндрической частью. Установлено, что сближение траекторий движения твердой и газовой фаз в центробежном отделителе улучшает эффект отделения и снижает расход энергии на процесс отделения. В силу чего увеличение угла наклона направляющего аппарата снижает абсолютное сопротивление отделителя и увеличивает относительное сопротивление. Доказано, что центробежный отделитель для установок пневматического транспорта обеспечивает нормальное протекание всех этапов разделения двухфазного потока.

1956

105. Калишевич, И.В. Сравнительное исследование обогащения на ситовейках крупок из пшеницы, подготовленной к помолу обычным способом и методом мокрого шелушения : дис. ... канд. техн. наук / Калишевич Игорь Владимирович ; науч. рук. В.Я. Гиршсон. – Одесса, 1956. – 173 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 162-165.

Выявлены особенности технологического процесса обогащения крупок, полученных из пшеницы, подготовленной к помолу методом мокрого шелушения. Отмечено, что драной процесс при переработке зерна, подготовленного методом мокрого шелушения, можно сократить и при 2-3-х основных драных системах получить повышенное количество крупок лучшего качества. В результате можно интенсифицировать размольный процесс, что приведет к сокращению его протяженности. Качество муки, благодаря уменьшению содержания сырой клетчатки, получаемой при переработке пшеницы, подготовленной методом мокрого шелушения выше, чем при переработке зерна, подготовленного обычным способом.

106. Лебединский, В.Г. Сопротивление тел зерновому потоку : дис. ... канд. техн. наук / Лебединский Всеволод Григорьевич ; науч. рук. П.Н. Платонов ; ОТИ им. И.В. Сталина. – Одесса, 1956. – 146 с. – (Прил.). – Библиогр. : 147-151 с.

Диссертация посвящена решению задачи по определению величины сопротивления тел потоку сыпучих смесей, а также исследованию некоторых закономерностей, познание которых необходимо для объяснения физической сущности явлений и решения общих вопросов динамики сыпучей смеси. Приводятся результаты исследования по определению сопротивления твердых тел потоку зерновой сыпучей смеси, двигающейся в сосуде. Рассматривается случай, когда движение сыпучей смеси происходит благодаря ее истечению через отверстие в дне сосуда, под действием силы тяжести. Предлагается рабочая гипотеза, объясняющая физическую сущность процессов, происходящих в зерновом потоке при обтекании твердых тел. На основании результатов экспериментального исследования рекомендуется приближенный метод определения величины сопротивления тел в зависимости от их формы и места расположения в потоке.

107. Поликаркина, К.И. Физические и биохимические свойства семян горчицы, выращенных в условиях Сталинградской области : дис. ... канд. техн. наук / Поликаркина К.И. ; ОТИ им. И.В. Сталина, Сталингр. с.-х. ин-т. – Сталинград, 1957. – 212 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 198-212.

Диссертация посвящена изучению особенностей семян горчицы с учетом зоны произрастания и года урожая. Изучены физические свойства и биологические особенности семян горчицы, а также химический состав семян горчицы. Дана характеристика горчичного сырья по комплексу физических и биохимических свойств в связи с природой сорта, условиями выращивания и хранения. Доказано, что хранение семян горчицы при повышенной влажности приводит к резкому ухудшению посевных и товарных качеств семян – резко снижается всхожесть, содержание жирного и особенно аллилового масла в семенах.

108. Салухов, Ф.А. Сравнительное исследование технологических свойств основных сортов яровой пшеницы Юго-Востока : дис. ... канд. техн. наук / Салухов Ф.А. ; науч. рук. П.Г. Демидов ; ОТИ им. И.В. Сталина. – Одесса, 1957. – 222 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 215-222.

Диссертация посвящена исследованию технологических свойств основных сортов яровой пшеницы Юго-Востока. Установлено, что выращенное в равных полевых условиях в степных зонах Юго-Востока, зерно пшеницы Альбидум-43 имеет преимущества в показателях качества, за исключением содержания белков. Показано, что выход крупных и средних крупок с лучшим качеством из пшеницы Альбидум-43 получен на 2-3% выше, чем из пшеницы Лютесценс-62. Образцы и партии зерна с целинных и залежных земель обладали высокими показателями качества зерна и хорошими технологическими свойствами. Высокий объемный вес и хорошая выравненность этого зерна обуславливали получение 38-40% крупных крупок с I-III драных систем, увеличение общего выхода муки на 1,5-2% и высоких сортов на 3-4%. Доказано, что физические свойства теста и хлебопекарные достоинства муки в комплексной оценке в производственных испытаниях равноценны для обоих сортов пшеницы. Лучшим сочетанием следует считать муку, полученную из смеси 35% зерна пшеницы Альбидум-43 и 65% Лютесценс-62.

109. Анатолев, А.В. Распределение давления идеальной сыпучей среды на дно и стены глубокого цилиндрического сосуда : дис. ... канд. техн. наук / Анатолев Александр Владимирович ; науч. рук. П.Н. Платонов ; ОТИ им. И.В. Сталина. – Одесса, 1958. – 224 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 212-224.

Работа посвящена определению механизма передачи усилий в идеальной сыпучей среде и вопросу распределения давлений идеальной сыпучей среды на стену и дно глубокого цилиндрического сосуда. Подтверждена зависимость суммы предварительных смещений частиц от нагрузки, действующей на контакты между ними, при разной плотности укладки. Получена эмпирическая зависимость нагрузки столба сыпучей среды от суммы предварительных смещений частиц в процессе сводообразования. Найдена зависимость, позволяющая определить высоту столба сыпучей среды, в пределах которой происходит процесс сводообразования, а также положение по высоте стены, места возможных давлений (до истечения и в процессе истечения). Введено понятие о коэффициентах распределения нагрузки и предложена формула для определения возможных максимальных нормальных давлений на стенки сосуда.

110. Балицкий, С.А. Исследование теплоотдачи в модели регенератора бромисто- и хлористолитиевых холодильных установок : дис. ... канд. техн. наук / Балицкий С.А. ; науч. рук. И.И. Чернобыльский ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти, Ин-т теплоэнергетики АН УССР. – Киев, 1958. – 165 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 123-127.

Целью данной работы явилось исследование процесса теплоотдачи при кипении водных растворов LiBr и LiCl, которые могут найти широкое применение в установках, использующих тепло низкого потенциала, и в первую очередь установках для кондиционирования воздуха. Установлено, что для кипящих растворов LiCl и LiBr теплоотдача пропорциональна величине теплового потока в степени 0,63. В результате анализа распределения температур по окружности экспериментальной трубки было установлено, что во всех опытах при кипении растворов и воды температура на верхней образующей опытной трубки была ниже, чем в нижней. В результате обзора существующих конструкций теплоиспользующих установок, в которых водные растворы LiBr и LiCl являются абсорбентами, а также на основании результатов лабораторных исследований экспериментальных теплоиспользующих установок для кондиционирования воздуха, было проведено исследование процесса теплоотдачи при кипении растворов LiBr и LiCl в большом объеме при горизонтальном расположении цилиндрической теплоотделяющей поверхности.

111. Корчагин, В.Д. Исследование процесса сушки овощей в потоке воздуха, перпендикулярном слою материала : дис. ... канд. техн. наук / Корчагин В.Д. ; науч. рук. Г.К. Филоненко ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1958. – 160 с. – Библиогр. : с. 152-158.

В работе рассмотрены вопросы техники сушения овощей. Изучена гидродинамика обтекания частиц в слое овощей и установлено влияние формы и размеров частиц на геометрическую структуру и теплофизические свойства слоя. Рассмотрены законы усадки овощей при сушке в слое. Экспериментально исследована кинетика процесса сушки овощей в потоке воздуха, перпендикулярном слою материала в зависимости от температуры, влажности и скорости воздушного потока, а также высоты слоя. Исследован процесс тепло- и массообмена в слое овощей при сушке и найдены расчетные формулы для определения среднего по слою и по времени сушильного потенциала воздуха. На основе известных из теории сушки зависимостей и анализа собственного экспериментального материала по сушке слоя овощей получены надежные расчетные формулы для времени сушки в зависимости от влажности материала, размеров частиц, высоты слоя и параметров воздушного потока. На примере ленточной конвейерной сушилки КСА-30 составлена методика расчета продолжительности сушки овощей в потоке воздуха, перпендикулярном слою материала.

112. Осипов, А.М. Исследование консервной тары и оборудования из хромистых сталей и их влияние на качество консервов : дис. ... канд. техн. наук / Осипов А.М. ; УкрНИИ консерв. пром-сти. – Одесса, 1958. – 219 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 197-204.

Изучение физических показателей и свариваемости отдельных марок хромистых кислотостойких сталей, показало полную возможность замены хромо-никелевых сталей – хромистыми сталями. Проведенные исследования скорости коррозии ряда новых кислотостойких хромистых и параллельно хромо-никелевых сталей, белой жести, меди и алюминия в наиболее агрессивных консервных средах показали, что хромистые кислотостойкие стали обладают высокой коррозионной стойкостью в испытываемых консервных средах в паровой, парожидкой и жидкой фазах. Проведенные экономические расчеты доказывают целесообразность использования в консервной промышленности хромистых сталей для изготовления оборудования и тары.

113. Остапчук, Н.В. Производительность вальцового станка в зависимости от подачи продукта к вальцам : дис. ... канд. техн. наук : защищена февр. 1960 / Остапчук Николай Васильевич ; науч. рук. А.В. Панченко ; ОТИ им. И.В. Сталина. – Одесса, 1958. – 138 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 133-137.

В диссертации рассмотрена производительность вальцового станка в зависимости от подачи продукта к вальцам. Анализ результатов измельчения пшеницы и продуктов помола ее подтверждает рабочую гипотезу об увеличении общего извлечения в связи с возрастанием удельной подачи к вальцам. Установлено, что при измельчении вымольных продуктов зольность с увеличением подачи возрастает. Построена система объективной оценки мукомольных свойств пшеницы и продуктов ее помола. Установлено, что более полное использование производственно-технических возможностей вальцовых станков при измельчении зернопродуктов позволяет значительно интенсифицировать драной и размольный процессы без существенного изменения качества промежуточных продуктов помола.

1959

114. Банит, Е.А. Исследование процессов истечения сыпучих материалов из отверстий сосудов : дис. ... канд. техн. наук / Банит Евгений Александрович ; науч. рук. П.Н. Платонов ; ОТИ им. И.В. Сталина. – Одесса, 1959. – 180 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 177-180.

Основной целью исследования является: изучение процессов истечения сыпучих материалов из отверстий сосудов; раскрытие физической природы этих процессов; определение основных факторов, влияющих на процесс истечения и, как следствие этого, изучение методов управления такими процессами. Исследованы процессы истечения сыпучих материалов из отверстий, расположенных в горизонтальных и наклонных днищах, а также в вертикальных стенках сосудов. Также рассмотрены процессы свободного истечения сыпучих материалов, происходящие под действием сил тяжести. Уточнена формула для определения пропускной способности выпускного отверстия. Определены методы управления процессом истечения – методы повышения пропускной способности выпускных отверстий без увеличения размеров последних.

115. Донин, Б.С. Исследование влияния электрофизических параметров зерна на процессы диэлектрического нагрева и сушки : дис. ... канд. техн. наук / Донин Б.С. ; науч. рук. Г.Д. Домбровский ; ОТИ им. И.В. Сталина. – Одесса, 1959. – 194 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 188-192.

Диссертация посвящена исследованию влияния электрофизических параметров зерна на процессы диэлектрического нагрева и сушки. Показано, что нагрев и сушка материала в электрическом поле высокой частоты проходит по вполне определенной закономерности изменения параметров установки в зависимости от изменения параметров материала. Установлено, что основным путем для повышения экономичности высокочастотной установки является правильный режим работы и утилизация отходящего тепла, рассеиваемого на анодах генераторных ламп и осуществление комбинированной сушки – тепловой и высокочастотной. Доказано, что подвергать нагреву и сушке выгодно дорогостоящие культуры и семенной материал. Установлено, что предполагаемый графоаналитический метод расчета высокочастотной установки позволяет выбрать необходимый режим работы генератора и производить регулирование процесса при переменных параметрах материала.

116. Кочетова, Л.Т. Исследование в области технологии производства консервов для детского питания : дис. ... канд. техн. наук / Кочетова Любовь Тарасовна ; науч. рук. Д.И. Лобанов ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти, ЦНИИ консерв. и овощесушил. пром-сти. – Краснодар, 1959. – 161 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 139-150.

Работа направлена на обоснование выбора рациональных технологических режимов производства консервов для детского питания. Рассмотрены основные технологические процессы производства детских консервов: процесс разваривания растительного сырья и мясных продуктов, процессы измельчения и деаэрации пюре. Показана сохраняемость при производстве консервов ряда витаминов. Приведен материал, характеризующий пищевую ценность детских консервов. Разработаны технологические инструкции для производства детских консервов в условиях завода.

117. Мерко, И.Т. Исследование технологической эффективности вальцовых станков размольных систем при различных кинематических и геометрических параметрах : дис. ... канд. техн. наук / Мерко Иван Тимофеевич ; науч. рук. А.В. Панченко ; ОТИ им. И.В. Сталина. – Одесса, 1959. – 152 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 147-152.

Диссертация посвящена изучению совокупного влияния кинематических и геометрических параметров вальцовых станков шлифовочных и размольных систем на технологические и энергетические показатели измельчения при различных физико-технологических свойствах измельчаемых продуктов. Исследованием установлено, что уменьшение диаметра вальцов совокупно с рациональным изменением их кинематических параметров, помимо повышения технологической эффективности процесса измельчения, создает предпосылки для значительного снижения веса основных машин мукомольного производства – вальцовых станков.

118. Наер, В.А. Термоэлектрические тепловые насосы : дис. ... канд. техн. наук / Наер Вячеслав Андреевич ; науч. рук. В.С. Мартыновский ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1959. – 161 с. – Библиогр. : с. 157-159.

Предложен метод расчета тепловых, температурных и энергетических характеристик полупроводниковых термобатарей и выяснено влияние условий теплообмена термопар с окружающими средами на расход полупроводниковых материалов. Определено влияние на энергетические показатели термобатарей таких факторов, как разность температур на спаях термопар, температура холодных спаев, отклонение силы тока от оптимального значения. Разработана методика расчета термоэлектрических выпарных аппаратов. Исследованы новые эффективные области применения полупроводниковых термокомпрессоров в выпарных аппаратах.

119. Скорикова, Ю.Г. Изменение качественных показателей плодов в процессе сушки и хранения : дис. ... канд. техн. наук / Скорикова Юлия Григорьевна ; науч. рук. А.Т. Марх ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1959. – 216 с. – Библиогр. : с. 191-213.

Проведены биохимические и химические исследования процесса сушки слив и яблок с учетом сортовых особенностей сырья различных сухофруктовых районов для выяснения сущности и значения сорта сырья и отдельных технологических операций в формировании вкуса, цвета, аромата и показателей пищевой ценности сухофруктов. Дан обзор отечественных и зарубежных исследований, касающихся сушки плодов. Описаны методики исследований и постановка опытов. Приведена биохимическая характеристика слив и яблок. Исследованы изменения, происходящие в плодах при сушке и в сухофруктах при хранении.

120. Щербакова, Е.В. Исследование пищевой ценности виноградного сока в процессе его производства и хранения : дис. ... канд. техн. наук / Щербакова Е.В. ; науч. рук. А.Т. Марх ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1959. – 200 с. – Библиогр. : с. 179-198.

Определен химический состав виноградных соков. Изучена пищевая ценность виноградных соков, включая микрофакторы: аминокислоты, микроэлементы, дубильные вещества и показано изменение химических показателей при технологической переработке и хранении. Разработана методика хроматографического разделения на бумаге аминокислот виноградного сока, пригодная также для исследования других продуктов переработки плодов, богатых сахарами. Впервые установлен аминокислотный состав виноградных соков. Определен аминокислотный состав белковых гидролизатов соков, установлено наличие микроэлементов.

1960

121. Войтко, А.М. Исследование эффекта вихревого температурного разделения воздуха при низких давлениях и больших диаметрах труб : дис. ... канд. техн. наук / Войтко Андрей Маркович ; науч. рук. В.С. Мартыновский ; Одес. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1960. – 191 с. – Библиогр. : с. 179-188.

В работе исследовались трубы больших диаметров при сравнительно низких давлениях. Ставилась задача экспериментального исследования вихревых труб с целью выявления физической сущности процесса температурного разделения. Исследовались поля температур, скоростей и статических давлений горячего конца вихревой трубы. Одной из основных задач являлось выявление оптимальных конструкций труб, которые характеризуются температурной и энергетической эффективностями. Несмотря на полученную высокую температурную эффективность, энергетическая эффективность вихревых труб большого диаметра остается весьма низкой. Кроме исследований вихревых труб как генераторов холода были проведены исследования вихревых теплообменников и вихревых эжекторов при низком давлении.

122. Гришин, М.А. Исследование процесса сушки овощей в вихревом потоке воздуха (полувзвешенном состоянии) : дис. ... канд. техн. наук / Гришин Михаил Александрович ; науч. рук. Г.К. Филоненко ; ОТИ им. И.В. Сталина. – Одесса, 1960. – 197 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 180-193.

Диссертация посвящена исследованию процесса сушки овощей в вихревом потоке воздуха (полувзвешенном состоянии). Установлено, что вихревой способ сушки овощей имеет значительные преимущества по сравнению с сушкой в неподвижном слое, является прогрессивным методом, значительно интенсифицирующим данный процесс. Доказано, что вихревую сушку овощей следует вести при минимальной скорости, обеспечивающей вихревое состояние слоя. Установлено единое уравнение скорости постоянного периода вихревой сушки для различных видов овощей, форм и размеров частиц. Показано, что сопротивление слоя при вихревой сушке овощей, независимо от величин скорости воздушного потока и удельной нагрузки материала, прямо пропорционально изменению веса материала в процессе сушки. Установлено, что вихревая сушилка проста по конструкции, изготовление ее возможно в механических мастерских любого завода.

123. Парулейкар, Б.Б. Опытное исследование эффекта вихревого температурного разделения воздуха : дис. ... канд. техн. наук / Парулейкар Б.Б. ; науч. рук. В.С. Мартыновский ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1960. – 218 с. – Библиогр. : с. 195-207.

Целью работы были экспериментальные исследования влияния различных конструктивных особенностей вихревой трубы на эффективность ее работы и конструирование модели. Приведен анализ энергетического эффекта вихревого метода охлаждения. Получены конструкции вихревых труб, дающие наибольшие разности температур на холодном и горячем концах. Установлено явление вторичного разделения холодильного потока воздуха путем установки в отверстие диафрагмы концентричной трубки малого диаметра. Опыты показали возможность улучшения эффекта разделения путем применения труб с коротким горячим концом при его конической форме. Исследовано явление дроссель-эффекта при наличии теплообмена. К этому процессу можно приблизиться в вихревом разделителе при стремлении доли горячего потока к нулю. В этом случае возможно получение высоких температур на поверхности горячего конца и вихревой камеры.

124. Файг, Н.Г. Сортирование и очистка зерна на сите с круговым поступательным движением в вертикальной плоскости (на мельницах и крупозаводах) : дис. ... канд. техн. наук / Файг Николай Генрихович ; науч. рук. В.Я. Белецкий ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти, ОТИ им. И.В. Сталина. – Одесса, 1960. – 214 с. – Библиогр. : с. 211-214.

Цель диссертации – изучение вопросов, связанных с сортированием и очисткой зерна на сите с круговым поступательным движением в вертикальной плоскости. Проведена экспериментальная проверка работы кривошипного сита, совершающего круговое поступательное движение в вертикальной плоскости. Теоретически обоснована целесообразность встряхивания зерна на сите при сортировании, что подтверждено в экспериментальной части работы. Рекомендованы основные параметры сита и даны направления для рационального конструирования кривошипного сита для сортирования и очистки зерна.

1961

125. Алексеев, А.В. Повышение эффективности газотурбинных установок путем применения азротермопрессора : дис. ... канд. техн. наук : защищена 1963 / Алексеев Анатолий Васильевич; науч. рук. М.А. Кондак ; Киев. политехн. ин-т. – Киев, 1961. – 192 с. – (Прил.: 64 с.). – Библиогр. : с. 183-192.

Цель работы – получить данные для рационального выбора и проектирования элементов азротермопрессора: системы впрыска, испарительного участка, диффузора. Проведен термодинамический анализ цикла газотурбинных установок с азротермопрессором и получены зависимости для КПД цикла и оптимальной степени сжатия. Разработана полуэмпирическая методика расчета азротермопрессора. Получены данные по коэффициенту потерь полного давления в диффузоре при движении двухфазного капельного потока. Найдена зависимость необходимой длины испарительного участка азротермопрессора от основных параметров потока. На основании данных по исследованию отдельных элементов спроектирована и испытана модель азротермопрессора.

126. Аминов, М.С. Исследование механических и тепловых процессов непрерывной стерилизации консервов в стеклянной таре : дис. ... канд. техн. наук / Аминов Маил Султанович ; науч. рук. М.Я. Дикис ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1961. – 202 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 161-167.

Диссертация посвящена исследованию механических и тепловых процессов непрерывной стерилизации консервов в стеклянной таре. Доказано, что при охлаждении консервов в цикле «охлаждения» в основном имеет место такие же закономерности в изменении скоростей распространения тепла как и в цикле «прогрева», причем охлаждение воздухом не требует большой продолжительности времени, чем при обычном охлаждении водой. В консервах с густой консистенцией (икра овощная, перец фаршированный и т. п.) прогрев и охлаждение происходит преимущественно путем теплопроводности. При этом, чем больше вязкость продукта, тем медленнее происходит прогрев содержимого. Обработка экспериментальных данных по прогреваемости консервов в потоке горячего воздуха позволила найти критериальную зависимость, учитывающую все физические параметры процессов. Выведена формула для вычисления продолжительности нагрева продукта в центре банки до заданной температуры в зависимости от всех величин, характеризующих процесс теплообмена.

127. Зуев, Ф.Г. Исследование сопротивлений отводов при пневматическом транспортировании зерна и продуктов его переработки : дис. ... канд. техн. наук / Зуев Федор Георгиевич ; науч. рук. В.Р. Бурсиан ; ОТИ им. И.В. Сталина, Моск. технол. ин-т пищевой пром-сти. – Москва, 1961. – 220 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 196-200.

Работа посвящена исследованию движения двухфазного потока (твердые частицы-воздух) в отводах при транспортировании зерновых продуктов. Изучен вопрос надежности работы пневматических установок, в линиях которых имеются отводы. На основании проведенных исследований показано, что скорость воздушного потока на выходе из отвода может оказаться недостаточной для поддержания материала во взвешенном состоянии, вследствие чего могут иметь место завалы линии и другие нарушения работы таких установок. Экспериментально получены зависимости для приближенного определения критических значений скорости воздуха при различных нагрузках в таких линиях. Указано, что наиболее опасными с точки зрения образования завала являются отводы, меняющие направление потока с горизонтального на вертикальное. Отводы с вертикали на горизонталь и отводы в горизонтальной плоскости равнозначны с точки зрения положения границы завала.

128. Кеммер, А.С. Пневматический транспорт зерновых продуктов в горизонтальных трубах : дис. ... канд. техн. наук / Кеммер Анатолий Сергеевич ; науч. рук. А.М. Дзядзио ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1961. – 244 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 227-239.

Целью исследования является установление обобщенных критериальных расчетных зависимостей аэрогидродинамики горизонтального пневматического транспорта, пригодных для практического использования. Рассмотрены вопросы о скорости витания, гидродинамики установившегося движения аэросмесей в горизонтальных трубах и вопросы определения потерь давления на разгон при неустановившемся движении аэросмеси. Разработаны и описаны экспериментальные установки для исследования витания частиц и исследования пневматического транспорта в горизонтальных трубах. Описана методика проведения экспериментов по скорости витания, по пневматическому транспорту. Проведена обработка экспериментальных данных.

129. Хохленко, А.Ф. Свойства и аминокислотный состав белков высокомасличных сортов подсолнечника : дис. ... канд. техн. наук / Хохленко Александр Федорович ; науч. рук. А.С. Вечер ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти, Краснодар. ин-т пищевой пром-сти. – Краснодар, 1961. – 171 с. – Библиогр. : с. 157 - 171.

Проведенные в работе исследования позволили впервые наиболее полно охарактеризовать белки подсолнечных семян по химическим и физико-химическим свойствам, вскрыть некоторую биохимическую особенность белков высокомасличных сортов, охарактеризовать их с точки зрения кормовой ценности. Новые высокомасличные сорта подсолнечника характеризуются увеличенным содержанием масла в ядре и позволяют получать с единицы посевной площади большее количество масла. Методом хроматографического разделения и колориметрического определения был определен полный аминокислотный состав общих белков. Намечены пути использования отходов маслодобывающих предприятий – шрота в технических целях: разработана технологическая схема получения глутаминовой кислоты из него.

1962

130. Бахтиозин, Р.А. Исследование конвективной теплоотдачи двухфазного потока (твердые частицы – газ) в вертикальных каналах : дис. ... канд. техн. наук / Бахтиозин Рустем Алимович; науч. рук. Д.П. Гохштейн, З.Р. Горбис ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1962. – 214 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 209-214.

В диссертации рассматривается создание эффективных теплообменников, работающих с высокой интенсивностью. Проведено экспериментальное исследование теплообмена в вертикальных каналах различных типов с изучением влияния основных факторов на процесс теплоотдачи. Полученные в работе данные позволяют вести расчеты теплообменных аппаратов и устройств, в которых имеет место теплообмен с двухфазными потоками, твердая компонента которых является значительным источником интенсификации теплопереноса. Получены обобщенные расчетные зависимости для скорости витания искусственного графита, позволяющие однозначно определять взвешивающую скорость для графитовых частиц. Установленные зависимости применяются при разработке ряда энергетических устройств, в которых дисперсный поток используется в качестве эффективного теплоносителя.

131. Ковтун, А.П. Давления сыпучих сред на стены глубоких цилиндрических сосудов : дис. ... канд. техн. наук / Ковтун Александр Павлович ; науч. рук. П.Н. Платонов ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1962. – 202 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 193-202.

Задачей исследования является проверка основных положений принятой гипотезы о механизме передачи усилий в столбе сыпучей среды при движении в вертикальных цилиндрических сосудах. Предложен метод расчета горизонтальных и вертикальных давлений, возникающих в столбе идеальной сыпучей среды при движении в глубоких цилиндрических сосудах. Сконструированы три типа датчиков: для измерения характера давления сыпучей среды в потоке в зависимости от глубины погружения (плавающий датчик); для измерения характера нормальных и тангенциальных нагрузок на вертикальные стены сосудов (настенный датчик) и для измерения действительных нормальных давлений настенный датчик нормальных давлений по началу перемещения. Определены истинные давления в поперечных сечениях столба сыпучей среды при покое и давлении, нормальные и тангенциальные усилия на стены, построены графические закономерности, расшифрованы осциллограммы, проведен анализ теоретических формул.

132. Лю-И. Биохимические изменения некоторых видов овощей в процессе вегетации и хранения : дис. ... канд. техн. наук / Лю-И ; науч. рук. А.Т. Марх ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1962. – 191 с. – Библиогр. : с. 170-189.

Диссертация посвящена изучению влияния различных внешних факторов выращивания белокочанной капусты и томатов на их качество и изменения в ходе хранения овощей. Изучено влияние удобрений и микроэлементов на биохимические особенности белокочанной капусты. Установлено влияние режима водоснабжения и методов высадки томатов на биохимические показатели выращенных плодов. Исследован минеральный состав почвы, а также плодов томатов и белокочанной капусты для выяснения характера передвижения некоторых элементов из почвы в ткань плодов. Изучены химические и биохимические изменения, происходящие при созревании и хранении томатов и белокочанной капусты, установлена связь между условиями выращивания и устойчивостью белокочанной капусты и томатов в период хранения. Намечены пути повышения пищевой ценности белокочанной капусты и томатов, их устойчивости при хранении.

133. Микенас, Г.С. Биохимическая характеристика зерна сортовой и гибридной кукурузы молдавского производства как технического сырья для пищевой и комбикормовой промышленности : дис. ... канд. техн. наук : защищена 1963 / Микенас Г.С. ; ОТИ им. М.В. Ломоносова, Кишинев. гос. ун-т. – Кишинев, 1962. – 183 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 165-183.

Настоящая работа ставит своей целью дать биохимическую характеристику зерна сортовой и гибридной кукурузы молдавского производства как технического сырья, особенно белковых веществ, определяющих технологические свойства зерна и муки и имеющих важнейшее значение в пищевых и кормовых продуктах. Установлены коэффициенты корреляции, характеризующие степень зависимости между отдельными биохимическими показателями кукурузного зерна, что имеет практическое значение для селекции при технической оценке кукурузы. Кремнистые сорта кукурузы обладают более устойчивым химическим составом зерна и характеризуются значительным набором корреляционной связи довольно высокой степени, чем зубовидные гибриды. Установлен биохимический состав кукурузного зерна в производственно-хозяйственном разрезе (кремнистое и гибридное зерно). Для производства комбикормов в целях дальнейшего повышения белкового баланса рекомендуются кремнистые сорта кукурузы – молдаванка оранжевая, гелбер – обладающие высоким содержанием в зерне сырого белка (15%), жира (5,51%) и относительно низким количеством азота зерновой фракции зерна (38%). Для мукомольно-крупяной и крахмалопаточной промышленности можно рекомендовать кукурузу с более низкой зольностью и жирностью зерна, но с высокой крахмальностью.

134. Никульшина, Д.Г. Исследование теплопередачи панельных систем охлаждения : дис. ... канд. техн. наук / Никульшина Дагмара Григорьевна ; науч. рук. С.Г. Чуклин ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1962. – 205 с. – Библиогр. : с. 197-205.

В работе рассматривается особый класс листотрубных панельных теплообменников и систем панельного охлаждения. Панельные системы охлаждения с листотрубными теплообменниками, как показал анализ условий теплопередачи в них, проведенный в настоящей работе имеет ряд значительных преимуществ по сравнению с другими системами охлаждения камер. В рассматриваемых условиях теплообмена систем панельного охлаждения обычные методы расчета камерных батарей, а также определение равновесных температур воздуха в них не могут быть использованы. В работе были определены доли внешних теплопритоков, проникающих в камеру и их зависимость от конструктивных и тепловых характеристик панельной батареи. Были разработаны основы проектирования и эксплуатации систем панельного охлаждения. Определена зависимость тепловых потоков, проникающих в камеру, от конструкций панельной системы охлаждения.

135. Сринивасан, Р.В. Исследование рабочих процессов фреоновых холодильных машин : дис. ... канд. техн. наук / Сринивасан Р.В. ; науч. рук. Л.З. Мельцер ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1962. – 283 с. – Библиогр. : с. 279-283.

Целью работы является определение влияния того или иного фактора на улучшение коэффициента подачи и удельной холодопроизводительности холодильных компрессоров. Исследованы объемные и энергетические характеристики холодильных машин и поведение разных элементов компрессора при различных условиях работы с целью выяснения целесообразных изменений, обеспечивающих наилучшую работу компрессора. Изучены возможности улучшения работы компрессора путем изменения конструкции его элементов, сальников, клапанов или изменений условий его работы (перегрев пара Ф-12 при всасывании за счет регенеративного переохлаждения жидкости и т.д.).

136. Чегликов, А.Г. Исследование каскадного метода сжижения метана : дис. ... канд. техн. наук / Чегликов Анатолий Григорьевич ; науч. рук. Н.Н. Доброхотов ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти, Ин-т использования газа АН УССР. – Одесса, 1962. – 173 с. – Библиогр. : с. 167-173.

Изложены результаты аналитического и экспериментального исследования каскадного метода сжижения метана. Изучено влияние рабочих параметров агентов каждого каскада на удельный расход энергии процесса сжижения для различных вариантов каскадной установки, оценено влияние температурных разностей в теплообменных аппаратах. Рассмотрены факторы, вызывающие снижение коэффициента подачи при уменьшении перегрева паров на всасывании холодильного компрессора при работе на пропане – рабочем теле первого каскада рассматриваемой установки. Результаты исследования каскадного метода сжижения метана использованы при пуске и наладке промышленной установки сжижения природного газа с высоким содержанием метана по каскадному методу.

137. Чепурненко, В.П. Исследование тепловых и гидравлических процессов, протекающих в оребренных батареях камер холодильников : дис. ... канд. техн. наук / Чепурненко Виктор Павлович ; науч. рук. С.Г. Чуклин ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1962. – 194 с. – Библиогр. : с. 190-194.

Рассмотрены гидравлические процессы, протекающие в шланговых батареях при верхней подаче в них жидкости, установлены методы моделирования этих процессов. Определены искомые зависимости заполнения батарей жидким холодильным агентом. Установлены общие теоретические и экспериментальные зависимости теплопередачи оребренных батарей от их заполнения жидким холодильным агентом. С помощью полученных расчетных формул и опытных данных определена тепловая нагрузка различных типов батарей при различных их заполнениях и условиях теплопередачи. Проведен сравнительный анализ тепловых и гидравлических характеристик оребренных батарей камер холодильников при режимах верхней подачи, верхней подачи с затоплением нижних труб батарей и затопленном режиме на базе проведенных экспериментальных исследований. Получены расчетные тепловые характеристики для эксплуатации батарей в условиях камер холодильников.

138. Чумак, И.Г. Исследование и интенсификация камерных морозилок : дис. ... канд. техн. наук / Чумак Игорь Григорьевич ; науч. рук. С.Г. Чуклин ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1962. – 242 с. – Библиогр. : с. 235-242.

В диссертационной работе исследован однофазный метод замораживания свинины и говядины в условиях «тихого» и воздушного охлаждения в камерных морозилках, определены режимные параметры работы. Даны расчетные зависимости для продолжительности однофазного замораживания мяса в условиях «тихого» и воздушного охлаждения. Экспериментальным путем установлена зависимость усушки при однофазном замораживании мяса от температуры и скорости движения воздуха. Даны рекомендации по выбору охлаждающих систем при проектировании камерных морозилок однофазного замораживания, а также рекомендации по модернизации существующих охлаждающих систем камер с целью их перевода на новую технологию. Определены тепловые и гидравлические характеристики охлаждающей системы камерных морозилок, работающих по одно- и двухфазному способу при «тихом» и вынужденном охлаждении.

1963

139. Атаназевич, В.И. Исследование импульсного режима сушки пшеницы в шахтных зерносушилках : дис. ... канд. техн. наук : защищена апр. 1964 / Атаназевич Валентин Иванович ; науч. рук. П.Н. Платонов ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1963. – 135 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 126-135.

Работа посвящена исследованию импульсных режимов сушки зерна применительно к шахтным зерносушилкам и ставит перед собой цель исследовать природу процесса влияния параметров режима на биохимические свойства зерна. Определены оптимальные значения основных параметров: температура агента сушки, время и вид периодов (нагрев, отлежка и охлаждение) при импульсном режиме сушки в лабораторных условиях. Лабораторные данные проверены в производственных условиях. Разработаны рекомендации по применению импульсных режимов на существующих промышленных шахтных зерносушилках. Обоснована рациональность применения импульсных режимов. Объяснена физическая сущность нового режима сушки. Выяснено влияние процесса сушки при импульсных режимах на технологические и хлебопекарные показатели пшеницы.

140. Берлад, В.П. Исследования влияния холодильных агентов на износ цилиндрической пары компрессора и пути повышения ее износостойкости : дис. ... канд. техн. наук / Берлад Валерий Петрович ; науч. рук. Б.Д. Грозин, Г.В. Лихницкий ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1963. – 205с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 197-205.

Целью работы было изучение влияния на износ пары поршневое кольцо-цилиндр (гильза) смазочных масел во взаимодействии с холодильными агентами, изменяющими физические свойства масел. Взаимодействие холодильных агентов с поверхностными слоями деталей пары в процессе трения. Влияние вскипания холодильных агентов из смазки на износ деталей указанной пары. Задача научных исследований износа механизмов заключается в изучении закономерностей динамики деформирования и изменения свойств активных слоев трущихся поверхностей в процессе эксплуатации. Результаты проведенных исследований, должны послужить основой для выработки путей дальнейшего повышения износостойкости, а, следовательно, надежности и долговечности цилиндрической пары холодильного компрессора.

141. Гладушняк, А.К. Исследование процессов мойки широкогорлой консервной стеклотары : дис. ... канд. техн. наук / Гладушняк Александр Карпович ; науч. рук. М.Я. Дикис ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1963. – 179 с. – Библиогр. : с. 159-163.

В работе исследованы и обоснованы главные вопросы, связанные с конструированием моечных машин для консервной стеклотары. Исследовались параметры технологического режима моечных машин для консервной стеклотары. Были исследованы силовые свойства моеющей струи. Установлена физическая сущность процесса размыва загрязненности при силовом воздействии струи моеющей жидкости на стеклотару. Аналитически рассчитана зависимость площади размыва в зависимости от давления моеющего раствора. Разработана новая методика для проведения опытов по исследованию силовых свойств моеющей струи, основанная на использовании эталонного (модельного) загрязнения и фотометрического метода измерения результатов опытов. Теоретические выводы и экспериментальные данные работы могут быть использованы конструкторами при проектировании машин для мойки консервной стеклотары.

142. Денисов, Ю.С. Исследование настроек гидравлических регуляторов : дис. ... канд. техн. наук : защищена 21.02.1964 / Денисов Юрий Сергеевич ; науч. рук. Л.И. Кон, В. Такахаши ; ОТИ им. М.В. Ломоносова, Одес. политехн. ин-т. – Одесса, 1963. – 261 с. – Библиогр. : с. 255-261.

Диссертация посвящена исследованию настроек гидравлических регуляторов. Полученные результаты экспериментов, проведенных на электронной моделирующей установке МНБ-1 для моделирования линейных систем автоматического регулирования, дали возможность оформить рекомендации по выбору параметров настройки регуляторов, обеспечивающих наиболее благоприятные переходные процессы регулирования. Проведенные исследования и обработка результатов экспериментов позволили выявить зависимость величин динамических ошибок регулирования от параметров настройки регулятора и свойств объекта при заданных качественных показателях переходного процесса. Разработан критерий обеспечения максимально возможной частоты переходного процесса регулирования, согласованной со свойствами объекта регулирования и регулятора.

143. Лагуткин, О.Д. Термодинамическое исследование циклов теплосиловых установок с применением низкокипящих веществ в качестве рабочих тел : дис. ... канд. техн. наук : защищена 26.06.1964 / Лагуткин Олег Дмитриевич ; науч. рук. Д.П. Гохштейн ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1963. – 230 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 200-205.

Диссертация посвящена термодинамическому исследованию теплосиловых циклов низкокипящих веществ. Определены оптимальные требования к физическим и химическим свойствам низкокипящих веществ, как рабочим телам энергетических установок. Проанализированы известные и малоисследованные химические соединения и выбор исследуемых веществ. Проведен обзор основных исследований по свойствам рассматриваемых веществ, расчет по выбранным методикам их термических и калорических величин в широком диапазоне параметров и построение термодинамических диаграмм. Рассчитаны оптимальные параметры различных тепловых циклов рассматриваемых низкокипящих веществ и произведен их сравнительный анализ. Исследованы циклы парогазовых установок утилизационного типа с неводными парами, конструктивные разработки элементов схем нижнего цикла и технико-экономические расчеты эффективности рассматриваемых схем.

144. Миронов, И.С. Исследование влияния запаздывания и инерционности на процесс автоматической оптимизации системы с запоминанием экстремума : дис. ... канд. техн. наук : защищена 26.06.1964 / Миронов Игорь Сергеевич ; науч. рук. Л.И. Кон ; Одес. политехн. ин-т, ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1963. – 147 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 128-134.

Диссертация посвящена исследованию влияния запаздывания и инерционности на устойчивость процесса автоматической оптимизации системы с запоминанием экстремума. Получены условия для определения параметров настройки оптимизатора с учетом временных и постоянных звеньев системы. Изложен сравнительный анализ эффективности применения поисковой системы с запоминанием экстремума и системы стабилизации, на основании которого определены условия целесообразности осуществления той или иной системы. Приведен, в качестве примера, расчет поисковой системы с запоминанием экстремума для автоматической оптимизации режима работы турбоагрегата. На основе сравнительного анализа эффективности применения поисковой экстремальной системы и системы стабилизации получены условия, которые показывают, когда целесообразно осуществление этих систем в каждом конкретном случае.

145. Старичкова, В.Е. Исследование условий гидролиза полисахаридов пленок проса – отходов крупозаводов с целью получения из них кормовых дрожжей : дис. ... канд. техн. наук : защищена 26.06.1964 / Старичкова Вера Евгеньевна ; науч. рук. М.С. Дудкин ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1963. – 234 с. – Библиогр. : с. 205-224.

Задача работы – охарактеризовать отходы переработки просяного зерна, как сырья для гидролизной промышленности. Проведен анализ химического состава отходов переработки зерна проса (просяной лузги). Предложен метод количественного определения углеводов, разделенных при помощи хроматографии на бумаге. Дана характеристика физических свойств сырья по показателям, интересующим гидролизную промышленность, определен гранулометрический состав и насыпной вес сырья. Показана возможность увеличения насыпного веса сырья путем измельчения, либо прессования. Изучен процесс гидролиза полисахаридов пленок проса раствором серной кислоты в стационарных лабораторных условиях. Рассмотрена кинетика процесса гидролиза легкогидролизуемых полисахаридов сырья, а также влияние концентрации кислоты, степени и характера измельчения на выходы из него редуцирующих веществ. Показана возможность выращивания кормовых дрожжей на гидролизатах, полученных из этого сырья. На основании всего комплекса проведенных исследований установлены технико-экономические показатели для процесса переработки просяной лузги в кормовые дрожжи, которые могут быть использованы в качестве исходных данных при проектировании и эксплуатации новых цехов и заводов, использующих ее в качестве сырья.

146. Чайковский, Б.И. Исследование некоторых закономерностей послойного трения твердых тел : дис. ... канд. техн. наук : защищена сент. 1964 / Чайковский Б.И. ; науч. рук. А.Н. Семенов ; ОТИ им. М.В. Ломоносова, Кишинев. с.-х. ин-т им. М.В. Фрунзе. – Кишинев, 1963. – 164 с. – Библиогр. : с. 158-164.

Задача настоящей работы – исследование некоторых закономерностей, обуславливающих передачу движения через трение. Исследовано изменения сил послойного трения при передаче движения. Определены величины коэффициентов послойного трения и проведен анализ их изменения. Выявлены закономерности перемещения и распределения скоростей (слоев) при послойном движении. Применены выведенные закономерности к технологическому расчету рабочих органов высекающих аппаратов и плоских решет, что позволяет рассчитать весовое количество семян, высекаемых за счет «активного слоя», определить минимальную высоту прохода между катушкой высекающего аппарата и дно коробки, установить условие для уменьшения величины высева зерна за счет «активного слоя», установить более рациональный скоростной режим работы решет, с учетом послойного движения зернового материала, вычислить оптимальную толщину зернового слоя на решетке.

147. Айзенберг, В.Я. Химико-технологическая характеристика винограда Армянской ССР и интенсификация технологии производства виноградного сока : дис. ... канд. техн. наук / Айзенберг В.Я. ; науч. рук. А.Т. Марх ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти, АрмНИИ виноградарства, виноделия и плодоводства. – Ереван, 1964. – 313с. – (Прил.: 60 с.). – Библиогр. : с. 285-313.

В работе даны химико-технологические характеристики 44-х местных, интродуцированных сортов и перспективных гибридов винограда Араратской низменности Армянской ССР. Впервые определено содержание микроэлементов в армянском винограде. Исследованные сорта и формы винограда характеризуются разнообразием химических и органолептических свойств. Впервые в теории и практике производства виноградного сока, опровергнуто мнение о технической неизбежности процесса удаления избытка винного камня и дан способ надежной его стабилизации в свежееотжатом соке посредством добавления к нему очень малых доз полимера винной кислоты, получаемого осторожным пиролизом пищевой винокаменной кислоты. Введено понятие о характеристических числах, даны способы их определения, показано их значение для оценки ингибирующей активности полимеров. Разработана схема ускоренного производства виноградного сока с применением полимера винной кислоты без применения холода танков и холодильных площадей для них.

148. Бекирски, Д.М. Микрофакторы пищевой ценности фруктового сырья (персиков) Армянской ССР и их изменения при консервировании : дис. ... канд. техн. наук / Бекирски Д.М. ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти, АрмНИИ виноградарства, виноделия и плодоводства. – Ереван, 1964. – 194 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 170-194.

Диссертация посвящена исследованиям биохимических особенностей сырья. Изучались изменения, происходящие с биологически активными веществами в процессе производства и хранения нектаров (соков с мякотью), консервированных компотов, варенья и указывались пути к снижению их потерь и повышению качества пищевой ценности консервов. Показаны экспериментальные исследования, при которых наряду с обычными химическими методами были проведены методы хроматографии на бумаге, спектрального анализа и флуоронотропии. Персики Армении отличаются высоким содержанием сахароз и низкой титруемой кислотностью. Впервые изучено содержание аскорбиновой кислоты и ее форм (связанной и дегидроаскорбиновой кислоты), витаминов группы В (тиамина и рибофлазина) и каротина. Впервые получены данные о содержании дубильных веществ, изучено содержание азотистых веществ персиков и определен их аминокислотный и микроэлементарный состав, в который входят 27 химических элементов. Плоды персиков характеризуются высокой активностью фермента аскорбиноксидазы, а также полифенолоксидазы и каталазы. Установлено, что в процессе выработки нектаров достигается лучшая сохраняемость биологических веществ персиков. Дана характеристика пищевой ценности персиковых консервов (консервированных компотов, варенья, нектаров).

149. Бондаренко, Л.Ф. Исследование теплопередачи ребристых воздухоохладителей камер холодильников : дис. ... канд. техн. наук / Бондаренко Леонид Федорович ; науч. рук. С.Г. Чуклин ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1964. – 161 с. – Библиогр. : с. 158-163.

Дано экспериментальное определение основных тепловых характеристик гладкотрубных и ребристых воздухоохладителей для условий работы камер холодильников. Одновременно, рекомендуются общие зависимости теплопередачи гладкотрубных и ребристых воздухоохладителей с верхней подачей, позволяющие проводить расчет и анализ эффективности различных конструкций воздухоохладителей от их конструктивных элементов и режимов эксплуатации. Приведены расчетные зависимости теплопередачи гладких и ребристых труб при неполном заполнении их жидким холодильным агентом. Разработан экспериментальный стенд, позволяющий определить тепловую нагрузку батарей, коэффициенты теплоотдачи кипящей жидкости и паров аммиака, коэффициент теплоотдачи со стороны воздуха, коэффициент теплопередачи, температурное распределение по ребру в трубе, заполнение батарей жидким аммиаком и скорость воздуха, обдувающего батареи. Приводятся методика обработки, результаты испытаний и анализ полученных данных по теплопередаче гладкотрубных батарей воздухоохладителей, методика обработки опытных данных по исследованию ребристых батарей воздухоохладителей.

150. Бородай, В.И. Очистка зерна броском в воздушную среду (пневмоинерционная очистка зерна) : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.20.01 - технологии и средства механизации сельского хозяйства / Бородай В.И. ; ОТИ им. М.В. Ломоносова, Новочеркас. мех.-технол. техникум. – Новочеркасск, 1964. – 388 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 382-388.

Диссертация посвящена поиску интенсивных и эффективных способов очистки зерна воздухом. Проведены опыты аэродинамических параметров и коэффициентов сопротивления основных культур зерна и сорняков, которые используются для определения эффективности пневмоинерционной сепарации зерна и расчетов при конструировании пневмоинерционных сепараторов. Разработаны параметры и схемы зерноочистительных машин открытого и закрытого типов для производственного использования. Рассмотрены вопросы организации работы по очистке зерна на хлебоприемных пунктах и перерабатывающих предприятиях и проект подготовки к помолу с применением пневмоинерционного сепаратора.

150а. Вайнберг, А.А. Технологическое исследование способов интенсификации очистки высоковлажного зерна от крупных солоmistых примесей на элеваторах : дис. ... канд. техн. наук / Вайнберг Антон Антонович ; науч. рук. Л.И. Котляр ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – М., 1964. – 325 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 264-274.

Цель работы – установление технологически рационального способа механического сепарирования высоковлажных зерновых смесей для очистки их от крупных солоmistых примесей и обеспечение принципа действия эффективного ворохоотделения. Определены оптимальные режимы сепарирования и параметры рабочего органа – ворохоотделителя. Разработан эффективный метод непрерывного гранулирования порошкообразных веществ в псевдосжиженном слое с получением высокого выхода фракций заданного размера. Изучено влияние отдельных параметров на эффективность гранулирования для различных медицинских препаратов. Исследованы некоторые гидродинамические особенности процесса псевдосжижения в разработанном грануляторе.

151. Вассерман, А.А. Исследование теплофизических свойств воздуха, азота и кислорода : дис. ... канд. техн. наук / Вассерман Александр Анатольевич ; науч. рук. Я.З. Казавчинский ; ОТИ им. М.В. Ломоносова, [Одес. ин-т инж. мор. флота]. – Одесса, 1964. – 313 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 202-215.

В диссертации обобщены опытные данные по теплофизическим свойствам воздуха и его основным компонентам и составлено уравнение состояния подробных таблиц свойств и диаграмм для указанной области. Составлены уравнения кривых упругости азота и кислорода, справедливые от тройной точки до критической. Получены и описаны аналитические данные по кривым кипения и конденсации воздуха. Уточнены ортобарические плотности и теплота парообразования воздуха и его основных компонентов. Исследована термодинамическая устойчивость азота и кислорода в закритической области. Определена конфигурация квазиспинодали; показано, что в приведенных координатах эти кривые для азота и кислорода располагаются близко.

152. Власенко, А.А. Исследование инвариантных систем авторегулирования скорости (частоты) дизель-генераторных установок : дис. ... канд. техн. наук : защищена 20.11.1964 / Власенко А.А. ; науч. рук. И.И. Кринецкий ; ОТИ им. М.В. Ломоносова, Одес. высш. инж.-мор. училище. – Одесса, 1964. – 166 с. – (Прил.). – Библиогр.: с. 150-166.

Диссертация посвящена теоретическому исследованию и созданию действующего макета типового комбинированного инвариантного автоматического регулятора. Произведено детальное теоретическое обоснование ряда схем инвариантных автоматических регуляторов скорости вращения вала (частоты) дизель-генераторных установок. Разработана методика исследования систем автоматического регулирования скорости (частоты) дизель-генераторных установок, работающих по отклонению и по комбинированному принципу. Создан макет типового инвариантного регулятора скорости (частоты) дизель-генераторных установок, испытания которого на реальном объекте показали высокое качество регулирования.

153. Гайдин, З.З. Исследование резорбционной холодильной машины : дис. ... канд. техн. наук / Гайдин З.З. ; науч. рук. Б.М. Блиер ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти, Астрахан. техн. ин-т рыб. пром-сти и хоз-ва. – Астрахань, 1964. – 278 с. – Библиогр. : с. 219-221.

В работе рассмотрены циклы абсорбционных и резорбционных холодильных машин, теоретические основы расчета и регулирования одноступенчатых резорбционных холодильных машин. Разработана экспериментальная установка и методика проведения исследований для опытной проверки работы резорбционной машины. Изложены результаты пусконаладочных и экспериментальных исследований. Результаты проведенной работы дали возможность определить области промышленного применения резорбционных машин. Было установлено, что резорбционные машины являются перспективным видом крупных холодильных установок для ряда отраслей, и в первую очередь для химической промышленности.

154. Гриценко, Ю.Г. Вибротранспортирование и вибросепарирование сыпучих материалов в сложных силовых полях : дис. ... канд. техн. наук : защищена 12.05.1967 / Гриценко Ю.Г. ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1964. – 161 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 123 -127.

В работе рассмотрено вибротранспортирование и вибросепарирование сыпучих материалов в сложных силовых полях. Установлено, что аэровибрационный способ по своим технологическим возможностям может оказаться незаменимым при сепарировании химически агрессивных или абразивных сыпучих смесей, а также когда требуется обеспечить высокую культуру производства (например, в фармацевтической промышленности). Поскольку качественно-количественные характеристики процесса сепарирования зависят от амплитуды вибраций, а последняя определяется напряжением тока питания электровибратора, то применение аэровибрационных сепараторов может быть с успехом применено в самонастраивающихся автоматических системах или в системах централизованного управления.

155. Колтунова, Л.Н. Исследование атмосферной коррозии вакуумных конденсатов сплавов переменного состава системы Mg-Zn : дис. ... канд. хим. наук : защищена 30.10.1964 / Колтунова Лидия Никифоровна ; науч. рук. И.Л. Ройх ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1964. – 214 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 201-214.

Задачей работы являлась попытка (на примере системы Mg-Zn) сочетания метода С.А. Векшинского и разработанного в лаборатории ОТИ им. М.В. Ломоносова специального фотографического метода исследования атмосферной коррозии металлов для изучения коррозионного поведения сплавов в широком диапазоне концентраций, а также установление соответствия между коррозионными свойствами слоя, полученного в вакууме, и массивных образцов соответствующего состава. Показано, что процесс естественного старения приводит к улучшению коррозионных свойств вакуумных конденсатов сплавов Mg-Zn, проявляющемуся в увеличении защитного действия окисных пленок, образующихся на поверхности указанных сплавов при атмосферной коррозии.

156. Кузнецов, А.П. Применение неазеотропных смесей агентов в компрессионных холодильных машинах : дис. ... канд. техн. наук / Кузнецов Анатолий Петрович ; науч. рук. В.С. Мартыновский ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1964. – 449 с. – Библиогр. : с. 379-389.

В диссертационной работе приведена специфика термодинамического исследования некоторых бинарных смесей агентов и использования их в холодильной технике. Рассмотрены термодинамические свойства смесей агентов ф12-ф13, ф12-ф22. Рассматриваются вопросы равновесных и неравновесных процессов фазовых превращений бинарных неазеотропных смесей. Рассматриваются схемы и циклы холодильных машин, работающих на азеотропных смесях агентов. Приводятся расчетные характеристики некоторых биагентных машин и результаты экспериментальных исследований работы холодильных машин при реализации простых и сложных циклов на неазеотропных бинарных смесях фреонов.

157. Малаховцев, В.П. Исследование упругих свойств и сил при ударном нагружении зерна пшеницы : дис. ... канд. техн. наук : защищена 26.06.1964 / Малаховцев Всеволод Парфенович ; науч. рук. Е.Б. Лунц ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1964. – 154 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 112-115.

Диссертация посвящена исследованию физических свойств зерна пшеницы в статических и динамических условиях нагружения: определению усилий, разрушающих зерновку при статическом нагружении, исследованию упругих свойств зерновок пшеницы, изучению сил и времени ударного нагружения зерновой пшеницы. Для изучения упругих свойств и сил ударного нагружения зерна пшеницы были сконструированы и применены экспериментальные установки: для плавного нагружения зерна с графической записью кривой сжатия, установка, позволяющая фиксировать упругие деформации, измерять усилия сжатия при помощи тензодатчиков и экспериментальная установка для исследования сил ударного нагружения зерна с регистрацией ударных импульсов при помощи пьезодатчика.

158. Марчук, Л.И. Исследование пищевой ценности китового мяса в процессе консервирования и хранения готовой продукции : дис. ... канд. техн. наук / Марчук Любовь Ивановна ; науч. рук. А.Т. Марх ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1964. – 251 с. – Библиогр. : с. 180-193.

Рассмотрены химический состав, пищевая ценность китового мяса и изменение пищевой ценности при хранении консервов. Проведено исследование влияния различных способов обработки китового мяса перед консервированием для устранения жесткости и специфического запаха. Изучено влияние отмочки китового мяса в воде и растворах с уксусной кислотой или солью на качество консервов. Исследовано влияние тепловой обработки китового мяса на его пищевую ценность и устранение специфического запаха и вкуса. Рассмотрен аминокислотный состав и фракционный состав белков китового мяса. Разработаны и теоретически обоснованы рецептуры и технология изготовления консервов из китового мяса.

159. Прохорович, Л.Е. Исследование процесса термостатирования консервов : дис. ... канд. техн. наук / Прохорович Людмила Ермолаевна ; науч. рук. Я.К. Гиммельфарб ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти, МолдНИИ пищевой пром-сти. – Кишинев, 1964. – 180 с. – Библиогр. : с. 132-158.

Разработан большой экспериментальный материал, изучены причины возникновения брака консервов, произведено выделение микробных возбудителей бомбажа, исследование их жизнедеятельности при экспериментальной циркуляции консервов и изучение свойств остаточной микрофлоры. В работе изложены полученные результаты, позволяющие установить причины несоответствия данных, получаемых при термостатировании консервов – данным фактического образования брака микробиологического характера при обычном складском хранении и дальнейшем продвижении консервов в товаропроводящей смеси.

160. Ременный, Л.И. Исследования для разработки рациональных принципов и средств автоматизации элеваторов : дис. ... канд. техн. наук / Ременный Леонид Иосифович; науч. рук. П.Н. Платонов ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1964. – 101 с.

Диссертация посвящена разработке рациональных принципов и средств автоматизации элеваторов. Определены пути упрощения технологических схем элеваторов в соответствии с требованиями, вытекающими из условий создания наиболее эффективных систем диспетчерского автоматизированного управления (ДАУ), и предложены методы их осуществления на действующих объектах. Предложены рациональные принципы построения систем ДАУ поточно-транспортным производственным комплексом элеваторов. Разработана установка для автоматического совмещенного контроля и регулирования температуры и влажности зерна в процессе сушки.

161. Роматовская, Т.Л. Исследование процессов охлаждения обжаренных пищевых продуктов : дис. ... канд. техн. наук / Роматовская Тамара Львовна ; науч. рук. М.Я. Дикис ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1964. – 199 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 190-199.

Задача работы – проведение исследования некоторых способов искусственного охлаждения обжаренного продукта перед укладкой в консервную тару с целью получения научно-обоснованных данных для проектирования и изготовления охладителей. Установлено, что при охлаждении продукта «холодным» растительным маслом время охлаждения сокращается в 10-20 раз по сравнению с естественным охлаждением. Применение масляного охладителя при производстве закусовых и рыбных консервов механизмирует процесс охлаждения обжаренного продукта перед укладкой его в тару и тем самым создаются условия для поточного непрерывного процесса в хороших санитарно-технических условиях. Предложены номограммы для расчета и конструирования контактных охладителей.

162. Трибельгорн, Э.В. Исследование возможностей типизации систем автоматизированного управления хлебопромышленными предприятиями : дис. ... канд. техн. наук / Трибельгорн Эрих Владимирович; науч. рук. П.Н. Платонов ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1964. – 226 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 175-188.

Диссертация посвящена задаче разработки методики для синтеза универсальных блочных систем диспетчерского автоматизированного управления (ДАУ) для поточных производственных систем (ППС), которая должна предшествовать другим задачам, связанным с автоматизацией ППС (вопросы автоматизации управления отдельными технологическими механизмами с регулированием процесса при необходимости, выбор аппаратуры для реализации систем ДАУ, конструктивное оформление блоков для компоновки этих систем и т.п.). Проанализированы технологические схемы ряда предприятий по хранению и переработке хлебопродуктов и родственных предприятий в других отраслях промышленности, представляющие собой типичные поточно-производственные системы по переработке сыпучих материалов. Предложен метод перехода от структурных формул непосредственно к монтажно-коммуникационным схемам.

163. Чернигов, А.Н. Исследование струйного инжекционного пароконтактного стерилизатора : дис. ... канд. техн. наук / Чернигов А.Н. ; науч. рук. М.Я. Дикис ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1964. – 212 с. – Библиогр. : с. 203-212.

Работа посвящена разработке пароконтактного стерилизатора для жидких пищевых продуктов при асептическом способе консервирования. Проведено исследование струйного инжекционного теплообменника и определено влияние геометрических размеров его проточной части на температуру нагретой жидкости. Установлено влияние соотношения геометрических размеров диаметра насадки и диаметра камеры смешения на температуру нагретой жидкости. Предложен выбор оптимальных значений этого соотношения в зависимости от давления греющего пара и диаметра камеры смешения. Определено влияние перепада давлений между поступающей жидкостью и паром и температуры поступающей жидкости на температуру нагретой жидкости.

164. Шварц, И.Н. Исследование нагнетательных клапанов малых фреоновых компрессоров : дис. ... канд. техн. наук / Шварц И.Н. ; науч. рук. Л.З. Мельцер ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти, Харьк. 3-д торг. машиностроения. – Харьков, 1964. – 221 с. – Библиогр. : с. 201-211.

Целью работы является исследование процесса выталкивания и определение оптимальных параметров нагнетательных клапанов малых фреоновых компрессоров, обеспечивающих максимальную экономичность и долговечность. Разработаны конструкции индикаторов давления и перемещения с проволочными преобразователями. Исследованы рабочие процессы в малом фреоновом компрессоре. Получены диаграммы падения давления в полностью открытом клапане фреонового компрессора и упрощенные выражения депрессии. Проведены исследования колебаний пара в нагнетательном трубопроводе при резонансе с первыми гармониками и при отсутствии резонанса, что позволило выяснить их влияние на процесс выталкивания в малом фреоновом герметичном компрессоре.

165. Элькин, Г.И. Исследование теплообмена, аэродинамики и механики движения насадки в воздухоподогревателе типа «торможенная газовзвесь» : дис. ... канд. техн. наук : защищена 19.02.1965 / Элькин Генрих Ильич ; науч. рук. З.Р. Горбис ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1964. – 235 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 149-154.

Целью работы является создание высокоэффективных дешевых теплообменников, в частности для утилизации тепла уходящих газов паровых котлов с последующим его использованием для подогрева воздуха. Проведено исследование теплообменников типа «газовзвесь» применительно к котельной технике в качестве воздухоподогревателей, в основу положено изучение теплообмена в противоточной «газовзвеси», движущейся в условиях аэродинамического и механического торможения. Для проверки эффекта аэродинамики, теплообмена и механики движения насадки в «торможенной газовой взвеси» были изготовлены и налажены лабораторный стенд и лабораторная установка. Изготовлен и налажен полупромышленный воздухоподогреватель. Разработана методика аэродинамического и теплового расчета для проектирования теплообменников.

1965

166. Баренбойм, А.Б. Влияние свойств жидкостей на рабочие и кавитационные характеристики лопастных насосов : дис. ... канд. техн. наук / Баренбойм Арон Борисович ; науч. рук. В.С. Мартыновский ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1965. – 219 с. – Библиогр. : с. 204-219.

Получены методом теории подобия условия моделирования рабочего процесса лопастных насосов на жидкостях с различными физическими и термодинамическими свойствами. Предложены выражения критериев подобия для обобщения результатов испытаний геометрически неподобных насосов. Получен критерий фазовых переходов при кавитации, учитывающий влияние термодинамических свойств жидкостей. Предложен также термодинамический критерий для приближенного определения всасывающей способности насосов при работе на жидкостях с малоизученными свойствами. Проведены нормальные и кавитационные испытания лабиринтного насоса на шести жидкостях с резко отличительными свойствами. Выяснено влияние физических и термодинамических свойств жидкостей в режиме работы на характеристики насоса.

167. Виноградов, А.А. Исследование центробежно-тангенциального регулятора угловой скорости вращения вала двигателей внутреннего сгорания : дис. ... канд. техн. наук : защищена 02.07.1965 / Виноградов Арнольд Александрович ; науч. рук. И.И. Кринецкий ; ОТИ им. М.В. Ломоносова, Одес. высш. инж. мор. училище. – Одесса, 1965. – 217 с. – Библиогр. : с. 212-217.

В диссертационной работе излагаются результаты разработки конструкции и экспериментально-теоретического исследования центробежно-тангенциального чувствительного элемента угловой скорости уаттовского типа. Обосновывается эффективность применения центробежно-тангенциального чувствительного элемента в автоматических регуляторах угловой скорости вращения вала судовых двигателей внутреннего сгорания. Это позволит повысить динамические качества систем регулирования дизель-генераторных установок и выбрать оптимальные соотношения амплитуд колебаний числа оборотов и регулирующего органа топливных насосов главных мощных малооборотных дизелей в штормовых условиях.

168. Гусейнов, А.Г. Исследование технологических свойств наиболее перспективных сортов пшеницы Азербайджана : дис. ... канд. техн. наук : защищена 12.03.1965 / Гусейнов А.Г. ; науч. рук. П.Г. Демидов ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1965. – 210 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 183-197.

Диссертация посвящена исследованию технологических свойств наиболее перспективных сортов пшеницы Азербайджана. Показано, что физические свойства зерна наряду с сортовой особенностью пшеницы в большой мере зависят от климатических условий года. Рассмотрено орошение при прочих равных условиях, которое обуславливает повышение массы 1000 зерен, натуры, выравненности, содержания зольных элементов, крахмала и значительно снижает стекловидность, количество белка и клейковины в зерне. Установлено, что мука из твердых пшениц характеризуется более высокой диастатической активностью, газообразующей способностью, высоким содержанием сахаров и зольных элементов, чем мука из мягких пшениц. Но по качеству хлеба мягкие пшеницы значительно превосходят твердые.

169. Джемелла, В.В. Многочастотный метод контроля влажности зерна : дис. ... канд. техн. наук : защищена 27.02.1967 / Джемелла Вадим Владимирович ; науч. рук. В.Г. Пустынников ; ОТИ им. М. В. Ломоносова, [Ростов. н/Д ин-т с.-х. машиностроения]. – Одесса, 1965. – 231 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 193-202.

В диссертации рассмотрено многочастотный метод контроля влажности зерна. Установлено, что избирательные свойства многочастотного метода измерения влажности зерна обладают определенной «полосой» ослабления помех. Это придает методу большие возможности, позволяя в принципе при ограниченном числе частот получать выходной сигнал влагомера с отстройкой не только от учтенных факторов, но и ослабить воздействие на выходной сигнал ряда других – неучтенных, вектора которых лежат в «полосе» ослабления. Разработана и экспериментально подтверждена методика определения оптимальных частот для различных видов разделения и действующих факторов, основывающаяся на наименьшей погрешности контроля. Показано, что в случае неавтоматического измерения влажности двухчастотное устройство может выполняться без решающей схемы. Это исключает специальную линеаризацию годографов, а следовательно, может обеспечить более высокую точность измерения.

170. Коган, Ф.И. Обоснование оптимальных режимов автоматического регулирования давления в стерилизаторах для консервов в стеклянной таре : дис. ... канд. техн. наук / Коган Феликс Исаевич ; науч. рук. Б.Л. Флауменбаум ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти, УкрНИИ консерв. пром-сти. – Одесса, 1965. – 213 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 201-207.

В диссертационной работе были экспериментально определены зависимости между давлением в банке и начальной температурой продукта. Рассмотрено влияние на эту зависимость степени термического расширения продукта. Разработана измерительная аппаратура для определения давления в стеклянной таре при стерилизации. Исследована связь между начальной температурой продукта, температурой паровоздушной смеси в незаполненном пространстве банки при укупорке, установлено влияние степени наполнения, вида продукта, размера тары. Изучено влияние температуры стерилизации на давление в стеклянной банке для низкотемпературных и высокотемпературных режимов стерилизации. Выяснено влияние начальной температуры продукта и степени наполнения. Установлена эффективность вакуумизации банок с целью снижения в них давления при разных начальных температурах продукта. Проведено статистическое исследование колебаний объема промышленной консервной тары и расфасовываемого в нее продукта.

171. Козенко, С.И. Биохимическая и технологическая характеристика плодов айвы : дис. ... канд. техн. наук / Козенко Сергей Иванович ; науч. рук. А.Т. Марх ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1965. – 196 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 174-196.

Работа посвящена исследованиям биохимическим и технологическим характеристикам плодов айвы. Изучались изменения, происходящие при хранении сырья, полуфабрикатов, а также в процессе консервирования. Были проведены экспериментальные исследования, при которых наряду с обычными физико-химическими методами были применены также методы хроматографии на бумаге, газовой хроматографии, спектрального анализа и флуориметрии. Впервые изучено содержание важнейших витаминов в плодах айвы в районном и сортовом разрезе. Проведены исследования по количественному определению в плодах веществ, обладающих Р-витаминной активностью. Впервые получены данные качественного и количественного состава танинов и растительных пигментов. Разработана и испытана в производственных условиях технологическая схема производства соков с мякотью. Изготовлены в опытных (заводских) условиях новые виды изделий с высокими вкусовыми качествами, это позволило расширить ассортимент и удлинить сезон работы консервных заводов.

172. Кравченко, Г.К. Технологическое исследование процесса вибросепарирования зерна и ядра гречихи и проса на крупозаводах : дис. ... канд. техн. наук : защищена 07.10.1965 / Кравченко Геннадий Кириллович ; науч. рук. Г.Д. Гальперин ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1965. – 194 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 152-163.

Цель работы – научно-экспериментальное исследование процесса сепарирования, определение рациональных режимов и разработка технологических предпосылок к конструированию высокопроизводительного ситового сепаратора-крупосортовки для грече- и просозаводов. Найдены закономерности движения совокупности частиц на ситовой поверхности, определяющие технологическую эффективность процесса сепарирования. В результате исследования избран оптимальный технологический режим сепарирования как искусственных, так и натуральных смесей. Для интенсификации процесса сепарирования рекомендован вибросепаратор со струнно-натяжным ситом. Сконструировано струнное сито с индивидуальным натяжением основных нитей, в котором создается достаточно жесткая, но вместе с тем и упругая система стальных нитей, благоприятствующая разгрузке отверстий от застревающих частиц.

173. Максимчук, Б.М. Исследование скорости зернопродуктов при вертикальном пневмотранспорте : дис. ... канд. техн. наук : защищена 04.11.1965 / Максимчук Борис Михайлович ; науч. рук. А.М. Дзядзио, В.С. Пальцев ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1965. – 149 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 143-149.

Диссертация посвящена изучению местных и средних скоростей частиц зернопродуктов в вертикальных материалопроводах пневмоустановок. Освещено современное состояние вопроса о скорости частиц при пневмотранспортировании. Изучен вопрос о математическом выражении скорости движения частиц зернопродуктов в вертикальных материалопроводах, на основе выполненных исследований и установленных при этом функциональных зависимостей. Приведено описание различных методов измерения скорости частиц, применяемых при вертикальном пневмотранспортировании. Для проведения экспериментов по изучению скорости частиц в трубопроводе создана стендовая установка, позволившая осуществлять циркуляцию продукта по замкнутой схеме.

174. Марх, З.А. Исследование процессов производства и хранения консервов детского питания : дис. ... канд. техн. наук / Марх Зоя Александровна ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти, УкрНИИ консерв. пром-сти. – Одесса, 1965. – 271 с. – Библиогр. : с. 251-271.

Изучены некоторые биохимические особенности консервного сырья, изменения его пищевой ценности в процессе переработки и хранения пюреобразных консервов детского питания, возможности улучшения технологии производства, а также консервирования цитрусовых плодов (лимонов) в виде сока. Выявлена роль химического состава сырья в получении высококачественных продуктов. Решение этих вопросов, а также проведение химико-технического сортоиспытания сырья для производства консервов детского питания, направлено значительно повысить пищевую ценность, улучшить внешний вид и вкус готовой продукции. Разработаны новые виды консервов из яблок и тыквы, которые освоены промышленностью.

175. Митрофанов, Ю.Н. Разработка системы оптимального управления шахтного зерносушила : дис. ... канд. техн. наук : защищена 24.12.1965 / Митрофанов Юрий Николаевич ; науч. рук. П.Н. Платонов, В.И. Жидко ; ОТИ им. М.В. Ломоносова, [Одес. ин-т инж. связи]. – Одесса, 1965. – 146 с. – (Прил.). – Библиогр : с. 140-144.

Диссертация посвящена решению задачи построения оптимальной научнообоснованной и предельно эффективной системы управления шахтного сушила. Исследованы вопросы практического осуществления оптимальной управляющей системы объектом с распределенными параметрами при управлении как энергией воздействующего фактора, так и скоростью движения продукта. Рассмотрены общие методы решения оптимальных задач для систем с распределенными параметрами. Показана возможность и основные условия оптимального управления распределенных объектов при общей пространственной компоненте вектора управления. Предложена практическая реализация сложного обобщенного критерия оптимальности при помощи дискретной весовой функции. Выполнен анализ шахтного зерносушила как объекта с распределенными параметрами. Существенно сокращена расчетная процедура определения оптимального режима работы сушила. Приведено математическое описание сушения зерна в шахтных зерносушилах. Выполнен синтез управляющей системы. Разработан вычислитель и полная принципиальная схема управляющего устройства. Показаны методы измерения параметров зерна в шахтных зерносушилах. Рассмотрена возможность подбора партий зерна для сушения. Доказана экономическая целесообразность автоматизации.

176. Пикерсгиль, А.А. Исследование поточных датчиков влажности : дис. ... канд. техн. наук : защищена 24.12.1965 / Пикерсгиль Александр Александрович ; науч. рук. П.Н. Платонов ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1965. – 163 с. – (Прил.). – Библиогр.: 158-163.

В диссертации рассмотрена возможность применения известных методов определения влажности для создания поточных датчиков влажности. На основе теоретических и экспериментальных данных, характеризующих электрофизические свойства зерна, выбраны оптимальные рабочие параметры для создаваемого прибора. Исследована возможность разработки новой методики измерения влажности, свободной от недостатков известных экспрессных методов. Выбрана блок-схема и принципиальные схемы приборов, предложена методика расчета элементов схем. Произведена экспериментальная проверка теоретических выводов и даны рекомендации по применению влагомеров для контроля влажности зерна в потоке.

177. Ревва, В.Ф. Исследование вибраций и методов их демпфирования при тонкой расточке консольными борштангами : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.03.01 – технологии и оборудование механической и физико-технической обработки / Ревва Владимир Федорович ; науч. рук. Е.Б. Лунц ; ОТИ им. М.В. Ломоносова, Одес. политехн. ин-т. – Одесса, 1965. – 198 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 196-199.

Диссертация посвящена использованию вибраций и методов их демпфирования при тонкой расточке консольными борштангами. Проведенные исследования динамических виброгасителей, виброгасителей трения и сравнения с ними ударных виброгасителей показали, что более эффективными являются динамические виброгасители с затуханием. Рассмотренная конструкция динамического виброгасителя демпфирует как изгибные так и крутильные колебания. Установлено, что при применении динамических виброгасителей амплитуды колебаний могут быть снижены до 0,6-1,0 мк, что приводит к повышению стойкости режущего инструмента, улучшению чистоты обработанной поверхности и уменьшению волнистости отверстия.

178. Савина, Н.Я. Исследование процесса высокотемпературной обработки некоторых пищевых продуктов в масле : дис. ... канд. техн. наук / Савина Наталия Яковлевна ; науч. рук. А.Н. Мальский ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1965. – 284 с. – Библиогр. : с. 269-282.

Целью работы является исследование вопросов, связанных с тепло- и массообменом, происходящим как внутри продукта, так и вне его тепловой обработке в горячем масле, установление оптимальных режимов работы тепловых аппаратов с целью получения высококачественного продукта, изучение новых методов тепловой обработки продуктов, рекомендации для конструирования тепловых аппаратов. Исследование процессов, происходящих внутри продукта при обжаривании его в масле, показало, что в результате ряда изменений тканей овощей при высокотемпературной обработке в масле приобретает приятный вкус, запах, цвет, увеличивается питательная ценность продукта за счет впитываемого масла. При удалении влаги из овощей наблюдается два периода – период постоянной скорости и период падения скорости. Исследования различных методов проведения процессов высокотемпературной обработки овощей в масле («в струях масла», в «тонком слое масла», «под вакуумом», при комбинированном способе передачи тепла продукту) показало, что одним из лучших методов обработки является метод с использованием инфракрасного излучения.

179. Соболевский, Г.Д. Автоматическое регулирование теплового состояния паровых турбин в пусковых режимах : дис. ... канд. техн. наук / Соболевский Г.Д. ; науч. рук. И.И. Кринецкий ; ОТИ им. М.В. Ломоносова, Киев. ин-т автоматики М-ва приборостроения, средств автоматизации и систем управления. – Киев, 1965. – 115 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 103-112.

Проведено исследование динамических характеристик прогрева паровой турбины. Получена формула для расчета времени запаздывания температурного возмущения в стенке, обогреваемой паром с одной стороны. Предложен способ регулирования теплового состояния турбины. Разработана система регулирования теплового состояния турбины, обеспечивающая поддержание ограничивающих факторов на допустимом уровне. Предложен частотный способ построения переходных процессов в некоторых нелинейных системах. Переходный процесс с учетом изменения коэффициента передачи нелинейного звена в ходе процесса определяется по частным переходным процессам с помощью графического решения.

180. Соловьева, Е.И. Исследование изменений качественных показателей консервов в процессе производства и хранения и содержание в них микроэлементов : дис. ... канд. техн. наук / Соловьева Е.И. ; науч. рук. А.Т. Марх ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти, УкрНИИ консерв. пром-сти. – Одесса, 1965. – 200 с. – Библиогр. : с. 170-192.

Цель работы — более глубокое изучение пищевой ценности овощей юга Украины и овощных закусочных консервов УССР, исследование в динамике их важнейших химических составных частей, и на этой основе установление для них научно обоснованных гарантийных сроков хранения. Для исследования взяты промышленные сорта овощей, районированных на юге Украины. Характеристика качества продукции устанавливалась анализом овощных закусочных консервов Одесского, Измаильского, Херсонского консервных комбинатов, Мелитопольского консервного завода и для сравнения были взяты консервы из Молдавии. Изучена пищевая ценность пяти новых видов консервов, освоенных промышленностью. Проведены четырехлетние наблюдения за изменением при хранении качества (химических, бактериологических и органолептических показателей) двенадцати наименований овощных закусочных консервов.

181. Толкачев, В.Е. Исследование атмосферной коррозии некоторых металлов и сплавов оптическим поляризационным методом : дис. ... канд. хим. наук : защищена 24.02.1967 / Толкачев Владимир Евгеньевич ; науч. рук. И.Л. Ройх ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. — Одесса, 1965. — 199 с. — Библиогр. : с. 187-199.

Диссертация посвящена попытке сочетания метода получения сплавов переменного состава и оптического поляризационного метода исследования коррозии металлов для изучения сплавов с целью использования их в качестве вакуумных защитных покрытий. Проводится сравнение коррозионных свойств конденсатов и массивных образцов сплавов. Изучено влияние на окисление состава окружающей среды, ее температуры, освещения, а также защитное действие ингибиторов атмосферной коррозии. Проведено сопоставление фотоэлектрической чувствительности зачищенной на воздухе металлической поверхности с приростом толщины окисной пленки.

182. Тонконогий, Ю.Л. Исследование механики, аэродинамики и теплообмена плотного и неплотного (падающего) гравитационных непродуваемых слоев дисперсной среды : дис. ... канд. техн. наук : защищена 02.07.1965 / Тонконогий Ю.Л. ; науч. рук. З.Р. Горбис ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. — Одесса, 1965. — 245 с. — (Прил.). — Библиогр. : с. 161-166.

Диссертация посвящена созданию научно-технических основ автоматизации технологии нанесения ионно-плазменных покрытий для повышения качества режущего инструмента и эффективности его производства. Выполнена классификация методов нанесения износостойких покрытий, выделена технология конденсации ионной бомбардировкой (КИБ) и изучены проблемы автоматизации процесса нанесения ионно-плазменных покрытий в этой технологии. Осуществлена формализация задач управления технологией КИБ. Избраны и обоснованы критерии оценивания параметров технологии КИБ и методы контроля качества режущего инструмента с покрытием в производстве и эксплуатации. Построены математические модели отдельных этапов технологии КИБ и осуществлена экспериментальная идентификация их параметров. Выполнен структурный синтез системы автоматизации технологии нанесения ионно-плазменных покрытий. Экспериментально подтверждены эффективность структурного и параметрического синтеза автоматизированной системы управления и выполнена оценка их эффективности.

183. Шнайд, И.М. Теоретическое и экспериментальное исследование холодильного электродинамического компрессора : дис. ... канд. техн. наук / Шнайд Исаак Михайлович ; науч. рук. В.С. Мартыновский ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. — Одесса, 1965. — 314 с. — Библиогр. : с. 306-314.

Проведено теоретическое и экспериментальное исследование холодильных компрессоров с возбуждаемым синхронным электроприводом (ВСЭ) колебательного движения. Проведена экспериментальная проверка линейной теории компрессоров с возбуждаемым синхронным колебательным электроприводом. Показано, что электродинамические компрессоры обладают более высокой энергетической эффективностью, лучшими пусковыми характеристиками и более высокой технологичностью, чем обычные герметичные компрессоры малой холодопроизводительности. Линейная теория обеспечивает достаточную для инженерных приложений точность при анализе стационарных режимов компрессоров с ВСЭ колебательного движения. Методика расчета холодильных электродинамических компрессоров позволяет проектировать компрессоры, обладающие оптимальными характеристиками.

1966

184. Бобриков, С.А. Разработка и исследование устройств для автоматической компенсации емкостных токов однофазного замыкания на землю в компенсированных высоковольтных сетях : дис. ... канд. техн. наук : защищена 25.02.1966 / Бобриков Сергей Александрович ; науч. рук. В.А. Сомов ; ОТИ им. М.В. Ломоносова, Одес. политехн. ин-т. – Одесса, 1966. – 233 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 229-233.

Диссертация посвящена изучению вопросов повышения надежности работы компенсированных сетей при автоматизации процесса настройки дугогасящей катушки. Изучены все элементы, составляющие систему автоматики, включая регулятор, регулирующий орган, исполнительное устройство и т.д. Приведенные методы расчета катушки позволяют произвести вычисления по заданным параметрам. Проведенные экспериментальные исследования подтвердили возможность работы дросселя насыщения с малыми искажениями регулируемого тока, а также правильность предлагаемых методов расчета.

185. Бурштейн, И.М. Методы исследования сложных непрерывных систем автоматического регулирования (Основы автоматизации расчета систем регулирования технологических процессов) : дис. ... канд. техн. наук : защищена 25.03.1966 / Бурштейн И.М. ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1966. – 162 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 146-156.

В диссертации изложены теоретические и практические результаты, позволяющие реализовать автоматический расчет систем регулирования технологических процессов с помощью универсальных электронных вычислительных машин. Показано, что аппарат преобразования Лапласа является основным математическим методом теории автоматического регулирования и интерпретируется как символический язык, позволяющий реализовать автоматическое программирование универсальных ЭВМ для автоматического расчета систем регулирования произвольной структуры в пространстве изменяемых параметров. Для получения двухконтурной системы с двумя запаздываниями на ЭВМ рассчитываются значения четырех параметров, минимизирующих принятую оценку, эффективность которой подтверждается анализом процессов регулирования.

186. Георги, Н.В. Технологические исследования элементов мочено-обезвоживающей установки для мукомольных мельниц : дис. ... канд. техн. наук : защищена 25.11.1966 / Георги Николай Васильевич ; науч. рук. Л.И. Котляр ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. - Одесса, 1966. – 335 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 308-326.

Рассмотрены технологические исследования элементов моечно-обезвреживающей установки для мукомольных мельниц. Установлено, что значительное снижение загрязненности и микробиальной обсемененности покровных тканей зерновок может быть достигнуто в условиях сообщения воде упругих акустических колебаний; при этом процесс гидромеханической обработки зерна существенно интенсифицирует аэрирование и подогрев воды. Такая обработка улучшает не только структурно-механические свойства и размолоспособность зерна, но положительно изменяет и некоторые показатели, характеризующие хлебопекарные достоинства получаемой муки. Использование в производстве технически и экономически целесообразной (высокоэффективной и эксплуатационно-надежной) моечно-обезвреживающей установки с обратным циркулированием осветляемой и обеззараживаемой отработавшей воды будет способствовать интенсификации, совершенствованию технологии подготовки зерна и выработки муки при экономном расходовании хозяйственно-питьевой воды.

187. Григорьев, Б.А. Исследование теплофизических свойств нефтей и узких фракций озексуатской нефти : дис. ... канд. техн. наук : защищена 17.03.1967 / Григорьев Борис Афанасьевич ; науч. рук. З.И. Геллер, Ю.Л. Расторгуев ; ОТИ им. М.В. Ломоносова, Грозн. нефт. ин-т. – Грозный, 1966. – 143 с. – (Прил.: 64 с.). – Библиогр. : с 128-143.

Диссертация посвящена исследованию теплофизических свойств нефтей и узких фракций озексуатской нефти. Разработан новый вариант измерительной ячейки и создана экспериментальная установка для исследования теплопроводности жидкостей в широком интервале температур и давлений. Проведено комплексное исследование теплофизических свойств узких фракций высокопарафиновой озексуатской нефти в широком интервале изменения температур (теплопроводности, теплоемкости, плотности). Получено уравнение обобщенной зависимости, позволяющее с высокой степенью точности рассчитывать теплопроводность в исследованной области изменения температур.

188. Драновский, А.И. Исследование и разработка систем автоматического вождения мобильных объектов по заданной траектории : дис. ... канд. техн. наук : защищена 27.05.1966 / Драновский Абрам Ильич ; науч. рук. И.И. Кринецкий ; ОТИ им. М.В. Ломоносова, Нерубайс. авто-трактор. ин-т. – Одесса, 1966. – 156 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 143-148.

Диссертация посвящена исследованию и разработке систем автоматического вождения мобильных объектов по заданной траектории. Выведена передаточная функция гусеничной машины как объекта управления, входом которой является поворачивающий момент. Установлено, что гусеничная машина с электрогидравлическим сервоприводом механизмов управления при движении по булыжному треку аппроксимируется инерционным и интегрирующим звеном с запаздыванием. Показано, что увеличение выноса чувствительного элемента относительно центра тяжести вдоль продольной оси гусеничной машины повышает частоту автоколебаний. Оптимальное значение выноса связано со скоростью движения машин. Разработана методика и аппаратура для снятия переходных характеристик гусеничных машин. На основании теоретического исследования разработаны широтно-импульсная система для автоматического вождения гусеничных машин разных марок по заданной траектории и комплекс аппаратуры, обеспечивающий его безопасность.

189. Захаров, Н.Д. Термодинамический анализ рабочих процессов топливных электростанций : дис. ... канд. техн. наук : защищена 27.05.1966 / Захаров Николай Дмитриевич ; науч. рук. Д.П. Гохштейн ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1966. – 155 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 151-155.

Проведен термодинамический анализ рабочих процессов топливных электростанций. Исследованы эксергетические потери при переменных режимах работы оборудования. Построены диаграмма эксергетических потерь и графики поправок на отклонение основных условий характеристики для турбогенератора. Анализ работы станции с помощью диаграмм потерь и графиков поправок дает возможность выделить три группы потерь в каждом агрегате, цехе и по станции в целом. Использование эксергетических показателей позволяет связать себестоимость отпускаемого с ТЭЦ тепла с его потенциалом. Дифференциация стоимости тепла вызовет устранение излишнего завышения параметров пара и воды и неоправданного дросселирования у тепловых потребителей.

190. Иваненко, А.В. Исследование шнековых прессов для переработки винограда : дис. ... канд. техн. наук / Иваненко Анатолий Владимирович ; науч. рук. Н.В. Морозов ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1966. – 132 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 199-212.

На базе исследования механических характеристик мезги и упрощающего процесс предпосылок выведены приближенные уравнения для закрытого и открытого витка шнекового механизма, которые устанавливают связь между характеристиками мезги, геометрическими размерами прессующего механизма и возникающими вдоль шнекового канала давлением, а также коэффициентом подачи. Разработаны и проверены методики определения основных механических характеристик мезги, порядок которых может быть принят при расчете виноградных шнековых прессов. Показано теоретически и подтверждено практически, что открытый виток шнекового механизма способен развивать большее давление, чем закрытый. Установлена и доказана практическая возможность управления процессом прессования с помощью изменения противодействия на выходящие из пресса выжимки. Создан и внедрен в промышленность гидравлический регулятор марки ГРД-3. Подсчитана годовая экономия от внедрения регулятора.

191. Казанджий, М.Ю. Исследование параметров процесса электроплазмолиза плодов и ягод в производстве фруктовых соков : дис. ... канд. техн. наук / Казанджий Майя Юрьевна ; науч. рук. Б.Л. Флауменбаум ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1966. – 263 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 234-251.

Диссертация посвящена исследованию параметров процесса электроплазмолиза плодов и ягод в производстве фруктовых соков. Был изготовлен стенд для осцилографического исследования параметров процесса электрической обработки сырья до прессования. Осцилографическим методом исследован процесс электроплазмолиза большого ассортимента растительного сырья под воздействием разных родов и параметров электрического тока. Установлено, что эффект электрической обработки в сильнейшей мере зависит от градиента потенциала, т.е. от приложенного напряжения и расстояния между электродами. Выяснено, что разные плоды и ягоды неодинаково реагируют на пропускание электрического тока. Определено, что токоустойчивость является важнейшим биофизическим показателем, характеризующим вид и сорт растительного сырья.

192. Котляревский, П.А. Исследование термодинамических свойств двуокиси углерода в широкой области температур и давлений с учетом термической диссоциации : дис. ... канд. техн. наук : защищена 06.05.1966 / Котляревский П.А. ; науч. рук. П.М. Кессельман ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1966. – 264 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 169-178.

Цель исследования заключается в получении единого уравнения состояния двуокиси углерода для широкой области параметров, включающей жидкость, газовую фазу и пограничную кривую с тем, чтобы на его основе рассчитать подробные и надежные таблицы разнообразных термодинамических свойств CO_2 . Исследована область термической диссоциации CO_2 (до 4000°K) для изучения свойств реальных газов при высоких температурах в связи с развитием высокотемпературных установок. Проведен анализ и согласование экспериментальных термических данных с целью отбора наиболее надежных из них и получения сетки опорных точек, необходимой при составлении уравнения состояния. На основании полученных уравнений состояния были рассчитаны разнообразные термодинамические свойства двуокиси углерода. Составлена рабочая *i-s*-диаграмма двуокиси углерода при температурах $T = 273,15 - 1200^\circ\text{K}$ и давлениях до 1000 бар, которая может быть использована при расчетах углекислотных установок с жидкостным сжатием.

193. Кукушкина, Т.И. Исследование контроля герметичности жестяных консервных банок и повышение надежности герметизации : дис. ... канд. техн. наук / Кукушкина Тамара Ивановна ; науч. рук. Г.Е. Молдавский ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1966. – 303 с. – Библиогр. : с. 216-223.

Предложен новый способ наладки и контроля наладки жестяно-баночных и технологических закаточных машин. Установлены оптимальные условия силового воздействия роликов 2-й операции на закаточный шов путем замера степени негерметичности шва. Установлено, что корреляционной связи между пропускной способностью неплотностей закаточного шва и толщиной корпуса банки в диапазоне толщин $0,24 \div 0,33$ мм – нет. Между пропускной способностью неплотностей закаточного шва и толщиной крышек существует корреляционная связь, близкая к прямолинейной, т.е. увеличение толщины крышек приводит к уменьшению пропускной способности неплотности закаточного шва, кроме того, между пропускной способностью неплотности закаточного шва и изменением способа изготовления жести крышек также существует корреляционная связь, близкая к прямолинейной, т.е. с увеличением показателей по Эриксену пропускная способность неплотностей закаточного шва уменьшается и наоборот.

194. Медведев, В.Ф. Исследование процесса истечения газожидкостных смесей через цилиндрические насадки : дис. ... канд. техн. наук : защищена 17.03.1967 / Медведев Виталий Федорович ; науч. рук. А.И. Гужов, З.И. Геллер ; ОТИ им. М.В. Ломоносова, Грозн. нефт. ин-т. – Грозный, 1966. – 112 с. – (Прил.). – Библиогр. : 106-112.

Диссертация посвящена теоретическому и экспериментальному исследованию истечения газожидкостных смесей через различного рода сужения – сопла, насадки, диафрагмы. Установлены термодинамические особенности процесса истечения. Определены зависимости критических параметров от газосодержания. Изучены закономерности изменений скорости истечения в докритическом режиме. Исследовано влияние физических свойств компонентов смеси на процесс истечения. Получено аналитическое уравнение для определения скорости распространения звука в гомогенной газожидкостной смеси с учетом теплообмена между фазами. Впервые проведено систематическое исследование истечения газожидкостной смеси в докритическом режиме. Обработка опытных данных позволила установить обобщенную зависимость скорости истечения от перепада давления, на основании которой предложена методика расчета расхода смеси в докритическом режиме истечения. В результате исследования установлена возможность измерения расхода газожидкостных смесей с достаточной для практики точностью с помощью цилиндрических насадок.

195. Мнацаканов, Г.К. Исследование теплообмена в камерах с панельной системой охлаждения : дис. ... канд. техн. наук / Мнацаканов Георгий Константинович ; науч. рук. С.Г. Чуклин ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1966. – 229 с. – Библиогр. : с. 196-204.

Определены особенности процессов теплообмена и условия их протекания в камерах, оборудованных панельной системой охлаждения. Произведена опытная проверка справедливости аналитических зависимостей теплопередачи панельной системы охлаждения. Разработана и экспериментально проверена инженерная методика теплового расчета камер с панельной системой охлаждения. Экспериментально определены значения коэффициентов теплоотдачи от воздуха камеры и продуктов к панельным батареям, на основании опытных данных получены обобщенные расчетные зависимости, определяющие указанные коэффициенты. Предложены инженерная методика и номограммы тепловых расчетов камер, оборудованных панельной системой охлаждения с листоканальными батареями.

196. Мохнатюк, А.И. Кинематическое проектирование и исследование шестизвального трехкривошипного шарнирного механизма прерывистого вращения звеньев пищевых машин-автоматов : дис. ... канд. техн. наук : защищена 27.01.1967 / Мохнатюк Анатолий Иванович ; науч. рук. В.Я. Белецкий ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1966. – 253 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 224-240.

В диссертации освещены вопросы кинематического проектирования трехкривошипного шестизвального шарнирного механизма с приближенной остановкой ведомого звена на заданном угле выстоя с учетом углов передачи движения. Установлено, что кинематическое проектирование механизма может быть выполнено известными алгебраическими методами с применением электронных вычислительных машин либо предлагаемым в работе графо-аналитическим способом, который позволяет получить приближенный выстой ведомого звена на заданном угле поворота ведущего, а также ограничить изменение углов передачи движения в заданных пределах. Выявлено влияние первичных ошибок параметров кинематической схемы на ошибку положения ведомого звена и выполнено теоретическое и экспериментальное исследование механизма.

197. Нгуен Ван Ныт. Применение математического метода анализа для установления режимов стерилизации кислотных консервов (компотов и соков) из плодов и овощей юга Украинской ССР и из тропических плодов демократической республики Вьетнам : дис. ... канд. техн. наук / Нгуен Ван Ныт ; науч. рук. Б.Л. Флауменбаум, К.И. Червякова ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1966. – 314 с. – Библиогр. : с. 289-306.

Целью работы является применение математического метода анализа в сочетании с микробиологическими и биохимическими исследованиями для разработки научно-обоснованных режимов стерилизации кислотных консервов. Были описаны факторы, определяющие выбор температуры и времени стерилизации консервов тепловым методом. Разработан математический метод анализа для установления режимов стерилизации. Описан лабораторный стерилизующий стенд и техника проведения стерилизации консервов. Определены и описаны методы микробиологических, химических и биохимических исследований. Проведены микробиологические исследования бомбажных фруктовых консервов. Изучена термоустойчивость выделенных микроорганизмов и окислительного фермента пероксидазы фруктов и овощей.

198. Никульшин, Р.К. Исследование вязкости бромированных фреонов : дис. ... канд. техн. наук / Никульшин Руслан Константинович ; науч. рук. С.Г. Чуклин, З.И. Геллер ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1966. – 301 с. – Библиогр. : с. 282-301.

Целью работы является получение экспериментальных данных по вязкости бромированных фреонов – 13B₂, 12B₂, 114B₂ и 113B₂ в области жидкой фазы на линии насыщения в пределах температур +50÷-80°С. Показано, что для измерения вязкости фреонов целесообразно использовать капиллярные вискозиметры или вискозиметры с падающим телом. Изготовлена установка для очистки исследуемых веществ методом низкотемпературной ректификации и полиперекристаллизации в жидком азоте. Создан пикнометр для определения плотности исследуемых веществ при низкой температуре и смонтирована установка для этих определений. Были проведены работы по обобщению результатов опытов с целью выявления уравнений и методов, пригодных для интерполяции, экстраполяции и расчета вязкости жидких фреонов. Выполнено исследование плотности указанных веществ, необходимой для расчета динамической вязкости.

199. Павлов, А.И. Исследование некоторых количественных характеристик качества работы складов массовых грузов : дис. ... канд. техн. наук : защищена 30.06.1967 / Павлов Артур Иванович ; науч. рук. П.Н. Платонов, А.А. Бобров ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1966. – 190 с. – Библиогр. : с. 182-190.

Диссертация посвящена вопросу научного определения некоторых характеристик работы склада. Рассматривается современное состояние механизации и автоматизации погрузочно-разгрузочных и складских работ. Приводятся классификация поточно-производственных систем складов массовых грузов с позиций автоматизации, исследования материальных потоков, движущихся через обслуживающую систему, т.к. производительность обслуживающей системы и уровень запаса определяются характеристиками этих потоков, их изменчивостью. Дается методика расчета оптимального числа потоков участка поточно – производственной системы складов. Излагаются теоретические основы процесса запасаения и проводится оптимизация одного из видов процесса запасаения.

200. Пастернак, В.Б. Исследование регенеративных теплообменников пищевой промышленности как объектов автоматического регулирования и синтез рациональной схемы их автоматизации : дис. ... канд. техн. наук : защищена 30.10.1968 / Пастернак Владимир Бениаминович ; науч. рук. М.Я. Дикис ; ОТИ им. М.В. Ломоносова, ВНИИ неразрушающ. методов и средств контроля качества материалов и изделий. – Кишинев, 1966. – 143 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 131-143.

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-химические 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.

201. Попов, В.И. Исследование на устойчивость алмазно-расточного станка при обработке консольным инструментом : дис. ... канд. техн. наук : защищена 31.03.1967 / Попов Виктор Иванович ; науч. рук. Е.Б. Лунц, В.А. Кудинов ; ОТИ им. М.В. Ломоносова – Одесса, 1966. – 233 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 221-231.

Диссертация посвящена созданию программы расчета на виброустойчивость алмазно-расточного станка с консольным инструментом. Предложена расчетная схема для статического расчета упругой системы, а также расчетная схема и метод построения частотного уравнения, гарантирующего получения частоты основного тона. Проведено исследование демпфирующего действия системы шпиндель-борштанга и экспериментальные исследования характеристик виброгасителя, как изолированной системы. Проведен расчет динамической характеристики резания в случае тонкой (чистовой) обработки. Дан расчет на виброустойчивость ряда консольных наладок с гасителем и без него. Предложена простая оценка устойчивости, которая связывает глубину резания, декремент колебания упругой системы, податливость и удельную силу резания.

202. Склярченко, А.П. Исследование влияния гидротермической обработки зерна кукурузы в технологическом процессе производства крупы : дис. ... канд. техн. наук : защищена 28.10.1966 / Склярченко Антон Петрович ; науч. рук. П.Г. Демидов, И.Т. Мерко ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1966. – 107 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 180-186.

Целью работы было исследование влияния гидротермической обработки зерна кукурузы в технологическом процессе производства крупы. Показано, что величина приращения влаги при пропаривании кукурузы зависит от исходной влажности зерна и режимов гидротермической обработки: с увеличением исходной влажности зерна – уменьшается, а с повышением режимов пропаривания – увеличивается. Установлено, что гидротермическая обработка кукурузы вызывает изменение физических и структурно-механических свойств зерна: объем зерновой массы увеличивается до 20,0%, нарушается связь зародыша с эндоспермом, во внутренней части эндосперма образуются трещины, а также повышается пластичность зародыша. Вследствие этого увеличивается выход крупы, повышается эффективность отделения зародыша и снижается энергоемкость процесса дробления кукурузы. Исследование влияния гидротермической обработки кукурузы подтвердило предположение о благоприятном ее влиянии на выход крупы и эффективность отделения зародыша: выход крупной крупы увеличивается на 9%, количество отходов при дроблении снижается на 3%, а при шлифовании – на 5-6%, эффективность отделения зародыша повышается на 20-25%.

203. Соколенко, В.И. Разработка и экспериментальное исследование многослойных пленочных полупроводниковых датчиков ЭДС Холла на основе HgSe : дис. ... канд. физ.-мат. наук / Соколенко В.И. ; науч. рук. А.А. Васильковский ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1966. – 175 с. – Библиогр. : с. 162-168.

Задачей исследования являлось изучение возможностей построения многослойной структуры датчика ЭДС Холла, обладающего повышенной вольтовой чувствительностью по сравнению с однослойным элементом. Исследованы возможности совмещения полупроводниковых пленок селенида ртути HgSe с диэлектрическими и резистивными слоями и произведен выбор вещества для них. Изучены структурные релаксации в полупроводниковых и резистивных слоях и влияние их на электрические параметры конструкции. Выяснено влияние электронных процессов в многослойной структуре датчика ЭДС Холла.

204. Тищенко, Б.С. Исследование процесса выгорания пыли тощих углей и антрацитов в топках мощных котлоагрегатов : дис. ... канд. техн. наук : защищена 31.03.1967 / Тищенко Б.С. ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1966. – 222 с. – Библиогр. : с. 211-222.

Диссертация посвящена решению проблемы влияния основных факторов на величину потери тепла от механического недожога тощего угля и антрацита в пылеугольных топках котлоагрегатов. Исследован процесс горения тощих углей и антрацитов в пылеугольных топках котлоагрегатов. Разработан метод расчета, правильно учитывающего влияние основных факторов на величину потери тепла от механического недожога тощего угля и антрацита. Сопоставлены результаты расчетов по разработанному методу с данными испытаний топок котлоагрегатов. Установлено, что основными характеристиками реакционных свойств кокса топлива является показатель полидисперсности пыли. Создан новый метод расчета выгорания пылеугольного факела.

205. Хордас, Г.С. Исследование и определение оптимальных характеристик судовых холодильных установок и систем кондиционирования воздуха : дис. ... канд. техн. наук / Хордас Георгий Саулович ; науч. рук. С.Г. Чуклин, Л.З. Мельцер ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1966. – 266 с. – Библиогр. : с. 253-266.

В диссертации проведен обзор существующих работ по вопросам оптимизации характеристик холодильных установок и систем кондиционирования воздуха, дается критическая их оценка. Приводятся обоснования к выбору определяющих параметров работы установок и систем и дается вывод обобщенных уравнений для определения их оптимального значения. Дан теоретический анализ характеристик типовых холодильных установок и систем кондиционирования воздуха судов с различными техническими показателями и вычислены оптимальные значения определяющих параметров. Проведено экспериментальное исследование скорости напора в магистралях хладоносителя, а также рассмотрены некоторые возможности использования выведенных зависимостей. Приведены данные сравнительного анализа характеристик различных судовых схем транспортировки хладоносителя для однотипных судов. Результаты исследований положены в основу создания и внедрения в судостроении высоконапорных систем кондиционирования воздуха и холодильных установок с повышенным напором в рассольных магистралях.

206. Цыкало, А.Л. Расчетное определение теплофизических свойств системы, содержащей перекись водорода и продукты ее разложения : дис. ... канд. техн. наук : защищена 27.01.1967 / Цыкало Альфред Леонидович ; науч. рук. Я.З. Казавчинский, А.Г. Табачников ; ОТИ им. М.В. Ломоносова, Одес. ин-т инж. мор. флота. – Одесса, 1966. – 232 с. – (Прил.: 176 с.). – Библиогр. : с. 221-232.

Выполнен анализ и согласование имеющихся экспериментальных данных по термодинамическим свойствам перекиси водорода и продуктов ее разложения. Вычислены термические свойства чистой перекиси в состоянии насыщения. Определена ее критическая плотность. Составлено уравнение состояния чистой перекиси водорода в интервале температур 273÷2000°K, выполнен расчет температурной зависимости степени ассоциации жидких H_2O и H_2O_2 , вычислена адиабатическая температура разложения водных растворов перекиси водорода. Предложены новые методы расчета теплофизических свойств реальных газов, жидкостей и смесей. Построены диаграммы i-s чистой перекиси водорода и продуктов разложения.

207. Цысарь, Н.В. Исследование технологических свойств наиболее распространенных сортов сильных пшениц Украины : дис. ... канд. техн. наук : защищена 28.10.1966 / Цысарь Нина Васильевна ; науч. рук. П.Г. Демидов ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1966. – 209 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 172-195.

Целью исследования является изучение технологических свойств сильных пшениц Украины и выявление сортов с наилучшими качествами. Исследованы анатомо-морфологические особенности пшеничных зерновок и их связи с мукомольными качествами. Определены технологические свойства сильных пшениц Украины и их смесительные способности. Выявлено оптимальное количество муки для улучшения слабых пшениц. Установлена зависимость между отдельными показателями качества зерна. На основании математической обработки результатов исследования установлены корреляционные зависимости между количеством клейковины и водопоглотительной способностью муки, вязкостью клейковины по пластометру и удельной работой деформации теста по альвеографу.

208. Шмыгля, А.А. Экспериментальное исследование рабочих процессов холодильного компрессора и пути уменьшения энергетических и объемных потерь : дис. ... канд. техн. наук / Шмыгля Анатолий Алексеевич ; науч. рук. В.С. Мартыновский ; Одес. техол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1966. – 193 с. – Библиогр. : с. 188-193.

Задачей диссертационной работы является разработка современной методики экспериментального исследования рабочего процесса холодильного компрессора и движения пластинок его клапанов. Создана методика отвечающая следующим основным требованиям: простота и доступность применения на всех заводах холодильного машиностроения; универсальность и возможность применения на компрессорах всех типов и размеров; установка датчиков на цилиндр минимально влияет на протекание рабочего процесса; методика обеспечивает получение более полного объема информации о рабочем процессе компрессора. Исследования компрессора проводились с различными конструктивными вариантами клапанной группы в широком диапазоне давлений всасывания.

209. Щерба, И.И. Кинематическое проектирование и исследование семизвенного шарнирного механизма прерывистого одностороннего движения рабочих органов машин-автоматов пищевых производств : дис. ... канд. техн. наук : защищена 24.06.1966 / Щерба Игорь Иванович ; науч. рук. В.Я. Белецкий ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1966. – 193 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 159-171.

Целью диссертационной работы является решение задач кинематического проектирования семизвенного шарнирного механизма с односторонним прерывистым вращением ведомого звена. Спроектирован механизм с одной приближенной остановкой ведомого звена за время одного оборота кривошипа в двух вариантах, с двумя приближенными остановками ведомого звена за время одного оборота кривошипа, а также с одной остановкой ведомого звена. Проектирование названного механизма осуществлено в следующей последовательности: вычислен радиус и координаты центра дуги окружности, имеющей небольшие отклонения от дуги укороченной эпициклоиды на первом участке приближения (во II или III квадрантах), затем координаты центра дуги окружности радиуса, равного ранее найденному, имеющей небольшие отклонения от дуги укороченной эпициклоиды на втором участке приближения. Таким образом, применение семизвенного шарнирного механизма с односторонним прерывистым вращением ведомого звена для привода рабочих органов машин-автоматов пищевых производств обеспечит долговечную и надежную работу этих машин.

210. Щербина, А.Г. Исследование вопросов эффективности и надежности термоохлаждающих устройств : дис. ... канд. техн. наук / Щербина Анатолий Григорьевич ; науч. рук. В.С. Мартыновский ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти, Ин-т полупроводников АН СССР. – Л. ; Одесса, 1966. – 222 с. – Библиогр. : с. 219.

В работе рассмотрены экстремальные режимы эксплуатации и расчетные соотношения для идеальных термоэлементов, у которых отсутствуют тепловые и электрические сопротивления спаев. Систематизированы требования к многокаскадным термобатареям, работающим в режиме максимальной экономичности. Исследовано влияние конструктивных и технологических факторов на параметры реального термоэлемента. Предложена инженерная методика расчета реального термоэлемента и метод общего анализа его потерь. Представлена методика расчета времени выхода термобатарей на стационарный режим, позволяющая определять необходимые параметры не только для частных случаев, но и для общих условий.

1967

211. Авдеев, Е.С. Экспериментальное исследование и установление технико-эксплуатационных характеристик панельной системы охлаждения на рыбопромысловых рефрижераторных судах : дис. ... канд. техн. наук / Авдеев Евгений Степанович ; науч. рук. С.Г. Чуклин ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1967. – 288 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 270-288.

В диссертации приведены результаты по экспериментальному исследованию и опытной эксплуатации и установлению технико-эксплуатационных характеристик панельной системы охлаждения рефрижераторных судов рыбопромыслового флота. Произведено ее сравнение по основным технико-экономическим и эксплуатационным показателям с батарейными рассольными системами охлаждения, которые применяются на рыбопромысловых рефрижераторных судах океанического плавания. Панельная система охлаждения по условиям работы совмещает в себе системы «тихого» охлаждения «теплозащитных рубашек». Исследование было выполнено на производственно-транспортном рефрижераторном судне «Искона», которое предназначено для замораживания и хранения мороженой рыбы.

212. Александров, В.А. Исследование теплообмена и гидродинамики при конденсации на наружной поверхности наклонной трубы : дис. ... канд. техн. наук : защищена 1967 / Александров Вениамин Анатольевич ; науч. рук. В.М. Бузник ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1967. – 147 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 138-147.

Определены возможности и оценка эффективности интенсификации процесса при конденсации наклоном трубного пучка. Экспериментально выявлены закономерности теплообмена и гидродинамики при конденсации фреона-11 на наружной поверхности наклонной трубы. Разработана математическая модель, соответствующая действительной картине образования и стока конденсата с трубки. Получено дифференциальное уравнение для случая теплоотдачи при конденсации неподвижного чистого сухого насыщенного пара при ламинарном режиме течения пленки с учетом сил поверхностного натяжения и неизотермичности теплопередающей поверхности. Сделан расчет конденсатора и показано, что использование конденсаторов наклонного типа перспективно в энергетических установках.

213. Анохина, В.И. Влияние сортовых особенностей томатов на качественные изменения томатопродуктов в процессе хранения в полимерной таре : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.371 – технология консервирования пищевых продуктов / Анохина В.И. ; науч. рук. П.Ф. Сокол, А.Л. Фельдман ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти, УкрНИИ овощеводства и картофеля. – Харьков, 1967. – 219 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 176-219.

Цель работы – выяснить причины изменения качества переработанных томатов в зависимости от сортового набора и условий хранения. Результаты исследований позволили дать характеристику пищевой ценности новых и перспективных сортов томатов, а также изучить пищевую ценность соков, выработанных из томатов этих сортов. Изучение одиннадцати сортов томатов различных групп скороспелости, выращенных в условиях южной части лесостепной зоны Украины, показали, что в свежем виде наиболее высокой пищевой ценностью обладают среднеспелые и среднеранние сорта Салатный, Харьковский 55 и Носовский 51. Была показана возможность сохранения томатной пульпы, насыщенной углекислым газом и установлены качественные ее изменения, а также оптимальная концентрация углекислого газа и температурный режим хранения пульпы. Установлено, что углекислый газ способствует лучшей сохраняемости каротиноидов в пульпе, чем сернистый антигидрид. Показана возможность применения полиэтиленовых вкладышей из лучших отечественных полимерных пленок для засола томатов и хранения концентрированных томатопродуктов, консервирования томатного сока в пакетах. Плоды томатов, засоленные во вкладышах, отличаются более высоким содержанием молочной и аскорбиновых кислот и лучшими органолептическими показателями.

214. Белицкая, С.Г. Исследование окисления кремния в связи с защитой полупроводниковых приборов : дис. ... канд. техн. наук : защищена 22.09.1967 / Белицкая Софья Григорьевна ; науч. рук. И.Л. Ройх ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1967. – 218 с. – Библиогр. : с. 198-218.

Цель работы – исследование поведения реальной поверхности монокристаллов кремния при экспозиции на воздухе и выяснение факторов, вызывающих нестабильность поверхности в этих условиях. Рассматриваются оптимальные условия нанесения защитных покрытий из окислов кремния при низкой температуре. Установлено фотографическое действие шлифованной поверхности кремния на предварительно гиперсенсibilизированный фотослой. Изучена кинетика окисления реальной поверхности кремния в атмосфере с резко пониженной влажностью. Рассмотрено влияние радиационных дефектов, возникающих при гамма-облучении кремния на скорость роста поверхностных пленок. Исследованы два метода нанесения защитных покрытий на полупроводниковые приборы: химическое окисление и нанесение пленок двуокиси кремния в аргоно-кислородной плазме. Построены изотермы адсорбции и кривые роста окисных пленок на кремнии в зависимости от влажности окружающей среды. С ростом температуры наблюдается ускорение процесса роста поверхностной пленки, что объясняется ускорением катодной стадии процесса.

215. Бобеев, А. Исследование исходных параметров для агрегатирования обработочных операций измельчения и сепарирования в технологических процессах зерна : дис. ... канд. техн. наук : защищена 29.09.1967 / Бобеев Абдурахман ; науч. рук. Г.Д. Гальперин ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1967. – 202 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 160-170.

Диссертация посвящена исследованию условий концентрации операций измельчения и сепарирования в одной машине агрегате. В качестве целесообразных технологических схем агрегатированных измельчающе-сепарирующих машин (ИСМ) выделены вальцово-ситовая (ВС) и инерционно-ситовая (ИС), подвергшиеся экспериментальным исследованиям. Установлено, что наиболее целесообразной является модификация с открытым обводным каналом без дополнительного. В результате исследования двух модификаций вибропривода (ВП) дугового сита установлено: вибрация дугового сита более целесообразна вокруг шарнира у верхней границы, чем вокруг центра кривизны. Таким образом, ВП ИСМ целесообразна для комплектных мельниц; ВС ИСМ может найти применение на мельницах для различных технологических процессов измельчения пшеницы; ИС ИСМ целесообразна для первичного измельчения зерна кукурузы с последующим отделением зародыша.

216. Бобраков, Б.П. Улучшение качества и совершенствование технологии производства яблочного сока : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.371 – технология консервирования пищевых продуктов / Бобраков Борис Петрович ; науч. рук. А.Т. Марх ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти, МолдНИИ пищевой пром-сти (МНИИПП). – Кишинев, 1967. – 214 с. – Библиогр. : с. 195-214.

Были установлены оптимальные условия полной инактивации окислительных ферментов яблочного сока в процессе производства, обеспечивающие сохранение добавляемой аскорбиновой кислоты при длительном (более 2 лет) хранении сока. Определены оптимальные условия обработки, способствующие формированию и сохранению в течение длительного времени натурального вкуса и аромата сока. Разработан расчетный метод установления режимов стерилизации соков и консервов с жидкой заливкой. На основании результатов исследования была разработана и утверждена необходимая технологическая документация – технические условия и технологические инструкции.

217. Валявская, М.Е. Изыскание оптимальных условий высокотемпературной стерилизации рыбных консервов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.371 – технология консервирования пищевых продуктов / Валявская Мальвина Ефимовна ; науч. рук. Б.Л. Флауменбаум ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1967. – 297 с. – Библиогр. : с. 191-231.

Исследованы способы стерилизации консервов. Приведены следующие методы исследования: математический анализ режимов стерилизации консервов; теплофизические исследования; химические и биохимические исследования сырья и изготовленных консервов; микробиологические исследования; исследование интенсифицированных режимов стерилизации в производственных условиях. Изучена выживаемость спор в рыбных консервах при стерилизации. В качестве основного пути интенсификации процесса стерилизации был избран отказ от традиционных температур порядка 112° и переход на повышенный уровень в 130°С.

218. Величенко, Г.П. Исследование влияния электростатического поля на теплоотдачу горизонтального цилиндра к ионизированному воздуху : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.274 – теоретические основы теплотехники : защищена 18.04.1964 / Величенко Геннадий Павлович ; науч. рук. В.М. Бузник ; ОТИ им. М.В. Ломоносова, Николаев. кораблестроит. ин-т им. С.О. Макарова. – Николаев, 1967. – 177 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 138 - 149.

В диссертации выполнены теоретические и экспериментальные исследования влияния электростатического поля на теплоотдачу горизонтального цилиндра частично ионизированному воздуху при свободном и смешанном движении последнего. Выполнены приближенные теоретические решения задачи о теплообмене ионизированного газа в электростатическом поле при свободной и смешанной конвекции. Результаты работы могут быть использованы при расчете теплоотдачи в электронных лампах, применены для интенсификации теплообмена в аппаратах химической промышленности и ядерных реакторах, охлаждаемых ионизированным радиоактивным распадом, воздухом.

219. Веремеенко, Е.И. Исследование распределения агента сушки в шахте зерносушилок : дис. ... канд. техн. наук : защищена 23.06.1967 / Веремеенко Евгений Иванович ; науч. рук. П.Н. Платонов ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1967. – 145 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 138-145.

Диссертация посвящена совершенствованию технологии сушки, ведению процесса при температурах нагрева зерна, близких к предельно допустимым. Разработаны мероприятия по устранению неравномерности движения зернового потока в шахте, предложены рекомендации по снижению неравномерности поступления агента сушки из напорных камер в подводящие коробы. Исследованы процессы раздачи агента сушки по ширине шахты и равномерной раздаче агента сушки по сечению шахты. Диагонально-чередующаяся схема расположения коробов в шахте создает благоприятные условия для равномерного продувания зерновой массы в пространстве, между коробами, обеспечивая за счет этого равномерный нагрев зерна.

220. Габучия, В.Г. Разработка метода автоматического измерения неоднородности псевдооживленного слоя и исследование влияния этой неоднородности на кинетику каталитического окисления сернистого газа : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.198 – автоматизация производственных процессов : защищена 15.12.1967 / Габучия Валентин Георгиевич ; науч. рук. П.Н. Платонов, О.М. Тодес ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1967. – 165 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 140-145.

В диссертации рассмотрены вопросы разработки метода автоматического измерения неоднородности псевдооживленного слоя и исследование влияния этой неоднородности на кинетику каталитического окисления сернистого газа. Разработан ряд методов автоматического непрерывного измерения неоднородности псевдооживленного слоя на основе использования математической модели фильтров нижних и верхних частот и компенсационно-стабилизирующего вычислительного устройства. Дано обоснование технических условий на изготовление специализированного вычислительного устройства для измерения степени неоднородностей структуры. Исследована зависимость кинетики химической реакции, проводимой в псевдооживленном слое, от степени неоднородности, измеряемой разработанным методом (на примере реакции окисления сернистого газа). Разработанные методики исследования и проведенные эксперименты по гидродинамике и кинетике процессов в псевдооживленных слоях позволяют упростить и повысить точность исследования модельных систем и испытания опытных и промышленных установок.

221. Григораш, М.П. Исследование процессов производства и хранения овощных порошков распылительной сушки : дис. ... канд. техн. наук / Григораш М.П. ; науч. рук. А.Т. Марх ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти, УкрНИИ консерв. пром-сти. – Одесса, 1967. – 212 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 195-212.

Диссертация посвящена исследованию процессов производства и хранения овощных порошков распылительной сушки. Разработаны научно-обоснованные режимы промышленного изготовления порошков шпината, зеленого горошка и кабачков, а также усовершенствованы режимы изготовления томатного порошка на распылительной сушилке. Установлено, что ввиду высокой гигроскопичности, овощные порошки должны расфасовываться в герметическую тару, предохраняющую их от увлажнения и обесцвечивания. Доказано, что микробиальная обсемененность овощных порошков при хранении снижается. Это объясняется отсутствием благоприятных условий для жизнедеятельности микроорганизмов вследствие высокой концентрации сухих веществ порошков. Доказано, что изменения органолептических свойств продукции при хранении не наблюдаются. Произведен расчет экономической эффективности производства овощных порошков распылительной сушки.

222. Давыдов, Н.И. Исследование процесса извлечения криптона при разделении воздуха методом глубокого охлаждения : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.194 – холодильные машины, машины и аппараты глубокого охлаждения и кондиционирования / Давыдов Натан Исаакович ; науч. рук. В.П. Алексеев, Е.В. Вагин ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – [Одесса, 1967]. – 214 с. – Библиогр. : с. 194-203.

Рассмотрено состояние вопроса, приведены технико-экономические обоснования, показывающие целесообразность проведения исследования, а также дан краткий обзор опубликованных работ по исследуемому вопросу. Рассмотрены теоретические основы процесса извлечения криптона из воздуха, проведено теоретическое исследование и установлены зависимости, связывающие основные параметры блока разделения и аналитически определено распределение криптона по высоте колонны первичного концентрирования. Приведены методика и результаты экспериментального исследования процесса извлечения криптона в колонне первичного концентрирования. Экспериментально определены коэффициенты извлечения при разных флегмовых отношениях, установлены распределение криптона по высоте колонны и зависимость количеств извлекаемого криптона и кислорода от температуры поступающего на разделение воздуха.

223. Дацко, А.А. Исследование шнековых прессов для переработки винограда и их силовой расчет : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.175 – машины и аппараты пищевой промышленности / Дацко А.А. ; науч. рук. И.В. Крючков ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти, Симфероп. фил. Севастоп. приборостроит. ин-та. – Симферополь, 1967. – 171 с. – Библиогр. : с. 168-171.

На основе полученных экспериментальных данных с использованием теории размерностей, получена формула для определения потребляемой мощности на шнеках и определено распределение потребляемой мощности между первым и вторым шнеками. Показана удовлетворительная сходимость для пяти шнековых процессов. Рекомендована формула для определения осевого усилия. Разработана методика расчета длины предконусной камеры шнекового пресса и максимального давления в гидросистеме регулировочного конуса. Предложены и экспериментально проверены методики прочного расчета рабочих органов пресса. В результате многократных измерений давлений по длине предконусной камеры получены значения средних коэффициентов трения мезги о перфорированный цилиндр, позволившие рассчитать оптимальную длину предконусной камеры. Путем прямого измерения осевого и бокового давления мезги на прессе получены значения коэффициента бокового давления в предконусной камере. Получены исходные данные для проектирования новых и модернизация существующих конструкций прессов с одним или двумя последовательно расположенными шнеками.

224. Джабер аль-Саади. Совершенствование технологии консервирования цитрусовых соков : дис. ... канд. техн. наук / Джабер аль-Саади ; науч. рук. Б.Л. Флауменбаум, науч. консультант А.Я. Цвилинг ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1967. – 190 с. – Библиогр. : с. 177-190.

В работе были поставлены следующие задачи по совершенствованию технологии консервирования цитрусовых соков и намечались такие пути их решения: применение электроплазмолиза для увеличения сокоотдачи плодов при получении сока и для интенсификации процесса диффузий при изготовлении настоев; исследование возможности улучшения качества апельсинового сока путем предупреждения появления в нем горечи, ароматизации его натуральными эфирными маслами и замены периодического процесса стерилизации непрерывным. Предложен простой способ получения эфирного масла из кожуры апельсинов путем экстрагирования апельсиновой кожуры петролейным эфиром с последующим отгоном растворителя под вакуумом.

225. Жиенкулов, С.А. Исследование пусковых режимов мощных ленточных конвейеров : дис. ... канд. техн. наук : защищена 29.09.1967 / Жиенкулов Саргаза Ахметович ; науч. рук. П.Н. Платонов ; ОТИ им. М. В. Ломоносова. – Одесса, 1967. – 137 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 117-128.

Диссертация посвящена исследованию пусковых режимов мощных ленточных конвейеров. Разработана методика определения основных параметров и расчета пускового режима мощных конвейерных установок для транспортирования материалов вверх при различных углах наклона их к горизонту. Приводится методика определения основных параметров мощных ленточных конвейеров при заданной длине трассы. Предложена методика определения предельной длины мощных конвейерных установок для транспортирования материалов вниз при различных углах наклона их к горизонту. Установлено, что наиболее выгодными углами наклона мощных ленточных конвейеров с точки зрения стоимости ленты и затрат мощности привода практически являются углы наклона -4° – -8° . Следовательно, наиболее оптимальными с точки зрения стоимости всей установки являются конвейеры, имеющие такие же углы наклона.

226. Дремлюх, Т.С. Экспериментальное исследование свойств растворов фреонов и масел : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.194 – холодильные машины, машины и аппараты глубокого охлаждения и кондиционирования / Дремлюх Тамара Сергеевна ; науч. рук. Л.З. Мельцер ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1967. – 133 с. – Библиогр. : с. 122-133.

Приведены расчетные данные текучести чистых масел и вязкости маслофреоновых растворов, полученные автором для отечественных масел. Исследованы взаимная растворимость и температуры застывания растворов. Описаны конструкции двух экспериментальных стендов для исследования растворов фреонов и масел в условиях фазового равновесия. Проведен анализ полученных данных для систем фреон 142-масло ХФ 12-18 и фреон 22-масло ХФ-22 С-16. Были выявлены факторы, учитывающие взаимодействие масел с холодильными агентами в холодильной машине. Показано, что практически все наиболее важные свойства, подвергающиеся нормированию для чистых масел, резко изменяются при растворении в них агента. Поскольку фреоновую машину необходимо рассматривать как комплекс, состоящий из компрессора, аппаратов и коммуникаций, осуществляющий циркуляцию не только агента, но и смазочного масла, показана целесообразность и необходимость нормирования свойств маслофреоновых растворов.

227. Елема, В.А. Исследование и экспериментальная проверка метода расчета термических свойств газов и применение его для шестифтористой серы и ацетилена : дис. ... канд. техн. наук : защищена 24.04.1967 / Елема Виктор Афанасьевич ; науч. рук. Я.З. Казавчинский ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Одес. ин-т инж. мор. флота. – Одесса, 1967. – 183 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 153-160.

Целью работы являлась разработка методики определения термических свойств газов в широком интервале плотностей и температур порядка $\tau \approx 3$, который основывается на ограниченных экспериментальных данных в однофазной области. Разработанный метод был использован для получения сеток опорных значений сжимаемости шестифтористой серы и ацетилена, технически важных веществ, физико-химические свойства которых (взаимодействие с металлом и взрываемость) интересуют многие отрасли хозяйства. Опытным путем определены температуры начала взаимодействия шестифтористой серы с некоторыми материалами. Для шестифтористой серы и ацетилена составлены уравнения кривых упругостей, описывающие опытные данные от тройной до критической точки.

228. Игнатенко, И.И. Исследование возможности комплексной автоматизации процессов измельчения в комбикормовом производстве : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.198 – автоматизация производственных процессов : защищена 1968 / Игнатенко Иван Иванович ; науч. рук. П.Н. Платонов ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1967. – 151 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 145-151.

В диссертации проанализированы различные схемы измельчения сырья в комбикормовом производстве с позиций технологической эффективности и соответствия требованиям комплексной автоматизации и выбор на этой основе оптимальной схемы измельчения. Обоснованы возможные пути комплексной автоматизации измельчения различных видов сырья. Исследованы статические и динамические свойства оптимального измельчающего комплекса как объекта автоматического управления. Разработана система автоматического регулирования крупности размола органических продуктов.

229. Караванский, И.И. Исследование цикла газовой холодильной машины : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.194 – холодильные машины, машины и аппараты глубокого охлаждения и кондиционирования / Караванский Игорь Иосифович ; науч. рук. Л.З. Мельцер ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1967. – 180 с. – Библиогр. : с. 171-180.

Проведено термодинамическое исследование идеального цикла. Разработаны методы определения мгновенных тепловых нагрузок холодильника, рефрижератора и регенератора на базе термодинамики переменной массы газа. Показана возможность увеличения холодопроизводительности идеального цикла машины путем подбора законов изменения рабочих объемов. Проведено исследование идеального цикла с различными законами движения поршней при двух температурных уровнях получения холода. Разработан метод расчета теоретического цикла, который отличается от идеального отсутствием теплообмена в рабочих объемах компрессора и детандера. Исследованы зависимости холодопроизводительности цикла от температуры холодного источника тепла и отношения рабочих объемов компрессора и детандера. Сопоставлены результаты расчетов с опытными данными. Дано теоретическое обоснование изменения конструкции рефрижератора и результаты испытания опытного образца аппарата.

230. Киров, В.С. Исследование и выбор параметров стационарной углекислотной энергетической установки : дис. ... канд. техн. наук : защищена 20.10.1967 / Киров Владимир Степанович ; науч. рук. Д.П. Гохштейн, Г.П. Верховкер ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1967. – 175 с. – Библиогр. : с. 168.

Предложен новый углекислотный цикл с регенеративным подогревом рабочего тела между ступенями сжатия, дающий повышение экономичности. Для выбора основных параметров и характеристик стационарной энергетической установки разработан графоаналитический метод расчета, в котором каждой точке графической зависимости соответствует совокупность скоростей движения рабочего тела и охлаждающей воды, обеспечивающих минимум расчетных затрат. На основе разработанной методики исследованы две наиболее перспективные схемы углекислотных установок: схема с комбинированной регенерацией и схема с обводным сжатием части рабочего тела в компрессоре. Определены наивыгоднейшие параметры в этих схемах.

231. Кобелева, С.М. Биохимические изменения овощей при разных условиях выращивания : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.371 – технология консервирования пищевых продуктов / Кобелева Светлана Михайловна ; науч. рук. А.Т. Марх, А.Л. Фельдман ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1967. – 208 с. – Библиогр. : с. 190-208.

В работе освещены вопросы, связанные с изучением химического состава картофеля, перцев и баклажан юга Украины. Изложены материалы исследований биологически активных веществ и других показателей пищевой ценности, а также технологических свойств некоторых сортов картофеля, перцев и баклажан в зависимости от различных агротехнических приемов выращивания. Приведены данные, характеризующие качественные показатели картофеля в процессе длительного хранения. Результаты этих исследований показывают, что применение специальных агротехнических приемов выращивания овощей, а также соблюдение оптимальных режимов их хранения дают возможность использовать в промышленности растительное сырье, обладающее высокими положительными технологическими свойствами.

232. Литвинов, А.С. Вязкость и теплопроводность продуктов сгорания органических топлив в интервале температур 400-6000° С и давлений 0,1-100 бар : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.274 – теоретические основы теплотехники : защищена 26.01.1968 / Литвинов Анислав Сергеевич ; науч. рук. П.М. Кессельман ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1967. – 331 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 179-193.

Диссертация посвящена расчету коэффициентов вязкости и теплопроводности продуктов сгорания топлив при температурах $T = 400 \div 6000$ К и давлениях $P = 0,1 \div 100$ бар. Дан анализ существующих теоретических и полуэмпирических методов расчета коэффициентов переноса (вязкости и теплопроводности) газов и газовых смесей постоянного состава, а также описана область применения известных межмолекулярных потенциалов. Обоснован выбор потенциальной функции взаимодействия для расчета коэффициентов вязкости и теплопроводности продуктов сгорания и их компонентов, описан метод определения потенциальных параметров, рассчитаны коэффициенты вязкости компонентов продуктов сгорания. Разработан метод расчета теплопроводности многоатомных и полярных газов и даны результаты расчета коэффициентов теплопроводности компонентов продуктов сгорания. Рассчитан коэффициент переноса газовых смесей на основе потенциальной функции с переменными потенциальными параметрами, а также теплопроводности химически реагирующих систем.

233. Меликсетян, Ф.З. Биохимическая характеристика плодовоовощного сырья Армении и пищевая ценность вырабатываемых из них соков : дис. ... канд. техн. наук / Меликсетян Феликс Зарзандович ; науч. рук. А.Т. Марх ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти, АрмНИИ виноградарства, виноделия и плодоводства. – Ереван, 1967. – 218 с. – Библиогр. : с. 200-218.

Рассмотрен биохимический состав и пищевая ценность абрикосов, яблок и томатов, произрастающих в различных почвенно-климатических условиях, а также изменения пищевой ценности плодовоовощного сырья, подвергаемого технологической переработке при консервировании и хранении. Выявлены качественные и количественные изменения, происходящие с биохимическими показателями пищевой ценности абрикосов, яблок и томатов, имеющие место при переработке и дальнейшем длительном хранении готовой продукции и факторы, вызывающие эти изменения. Предложены рекомендации промышленности, связанные с повышением пищевой ценности и товарного вида готовых продуктов при выработке и хранении, а также пути модернизации и улучшения эксплуатационных данных отдельных узлов технологического оборудования по производству соков с мякотью.

234. Мирошниченко, К.П. Сокращение вспомогательного времени - основной фактор научной организации производства и труда в машиностроении при переходе к автоматизации : дис. ... канд. техн. наук : защищена 23.06.1967 / Мирошниченко К.П. ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1967. – 152 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 144-152.

Диссертация посвящена исследованию и подбору оптимальных режимов резания по группам станков, выбор и применение приспособлений, сокращающих вспомогательное время в механических цехах и намечены пути сокращения вспомогательного времени в литейных, кузнечно-прессовых и вспомогательных цехах промышленных предприятий. Доказывается неизбежность перехода движения за сокращения вспомогательного времени к комплексной автоматизации. Рассматриваются пути осуществления автоматизации при конструировании приспособлений и отдельных станков. Установлено, что сокращение вспомогательного времени приводит к снижению общих затрат времени на изготовление изделия и, следовательно, к уменьшению трудоемкости, сокращению производственного цикла и уменьшению норм незавершенного производства. Доказана целесообразность применения борьбы за механизацию ручных приемов труда на самых различных участках машиностроительных предприятий.

235. Морозов, В.В. Исследование системы автоматической оптимизации режима работы конденсационных установок : дис. ... канд. техн. наук : защищена 24.11.1967 / Морозов Василий Васильевич ; науч. рук. И.И. Кринецкий, П.Н. Платонов ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1967. – 157 с. – Библиогр. : с. 147-157.

Диссертация посвящена исследованию рациональных схем автоматического регулирования, а также разработке регулирующей аппаратуры, обладающей улучшенными характеристиками. Разработаны целесообразные подходы к проблеме автоматического поддержания оптимального вакуума в судовых конденсационных установках. Предложена методика, позволяющая определять текущее значение оптимального вакуума непосредственно по измерениям паровой нагрузки на конденсатор, температуры охлаждающей воды и температурного напора. Разработаны бесконтактный цифровой экстремальный регулятор шагового типа, позволяющий улучшить качество переходных процессов и расширить область устойчивости, и бесконтактный цифровой широтно-импульсный регулятор, отличающийся повышенной точностью, увеличенными пределами регулирования и линейной характеристикой во всем диапазоне изменения скважности выходного управляющего импульса.

236. Настагунин, И.В. Исследование процесса обработки зерна кукурузы в роторном фрикционном шелушителе : дис. ... канд. техн. наук : защищена 30.06.1967 / Настагунин Игорь Васильевич ; науч. рук. Л.И. Котляр, И.Р. Дударев ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1967. – 284 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 245-254.

Диссертация посвящена исследованию процесса обработки зерна кукурузы в роторном фрикционном шелушителе. Установлено, что роторный фрикционный шелушитель способствует эффективному шелушению кукурузы путем оперативного и установочного варьирования степени заполнения рабочей зоны, скорости и характера циркуляционного движения зерна, а также динамического режима машины. Определены оптимальные условия высокоэффективной реализации процесса шелушения. Доказана технологическая целесообразность шелушения зерна кукурузы как способа подготовки зерна в крупяном производстве, что обосновывается результатами сравнительной выработки в лабораторных условиях пятиномерной шлифованной крупы из нешелушенного и ошелушенного зерна.

237. Нурмамедов, И.Н. Характеристика пектинов винограда и применение пектолитических ферментных препаратов в виноделии : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.371 – технология консервирования пищевых продуктов / Нурмамедов И.Н. ; науч. рук. В.И. Нилов, Е.Н. Датунашвили ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти, Азербайдж. с.-х. ин-т. – Кировабад, 1967. – 180 с. – Библиогр. : с. 134-151.

В работе установлены закономерности течения пектолиза по отношению к важнейшим промышленным сортам винограда, культивируемым в Азербайджане. Исследовано действие пектолитических ферментных препаратов на гидролиз виноградного пектина. Установлено, что виноградный пектин гидролизуются труднее, чем препараты пектина свеклы и подсолнечника. Изучено влияние различных факторов на ход гидролиза виноградного пектина. Разработана технология применения пектолитических препаратов при получении виноградных соков, сухих столовых, крепких и десертных виноматериалов и вин из определенных сортов винограда. Отмечено, что вина, полученные из мезги, обработанной пектолитическими ферментными препаратами, становятся более полными по вкусу и созревают быстрее контрольных.

238. Омелюк, В.А. Влияние центробежных сил на теплоотдачу при водяном охлаждении радиаторов рабочих лопаток газовых турбин : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.274 – теоретические основы теплотехники / Омелюк В.А. ; науч. рук. В.М. Бузник, Л.И. Слободянюк ; ОТИ им. М.В. Ломоносова, Николаев. кораблестроит. ин-т. – Николаев, 1967. – 168 с. – Библиогр. : с. 161-168.

Рассмотрено влияние центробежных сил на теплоотдачу при водяном охлаждении радиаторов рабочих лопаток газовых турбин. Выявлено, что при постоянном тепловом потоке увеличение центробежных ускорений приводит к снижению теплоотдачи от поверхности нагрева к охлаждающей среде, что может быть объяснено уменьшением числа активных центров парообразования и увеличением ламинарного подслоя вследствие стабилизирующего воздействия центробежных сил. На основании проведенного экспериментального исследования получена критериальная зависимость, описывающая процесс теплоотдачи к воде в поле центробежных сил при установившейся структуре теплового пограничного слоя. Доказано, что с применением воды в качестве вторичного охладителя рабочих лопаток достигается достаточно высокое значение теплоотдачи и, как показали исследования, при этом значительно уменьшается площадь радиаторов, необходимая для обеспечения эффективного охлаждения.

239. Плисова, Л.А. Консервирование растительных жиров : дис. ... канд. техн. наук / Плисова Людмила Александровна ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1967. – 254 с. – Библиогр. : с. 245-252.

В работе рассматривается антиокислительное действие некоторых антибиотиков на растительные жировые вещества. Наблюдение за изменением растительных масел при их хранении с добавками антибиотических веществ показало, что все они в разной степени влияют на самоокисление растительных масел. Добавки антибиотиков к растительным жирам при их хранении снижают образование перекисей и свободных кислот. Установлено, что на изменение масел при хранении в присутствии антибиотиков не влияет концентрация содержащихся в них глицеридов насыщенных кислот. В опытах не обнаружено зависимости между величиной йодного числа и глубиной изменения масел при хранении с добавками антибиотиков. Приведены возможные варианты ингибирующего действия антибиотиков в виде продуктов их сочетания с естественными антиоксидантами жиров. Изучены УФ- и ИК-спектры подсолнечного масла сырого и содержащего антиокислитель на разных стадиях хранения. Установлено, что в процессе хранения масла с антибиотиком, последний через некоторое время после введения в масло подвергается распаду, а затем и полному исчезновению.

240. Пустотина, С.Р. Антикоррозийные свойства вакуумных металлических покрытий на стали : дис. ... канд. техн. наук / Пустотина С.Р. ; науч. рук. И.Л. Ройх, Д.М. Рафалович ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1967. – 200 с. – Библиогр. : с. 180-200.

В диссертации проводится исследование коррозионной стойкости вакуумных покрытий из алюминия, цинка, кадмия, свинца в атмосфере и ее зависимости от некоторых параметров нанесения покрытий. В работе проведено сравнение коррозионных свойств вакуумных покрытий и соответствующих массивных металлов, испарением которых наносились слои на сталь в вакууме. Сравнивалась коррозионная стойкость вакуумных и гальванических покрытий из цинка и кадмия. Выяснено влияние условий получения вакуумных покрытий на их защитные свойства. Изучено окисление вакуумных конденсатов цинка, кадмия и магния при различных значениях относительной влажности воздуха.

241. Роженцева, С.А. Исследование компрессионных и полупроводниковых охладителей жидкости : дис. ... канд. техн. наук / Роженцева Софья Алексеевна ; науч. рук. В.С. Мартыновский ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1967. – 153 с. – Библиогр. : с. 145-153.

Проведен термодинамический анализ компрессионных охладителей жидкости. Показано, что использование пароконпрессионных холодильных машин для охлаждения тел во многих случаях приводит к значительным энергетическим потерям. Рассчитаны необратимые потери в различных охладителях и рекомендованы способы их устранения. Для различных производительностей и интервалов охлаждения выбраны наиболее экономичные холодильные машины. Произведен теоретический анализ полупроводниковых термоэлектрических охладителей жидкости и газов в потоке и в ограниченном объеме. Составлены дифференциальные уравнения и получены решения для общих случаев и частных режимов – максимальной энергетической эффективности, минимального времени охлаждения и минимального числа термодинамических элементов. Предложены методы расчета таких установок. Приводятся сравнение технико-экономических характеристик компрессионных и полупроводниковых охладителей жидкости. Указаны области рационального использования различных систем.

242. Самойленко, Л.К. Кинематическое проектирование и исследование шарнирного семизвенного механизма с несколькими остановками рабочего органа за один оборот ведущего звена : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.021 – теория механизмов, машин и автоматических линий : защищена 04.02.1972 / Самойленко Л.К. ; науч. рук. В.Я. Белецкий ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1967. – 200 с. – (Прил.: 90 с.). – Библиогр. : с. 173-200.

В диссертационной работе приведено решение задач кинематического проектирования шарнирного семизвенного механизма с несколькими симметричными и равной продолжительности остановками ведомого звена за один оборот ведущего. Показано, что в пределах заданного угла выстоя ведомое звено остается практически неподвижным, максимальное действительное значение его угловой скорости незначительно отличается от расчетного, а максимальное действительное значение углового ускорения может быть больше расчетного в 1,42 раза. Установлено, что в применяемых в настоящее время полуавтоматах указанные рычаги приводятся в движение механизмом, состоящим из комбинации пары неполных зубчатых колес и мальтийского креста.

243. Сейтпаева, С.К. Исследование новых физических методов повышения сокоотдачи плодов и ягод при прессовании : дис. ... канд. техн. наук / Сейтпаева Сара Кадыровна ; науч. рук. Б.Л. Флауменбаум ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1967. – 245 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 221-243.

В работе установлено, что вязкость протоплазменных мембран различных видов плодов и ягод неодинакова. Показана неодинаковая реакция различных видов растительной ткани на механические воздействия. Изучено влияние давления на повреждаемость клетки в процессе прессования. Установлено неодинаковое отношение к этому фактору со стороны различных видов растительного сырья. Предложен новый технологический прием предварительной обработки плодового сырья перед прессованием, связанный с использованием высокочастотной механической вибрации. Исследовано влияние радиоактивных веществ на сокоотдачу плодов и ягод. Показано, что ионизирующие излучения повреждают протоплазменные мембраны, увеличивают клеточную проницаемость.

244. Семенюк, В.А. Исследование действительных характеристик полупроводниковых термоэлектрических охлаждающих устройств : дис. ... канд. техн. наук / Семенюк Владимир Алексеевич ; науч. рук. В.С. Мартыновский ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1967. – 202 с. – Библиогр. : с. 196-202.

В диссертации рассмотрено влияние контактных электрических сопротивлений на характеристики полупроводниковых охлаждающих термобатарей. Установлено существование минимума удельных затрат полупроводниковых материалов и получены в общем виде условия его достижения. Доказано теоретически и подтверждено экспериментом существование предела уменьшения высоты термоэлементов. Установлено, что в реальных условиях величина минимальных удельных затрат полупроводниковых материалов пропорциональна квадрату сопротивления единице площади контакта. Произведено теоретическое и экспериментальное исследование влияния контактных сопротивлений на энергетическую эффективность термобатареи. В работе приводится метод определения оптимальной высоты термоэлемента на основе технико-экономического анализа термоэлектрической части охлаждающего устройства. Дается анализ влияния условий теплоотдачи на рабочие параметры термобатарей.

245. Смелянский, Р.М. Исследование герметичности холодильных систем, пищевой тары и других емкостей и разработка рациональных средств их контроля : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.175 – машины и аппараты пищевой промышленности / Смелянский Р.М. ; науч. рук. Г.Х. Молдавский ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти, Ростов. н/Д НИИ технологии машиностроения. – Одесса, 1967. – 188 с. – Библиогр. : с. 180-188.

Целью работы является исследование основных факторов, влияющих на герметичность металлических узлов и изделий с рабочими объемами от нескольких до десятков литров в условиях массового производства, а также разработка предложений, направленных на улучшение качества данной продукции. Установлены нормы необходимой герметичности по допустимому потоку «основного» вещества, истечение которого определяет возможность эксплуатации изделия. Исследованы конструктивные и технологические факторы, влияющие на качество рассмотренной продукции. Выявлено и исследовано герметизирующее действие защитных металлических и неметаллических покрытий, применяемых для объектов изучения. Разработан новый технологический процесс контроля герметичности абсорбционно-диффузионных холодильных аппаратов и принципиальные схемы автоматического контроля герметичности крупных изделий типа бидонов и фляг.

246. Супотаева, З.К. Исследование белков кукурузного зародыша для оценки их питательных свойств : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.374 – технология зерновых, бобовых и крупяных культур : защищена 22.12.1967 / Супотаева З.К. ; науч. рук. Н.В. Роменский ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1967. – 190 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 147-184.

Решение поставленных задач направлено на совершенствование комплексной технологической переработки кукурузного зерна, когда из зародышевого продукта следует получать не только масло, но и ценный по набору аминокислот белковый гидролизат. Изучено содержание основных биохимических компонентов в цельном зерне и его анатомических частях, фракционный состав белков цельного зерна, его зародыша и эндосперма. Исследованы некоторые физико-химические свойства и аминокислотный состав белков зародыша, выделенных из водорастворимой фракции, и изучена кинетика их кислотного гидролиза. Приготовлен ферментный гидролизат альбуминов зародыша для выяснения возможности использования его в парентеральном питании.

247. Тешитель, О.В. Исследование возможности рециркуляции очищаемой воды в процессе мойки зерна : дис. ... канд. техн. наук : защищена 22.09.1967 / Тешитель Олег Владимирович ; науч. рук. П.Г. Демидов ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1967. – 238 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 222-231.

Диссертация посвящена изысканию новых методов очистки отработанных вод с целью научного обоснования возможности их рециркуляции в процессе мойки зерна. Дан анализ существующим способам очистки сточных вод после мойки зерна. Обоснован выбор методов очистки сточных вод. Рассматриваются осветляющие свойства бентонита в связи с применением его для очистки вод, приводятся результаты исследования осветления воды после мойки зерна бентонитом, а также влияния физических и химических свойств воды на коагуляцию ее бентонитом. Исследованы возможности применения ультразвука для интенсификации процесса очистки вод после мойки зерна методом отстаивания и фильтрации. Разработана принципиальная схема химико-механической очистки вод после мойки зерна и создана на ее основе лабораторная установка.

248. Федоров, Ф.А. Исследование метода автоматического измерения и возможности регулирования неоднородности псевдооживленного слоя : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.198 – автоматизация производственных процессов : защищена 1968 / Федоров Федор Александрович ; науч. рук. П.Н. Платонов ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1967. – 152 с. – (Прил. : 120 с.). – Библиогр. : с. 144-152.

Разработан и всесторонне обоснован метод автоматического измерения степени неоднородности псевдооживленного слоя и создана на его основе измерительная система, параметры которой наиболее полно отвечают, как задачам лабораторного исследования, так и задачам измерения в промышленных условиях. Систематически исследовано взаимодействие газораспределительного устройства и псевдооживленного слоя с целью выяснения физики процесса и основных параметров газораспределительного устройства, как регулирующего органа. Экспериментальное исследование процессов фильтрации воздуха через составные газораспределительные устройства позволило определить взаимодействие отдельных составляющих, на базе которого сформулированы принципы построения газораспределительных устройств и расчета их параметров.

249. Хирич, И.Я. Исследование полупроводниковых материалов для термоэлектрических охлаждающих установок : дис. ... канд. техн. наук / Хирич Исаак Яковлевич ; науч. рук. В.С. Мартыновский, В.А. Наер ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1967. – 163 с. – Библиогр. : с. 157-163.

В диссертационной работе проведен обзор экспериментальных исследований термоэлектрических явлений в полупроводниках. Дан анализ различных методов выращивания направленных кристаллов с точки зрения применимости их к получению термоэлементов на основе Bi-Te-Se и Bi-Te-Sb. Определены оптимальные условия роста кристаллов и изучено влияние различных факторов на их электрические и теплофизические свойства. Проведено исследование термоэлектрических свойств направленных кристаллов на основе сплавов Bi-Te-Se и Bi-Te-Sb. Проведены исследования термоэлектрических, термомагнитных и гальваномагнитных свойств системы Bi-Sb.

250. Чайка, И.К. Исследование технологической эффективности отделения зародыша кукурузы : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.374 – технология зерновых, бобовых и крупяных культур : защищена 22.12.1967 / Чайка Иван Константинович ; науч. рук. П.Г. Демидов, И.Т. Мерко ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1967. – 280 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 238-253.

Основной целью данной работы является разработка и обоснование наиболее рациональных методов отделения зародыша зерна кукурузы с целью повышения эффективности этого процесса. Проведены сравнительные исследования различных методов подготовки зерна кукурузы к переработке с изучением влияния на структурно-механические свойства зерна таких факторов, как увлажнение, отволаживание, температура воды, давление пара, фактор времени пропаривания на зерне различной ботанической разновидности. Определены технологически целесообразные параметры рабочих органов основных измельчающих машин, таких как вальцовый станок, обочная машина с абразивным цилиндром, центробежный дисковый измельчитель, молотковая дробилка, обеспечивающих максимальный коэффициент отделения зародыша на каждой отдельной машине. Показатели выхода эндоспермового продукта, его биохимическая оценка технологических свойств позволяют характеризовать качество сырья для различных отраслей пищевой промышленности.

251. Чернозубов, А.М. Исследование камер хранения мороженого мяса, оборудованных панельной системой охлаждения : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.194 – холодильные машины, машины и аппараты глубокого охлаждения и кондиционирования : защищена 18.12.1967 / Чернозубов Адольф Михайлович ; науч. рук. С.Г. Чуклин ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1967. – 257 с. – Библиогр. : с. 209-217.

Цель работы – определение температурных, влажностных и технологических показателей панельной системы охлаждения камер холодильного хранения мяса при двух вариантах ее работы: включены стальные потолочные и трубчато-ледяные пристенные батареи, включены только стальные потолочные батареи. Была разработана методика, предназначенная для обработки результатов испытаний в условиях пустой и загруженной мясом камеры. Получены опытные значения коэффициентов теплоотдачи от воздуха продуктов и камеры к поверхности панельных батарей. Даны рекомендации по их расчетному определению. Предложена упрощенная методика теплового расчета панельных систем охлаждения с касательным расположением ребра и методика определения усушки мороженого мяса в камерах при длительном хранении.

252. Шаленый, Э.Г. Полупроводниковые термоэлектрические батареи для кондиционирования воздуха : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.194 – холодильные машины, машины и аппараты для глубокого охлаждения и кондиционирования / Шаленый Эвальд Георгиевич ; науч. рук. В.С. Мартыновский, В.А. Наер ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1967. – 166 с. – Библиогр. : с. 162 - 166.

Приведенный в работе критический анализ вопросов, связанных с разработкой полупроводниковых кондиционеров воздуха, позволил наметить пути улучшения их энергетических и конструктивных характеристик. Дан теоретический анализ работы термобатарей в условиях кондиционирования воздуха и разработан метод их расчета, основанный на технико-экономической оценке затрат при выборе основных конструктивных и энергетических характеристик установки. Выведенные расчетные зависимости позволяют определить основные параметры термобатареи для заданных условий работы, как при охлаждении, так и нагреве воздуха, а также определяют рабочие токи в нерасчетных условиях, когда меняются тепловые нагрузки. Приведено описание конструкций и результаты экспериментальных исследований полупроводниковых термобатарей.

253. Шафтан, Э.А. Исследование флавоноидов в процессах консервирования вишни и черешни и получение антоцианового пищевого красителя : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.371 – технология консервирования пищевых продуктов / Шафтан Э.А. ; науч. рук. Ю.Г. Скорикова ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти, Краснодар. политехн. ин-т. – Краснодар, 1967. – 176 с. – Библиогр. : с. 153-176.

Дана биохимическая характеристика полифенольного комплекса 19-и сортов зрелых вишен и черешен, а также динамика этих соединений в процессе созревания плодов и старения листьев. Представлены результаты исследований полифенолов вишни и черешни на отдельных этапах технологической переработки плодов и хранения готовой продукции. Изучено влияние разбавления и термической обработки на эти вещества, а также изменения полифенолов при изготовлении компотов, соков, варенья и пюре. Испытаны различные способы улучшения окраски консервированных вишен и черешен. Дано теоретическое обоснование и разработана принципиально новая технология получения антоциановых красителей.

254. Щекатолина, С.А. К вопросу о расчете теплофизических свойств диссоциированного фтора : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.274 – теоретические основы теплотехники : защищена 15.12.1967 / Щекатолина Светлана Арсеньевна ; науч. рук. П.М. Кессельман ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1967. – 170 с. – (Прил.: 214 с.). – Библиогр. : с. 165-170.

Целью работы является расчет термодинамических свойств и коэффициентов вязкости фтора в области параметров при температурах $T = 300\div 6000^\circ\text{K}$ и давлениях до 1000 бар. Рассчитаны термодинамические свойства диссоциированного фтора на основе уравнения состояния для смеси, составленного по данным для молекулярной и атомарной компонент, а также интегралы столкновений для взаимодействий атом-атом-молекула-молекула. Проведен теоретический расчет вторых вириальных коэффициентов на основе определенных функций потенциальной энергии взаимодействия F-F, F-F₂ и F₂-F₂. Впервые выведена формула для расчета третьего вириального коэффициента химически реагирующих газов.

255. Юрченко, С.И. Биохимическая характеристика зеленого горошка и сахарной кукурузы (сырья и консервов) : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.371 – технология консервирования пищевых продуктов : защищена 05.02.1968 / Юрченко Светлана Ивановна ; науч. рук. А.Т. Марх ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1967. – 235 с. – Библиогр. : с. 206-226.

Рассмотрены особенности химического состава консервных сортов гороха и кукурузы (в технической стадии зрелости) и натуральных консервов из этих видов сырья. Дана биохимическая характеристика по широкому комплексу показателей, установленных методами флуорометрии, хроматографии на бумаге, электрофореза и спектрального анализа. Показаны преимущества и более высокая пищевая ценность мозговых сортов зеленого горошка и кукурузы сахарного подвида технической зрелости по фракционному составу азотистых веществ. Получены данные по влиянию на их качество интенсификации режимов стерилизации. Изучено изменение пищевой ценности зеленого горошка и сахарной кукурузы при консервировании.

1968

256. Артюхова, С.А. Изыскание микробиологических, физико-химических и теплофизических критериев при разработке оптимальных режимов стерилизации рыбных консервов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.371 – технология консервирования пищевых продуктов / Артюхова С.А. ; науч. рук. Б.Л. Флауменбаум ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1968. – 234 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 218-234.

Проведены технико-химические, реологические и биохимические исследования изменений, происходящих в рыбе в процессе стерилизации консервов, теплофизические исследования скорости проникновения тепла внутрь банки и графико-математическая обработка экспериментальных данных, а также микробиологические исследования по определению видового состава остаточной микрофлоры в рыбных консервах и их стерильности при различных режимах стерилизации с проверкой эффективности новых режимов методом искусственного заражения (инокуляции). Использование полученных значений позволит научно обоснованно решать вопросы изыскания новых режимов, обеспечивающих высокие вкусовые и пищевые достоинства рыбоконсервной продукции.

257. Белый, Л.М. Исследование газовзвеси с тормозящими спиральными вставками : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.274 – теоретические основы теплотехники : защищена 14.06.1968 / Белый Леонид Михайлович ; науч. рук. З.Р. Горбис ; ОТИ им. М.В. Ломоносова, Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1968. – 221 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 154-162.

В диссертации изучается вопрос теплообмена в газовзвеси и исследование влияния на него различных факторов. Получена методика теоретического расчета времени пребывания в воздухонагревателях с учетом вероятных условий движения твердых частиц. Экспериментально исследована скорость движения и концентрации твердых частиц. Предложены некоторые рекомендации по изготовлению и установке винтовых вставок в аппаратах различной формы и габаритов теплообменных камер. Получены обобщенные зависимости для расчета коэффициентов аэродинамического сопротивления движению твердых частиц и сетчатых винтовых вставок. Разработана методика теплового и аэродинамического расчета, которая положена в основу проектирования воздухоподогревателя типа «торможенная газовзвесь».

258. Бестужев, А.С. Термодинамические и транспортные свойства воздуха и его компонентов при высоких температурах : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.274 – теоретические основы теплотехники / Бестужев Анатолий Самуилович ; науч. рук. П.М. Кессельман ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1968. – 161 с. – (Прил.: 275 с.). – Библиогр. : с. 152-161.

В диссертации выполнен обзор и анализ существующих таблиц термодинамических свойств и коэффициентов переноса воздуха, азота и кислорода. Показана их недостаточность и необходимость дальнейшего исследования с целью получения надежных таблиц и диаграмм состояния в широкой области изменения параметров. Проведен анализ и взаимное согласование опытных данных по сжимаемости и коэффициентам вязкости. Выполнен анализ потенциальных функций, описывающих притягательные взаимодействия химически реагирующих атомов. Проведено сравнение кривых потенциальной энергии стабильных электронных состояний азота и кислорода. Предложено два метода стыковки отталкивательных и притягательных участков потенциальных кривых. Предложен метод учета взаимодействия разнородных частиц и на его основе получены потенциальные параметры разнородных взаимодействий. Рассчитаны составы, термодинамические и транспортные свойства азота, кислорода и воздуха.

259. Бланк, Ю.И. Термодинамические свойства и коэффициенты переноса водяного пара при высоких температурах и высоких давлениях : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.274 – теоретические основы теплотехники / Бланк Юрий Иосифович ; науч. рук. П.М. Кессельман ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1968. – 196 с. – (Прил.: 211 с.). – Библиогр. : с. 187-196.

В диссертации исследуются термодинамические свойства водяного пара при высоких давлениях и температурах, включая область диссоциации, с учетом всех факторов, влияющих на неидеальность системы, а также коэффициенты переноса (вязкость и теплопроводность). Изложена методика и рассмотрены особенности расчета теплофизических характеристик атомарных систем с незаполненными электронными оболочками. Рассмотрены методы расчета потенциальной энергии взаимодействия систем двух атомов с незаполненными электронными оболочками для широкой области междудерных расстояний.

260. Болилый, Г.Ф. Исследование систем автоматического дозирования комбикормов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.198 – автоматизация производственных процессов / Болилый Георгий Федорович ; науч. рук. П.Н. Платонов, Е.Б. Карпин ; ОТИ им. М.В. Ломоносова, Одес. политехн. ин-т. – Одесса, 1968. – 174 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 165-174.

В диссертации проведен сравнительный анализ, с позиций современного комбикормового производства, различных методов и систем автоматического дозирования сыпучих материалов, и выбор рационального пути построения системы дозирования комбикормов. Проведен анализ влияния динамики процесса дозирования компонентов комбикормов на точность приготовления кормовой смеси при различных алгоритмах работы системы автоматического управления. Разработаны и экспериментально исследованы системы автоматического управления, реализующие оптимальный, с точки зрения дозирования комбикормов, алгоритм управления. Спроектирован цифровой автомат, реализующий оптимальный алгоритм управления, и приведены результаты его испытаний.

261.

262. Василевский, В.Л. Поперечные силы инерции, возникающие в движущихся твердых телах, обнаружены теоретически и экспериментально (описание одного нового явления в физической механике и вопросов, связанных с ним) : дис. ... канд. техн. наук / Василевский Виктор Леонидович ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1968. – 373 с. – Библиогр. : с. 272.

В диссертации приведены теоретические предпосылки существования поперечных сил, а также проведен предварительный анализ справедливости принципа относительности. Приводится детальный математический анализ принципа относительности, который устанавливает условия, при которых принцип относительности справедлив и при каких условиях он теряет свой смысл. Излагаются основы «динамики твердого тела в свободном пространстве», а также представлено математическое доказательство существования в природе поперечных сил инерции, возникающих в любом твердом теле, находящемся в состоянии твердого движения. Описывается устройство его четырех экспериментальных установок, в которых применялись гироскопы. Приводятся причины, вызывающие пространственно-волновое движение любых твердых микротел, а также частиц как в свободном от полей тяготения, так и в напряженном пространстве. Описывается формула открытия поперечных сил инерции.

263. Владимиров, В.В. Сравнительные исследования методов расчета нелинейных инвариантных автоматических систем : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.254 – автоматическое управление и регулирование / Владимиров В.В. ; науч. рук. И.И. Кринецкий ; ОТИ им. М.В. Ломоносова ; Всесоюз. проект.-конструкт. и науч.-исслед. ин-т автоматизации пищевой пром-сти «Пищепромавтоматика». – Одесса, 1968. – 73 с. – Библиогр. : с. 69-73.

Диссертация посвящена разработке автоматических систем, обеспечивающих максимальную точность поддержания заданного закона изменения (уровня) регулируемого параметра при случайных возмущениях. Сформулированы и обоснованы достаточные условия для применения метода Фокина, позволяющие применять этот метод в случае систем, не разрешенных относительно старших производных. Установлены условия, при которых метод Фокина позволяет решить проблему инвариантности в системах с разрывным возмущением.

264. Вотлохин, Ю.З. Исследование механики движения и теплообмена падающего слоя дисперсного материала в различных цилиндрических каналах с насадками : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.274 – теоретические основы теплотехники : защищена 25.04.1969 / Вотлохин Юрий Зиновьевич ; науч. рук. З.И. Геллер ; ОТИ им. М.В. Ломоносова, Грозн. нефт. ин-т. – Грозный, 1968. – 228 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 220-227.

Диссертация посвящена исследованию механики движения, аэродинамики и теплообмена падающего слоя дисперсного теплоносителя в цилиндрических каналах с целью получения данных для расчета схемы подвода тепла в реактор (предназначенный для проведения высокотемпературной эндотермической реакции в кипящем слое катализатора) падающим в трубных пучках дисперсным теплоносителем. Предложена система расчетных уравнений, позволяющих в зависимости от изменений коэффициентов облученности и условий конвективного теплообмена определять распределение температур в среднем сечении потока теплоносителя. Предложен экстраполяционный метод определения среднего значения суммарного коэффициента теплоотдачи падающего слоя по данным нестационарного (переходного) режима.

265. Гарачук, В.К. Исследование термоэлектрических охлаждающих приборов для электроники : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.194 – холодильные машины, машины и аппараты для глубокого охлаждения и кондиционирования / Гарачук Вячеслав Кириллович ; науч. рук. В.С. Мартыновский, В.А. Наер ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1968. – 212 с. – Библиогр. : с. 203-212.

В работе рассмотрены особенности тепловых режимов электронных устройств и целесообразность применения термоэлектрических охладителей для отдельных электронных элементов. Изложены результаты экспериментальных исследований термоэлектрических охладителей мощных транзисторов, диодов, фотоумножителей и диафрагм в оптических системах, а также специфика проектирования и результаты испытаний малогабаритного двухконтурного термостата. Попутно рассмотрены теоретические вопросы, связанные с особенностями применения стандартных термоэлектрических модулей и уточнением существующих методов расчета термоэлектрических охладителей. Предложен метод оптимизации двухкаскадных устройств на базе стандартных моделей и проведена его проверка при последовательном и независимом питании каскадов экспериментальным путем.

266. Генгринович, В.А. Исследование очистки поверхности стали тлеющим разрядом перед нанесением покрытий : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.353 – химическое сопротивление и защита от коррозии : защищена 15.11.1968 / Генгринович Виталий Аркадьевич ; науч. рук. И.Л. Ройх ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1968. – 154 с. – Библиогр. : с. 146-154.

Диссертация посвящена исследованию очистки поверхности стали тлеющим разрядом перед нанесением покрытий. Изучено влияние рода приложенного напряжения на интенсивность ионной бомбардировки в различных участках межэлектродного промежутка. Показано, что наиболее интенсивной бомбардировке подвержена поверхность катода, а также поверхность, находящаяся в начальных участках отрицательного свечения. Установлено, что скорость очистки поверхности от гидрофобных загрязнений наибольшая в начальные моменты действия разряда, а весь процесс очистки заканчивается в течение нескольких секунд. При обработке поверхности стали тлеющим разрядом в воздухе параллельно с процессом очистки происходит окисление.

267. Горыкин, С.Ф. Термодинамические свойства паров лития и водорода при высоких температурах с учетом неидеальности и химических реакций : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.274 – теоретические основы теплотехники / Горыкин Сергей Федорович ; науч. рук. П.М. Кессельман ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1968. – 273 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 8, 34-36, 79-80, 104, 135.

В работе рассмотрены термодинамические свойства паров лития и водорода при высоких температурах с учетом неидеальности и химических реакций. Показана необходимость учета возбужденных состояний атомов лития при расчете второго вириального коэффициента, отвечающего столкновениям пары несвязанных атомов. По кривым потенциальной энергии взаимодействия двух атомов водорода рассчитаны соответствующие вторые вириальные коэффициенты атомарного водорода. Произведено статистическое усреднение вириальных коэффициентов по электронным состояниям. Впервые получены данные по коэффициенту вязкости пара лития, точность которых оценивается в 15-20%. Полученные данные могут быть использованы при инженерных расчетах.

268. Гриншпун, С.И. Исследование основных процессов технологии защитно-декоративных вакуумных покрытий : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.353 – химическое сопротивление и защита от коррозии : защищена 14.06.1968 / Гриншпун Софья Израилевна ; науч. рук. И.М. Кирко ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Рига, 1968. – 287 с. – Библиогр. : с. 283-287.

Диссертация посвящена исследованию основных процессов технологии защитно-декоративных вакуумных покрытий. Была предложена и внедрена схема откачного устройства с компенсацией низкой производительности высоковакуумных насосов. Применение указанной схемы позволило сократить цикл откачки вакуумного объема и соответственно повысить производительность вакуумметаллизационной установки. По результатам экспериментов выведен поправочный коэффициент к теоретическому весу испаряемого алюминия для получения заданной толщины покрытия. Предложена и внедрена в конструкцию вакуумной установки для нанесения хрома схема совмещения электрода тлеющего разряда с испарительным элементом. Исследована зависимость равномерности осаждения алюминия на движущейся подложке от расположения металлокерамических испарительных элементов в форме брусков.

269. Долгозвяг, В.А. Исследование динамики и схем регулирования мощности углекислотной энергетической установки : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.198 – автоматизация производственных процессов : защищена 31.05.1968 / Долгозвяг Владимир Александрович ; науч. рук. И.И. Кринецкий, И.С. Миронов ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1968. – 137 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 133-137.

Диссертация посвящена исследованию динамики и схем регулирования мощности углекислотной энергетической установки (УКЭУ). Полученная математическая модель УКЭУ позволила с помощью аналоговых машин выявить основные особенности установки как объекта регулирования мощности. Установлено, что для качественного регулирования мощности УКЭУ необходимо применение комбинированной системы автоматического регулирования (САР), использующей в динамике и статике различные каналы регулирования. Предложены и исследованы алгоритмы самонастройки оптимальных по быстродействию систем управления объектами с переменными параметрами. Исследована углекислотная установка как объект с переменными параметрами. Предлагается и исследуется квазиоптимальная самонастраивающаяся установка мощностью УКЭУ при широком диапазоне изменения ее нагрузок.

270. Дульнева, И.П. Исследования в области интенсификации технологии производства виноградного сока : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.371 – технология консервирования пищевых продуктов / Дульнева И.П. ; науч. рук. Г.Н. Гасюк ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти, МолдНИИ пищевой пром-сти. – Кишинев, 1968. – 218 с. – Библиогр. : с. 205-218.

В работе излагаются методика и результаты проведенных исследований. Проведено исследование интенсификации процесса осветления виноградного сока; исследование интенсификации процесса удаления избытка винного камня. На основании проведенных исследований дается описание разработки режимов и аппаратурно-технологической схемы производства осветленного виноградного сока с сокращенным производственным циклом, а также технологии осветления виноградного сока-полуфабриката, полученного на непрерывнодействующих прессах. В результате исследований были разработаны и внедрены: ускоренная технология производства осветленного виноградного сока; технология осветления сока-полуфабриката, полученного на прессах ПНД-5.

271. Иванченко, С.Б. Исследование процесса сушки методом сброса давления в непрерывном потоке : дис. ... канд. техн. наук / Иванченко Сергей Борисович ; науч. рук. Т.Я. Розенбаум ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1968. – 276 с. – Библиогр. : с. 226-250.

В работе проведен краткий обзор высокотемпературных методов сушки. Описана и разработана экспериментальная установка и методика проведения экспериментов. В качестве материала для сушки были выбраны томатные семена (отходы томатного производства). Проведено исследование поля давлений, скоростей и температур потока при истечении. Испытания производственной установки при сушке томатных семян методом «сброса давления» показали, что она обладает рядом преимуществ по сравнению с другими конструкциями сушилок для сыпучих материалов: благодаря мгновенной сушке материал не перегревается, вследствие чего не изменяются его физико-химические свойства; на единицу испаренной влаги сушилка имеет малые габариты; в отличие от других установок в ней интенсивнее протекает процесс сушки.

272. Иосифеску, К. Исследование холодильных устройств, применяемых в медицине : дис. ... канд. техн. наук / Иосифеску Константин ; науч. рук. В.С. Мартыновский, В.А. Наер ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1968. – 213 с. – Библиогр. : с. 199-213.

Работа посвящена разработке усовершенствованной аппаратуры, в частности, универсальной гипотермической установки, пригодной для проведения лабораторных исследований и клинического применения в хирургической практике, а также разработки новых вариантов криоэкстракторов для удаления хрусталика глаза. Было рассмотрено использование холода в медицине. Описаны криогенные и холодильные компрессионные установки для гипотермии. Разработана портативная холодильная компрессионная установка для проведения местной гипотермии. Разработаны и описаны термоэлектрические охлаждающие приборы и установки.

273. Калинин, Л.Г. Исследование теплообмена вращающейся сферы в условиях естественной конвекции с применением шлирен-метода : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.274 – теоретические основы теплотехники : защищена 25.10.1968 / Калинин Лев Георгиевич ; науч. рук. З.Р. Горбис ; ОТИ им. М.В.Ломоносова. – Одесса, 1968. – 148 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 113-120.

Проведено теоретическое и экспериментальное исследование влияния вращения на теплоотдачу сферы в условиях естественной конвекции в воздушной среде, это позволило детально рассмотреть качественные изменения в структуре теплового пограничного слоя и оценить соотношение сил, действующих в нем. С целью изучения теплового пограничного слоя был применен метод Теплера (шлирен-метод), с помощью которого можно визуализировать пограничный слой и определить некоторые его характеристики. Аналитически показано, что в случае нецентрального вращения сферы в неподвижной среде возникает продольный градиент давления в пределах пограничного слоя. Предложен метод количественного исследования оптических неоднородностей при изучении нестационарных процессов в них, а также принципиальная схема ракурсного теневого прибора, которая позволяет полнее исследовать неоднородность и выносить объект исследования за контуры шлирен-прибора.

274. Клыщаева, О. Исследование условий рационального применения испарительного охлаждения при кондиционировании воздуха в районах сухого жаркого климата : дис. ... канд. техн. наук / Клыщаева Оразгуль ; науч. рук. В.А. Баум, А. Какабаев ; Физ.-техн. ин-т. – Ашхабад, 1968. – 134 с. – Библиогр. : с. 99-106.

Разработан аналитический метод теплотехнического расчета водонаполненных покрытий учитывающий главные факторы, влияющие на его температурные режимы, применительно к климатическим условиям южных районов. Произведена экспериментальная проверка полученных аналитических зависимостей. Проведено экспериментальное исследование нестационарного процесса теплообмена охлаждающих панелей. Осуществлено районирование территории Туркмении по эффективности применения водонаполненных покрытий. Проведено расчетное исследование охлаждающего эффекта панели в зависимости от основных факторов, влияющих на ее температурный режим. Исследованы особенности совместной работы водонаполненного покрытия и охлаждающей панели.

275. Козицкий, В.И. Исследование теплоотдачи при кипении и конденсации холодильных агентов группы легких углеводородов и их смесей : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.194 – холодильные машины, машины и аппараты глубокого охлаждения и кондиционирования / Козицкий В.И. ; науч. рук. А.П. Клименко, В.З. Жадан ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодил. пром-сти. – Одесса, 1968. – 152 с. – Библиогр. : с. 141-152.

В диссертационной работе проведено исследование теплоотдачи при кипении и конденсации легких углеводородов и их смесей. Установлено, что интенсивность теплоотдачи при конденсации пропан-бутановых смесей незначительно зависит от температуры насыщения, возрастаая при ее увеличении. Найдено, что коэффициенты теплоотдачи при полной конденсации смесей легких углеводородов увеличиваются с ростом удельной тепловой нагрузки. Описана экспериментальная установка для проведения опытов. На основании полученных экспериментальных данных разработана методика и уравнение для определения коэффициентов теплоотдачи при кипении чистых легких углеводородов и их смесей. Установлено, что чем меньше теплоотдача при кипении легких углеводородов и их смесей, тем при большей тепловой нагрузке происходит переход к развитому пузырьковому кипению.

276. Краснооккий, С.И. Разработка методов и алгоритмов для термодинамического анализа низкотемпературных процессов со смесями (применительно к однопоточному холодильному циклу) : дис. ... канд. техн. наук / Краснооккий Станислав Иванович ; науч. рук. А.П. Клименко ; Ин-т газа АН УССР. – Киев, 1968. – 165 с. – Библиогр. : с. 153-165.

В работе рассмотрен расчетно-теоретический подход к поиску оптимальных технологических параметров однопоточной холодильной установки. Показано, что для термодинамического анализа процессов, протекающих в однопоточной холодильной установке, необходимо в качестве источника термодинамических свойств выбрать корреляцию, не включающую в себя допущений, разрушающих термодинамические связи между свойствами. Для использования модифицированного уравнения БВР в технологических расчетах разработана система алгоритмов, состоящая из шести взаимосвязанных свойств многокомпонентного рабочего тела в расчетных равновесных состояниях при различных наборах исходных данных. Было выполнено большое количество расчетов, в процессе проведения которых алгоритмы были окончательно отлажены. Установлено, что между разностями температур в теплообменных аппаратах, коэффициентами удержания холода и температурными потенциалами охлаждаемого объекта существуют относительно простые термодинамические и технико-экономические связи, учет которых сокращает путь к нахождению технико-экономически оптимального режима работы однопоточного каскада цикла.

277. Кулаков, Г.Т. Исследование и разработка системы регулирования температуры перегретого пара котлоагрегата в широком диапазоне измерения нагрузок : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.198 – автоматизация производственных процессов : защищена 21.06.1968 / Кулаков Геннадий Тихонович ; науч. рук. Г.И. Хутский ; Белорус. фил. энергет. ин-та им. Г.М. Кржижановского. – Минск, 1968. – 145 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 110-126.

Создана методика расчета характерных параметров пароперегревателя, позволяющая определить его динамические характеристики для любой нагрузки котельного агрегата по данным расчетного режима. На основе предложенной методики найдены закономерности изменения динамических характеристик пароперегревателей в функции нагрузки котельного агрегата и определен критерий качества регулирования температуры перегретого пара. Разработаны два варианта корректирующих устройств, осуществляющих подстройку параметров настройки системы автоматического регулирования температуры в зависимости от нагрузки котла. Устройства коррекции прошли промышленные испытания и могут быть рекомендованы также для других систем регулирования котельных агрегатов, работающих в широком диапазоне изменения нагрузок.

278. Масенко, Л.В. Влияние режимов тепловой сушки кукурузного зерна на выход и качество крахмала : дис. ... канд. техн. наук : защищена 26.04.1968 / Масенко Леонид Васильевич; науч. рук. Н.В. Роменский, В.А. Яковенко ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1968. – 212 с. – Библиогр. : с. 187-212.

В диссертации исследована химическая сущность явлений происходящих при термической обработке зерна во время сушки и его технологические свойства при переработке в крахмал. Изучено влияние режимов тепловой сушки на свойства кукурузного зерна, предназначенного для переработки в крахмал. Установлено влияние степени зрелости и послеуборочного дозревания на выбор режима сушки. Исследованы физико-химические и биохимические свойства крахмала, полученного из кукурузы, просушенной при разных режимах сушки. Проведено сравнительное исследование свойств крахмала, выделенного из зерна, подвергнутого сушке и облучению гамма – лучами. Определено, что крахмал, выделенный из зерна, просушенного при высокой температуре агента сушки, труднее гидролизуется. Скорость ферментативного гидролиза также снижается. Зерно кукурузы целесообразно сушить при импульсном режиме с температурой не более 50°C и температурой сушки до 200°C.

279. Медзеновский, В.Б. Определение параметров динамических систем по статистическим данным : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.254 – автоматическое управление и регулирование : защищена 1968 / Медзеновский Всеволод Борисович ; науч. рук. И.И. Кринецкий ; ОТИ им. М.В. Ломоносова, Всесоюз. проект.-конструкт. и науч.-исслед. ин-т автоматизации пищевой пром-сти «Пищепромавтоматика». – Одесса, 1968. – 122 с. – Библиогр. : с. 119-122.

В диссертации даются практические рекомендации по определению характеристик нелинейных систем по статистическим данным. Исследуются вопросы идентификации стационарных систем. Рассматриваются нелинейные системы, которые могут быть аппроксимированы различными комбинациями нелинейных звеньев без памяти и линейных звеньев с памятью. Разработана методика идентификации линейных систем с учетом ограничений, наложенных на параметры системы. Получено аналитическое выражение для оставшейся ошибки аппроксимации и нелинейной системы. Это дает возможность судить, насколько хороша аппроксимация на том или ином этапе и прекращать поиск параметров при удовлетворительной ошибке аппроксимации.

280. Мовчан, А.А. Исследование тепло- и влагообмена при охлаждении и хранении сахарной свеклы : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.194 – холодильные машины, машины и аппараты глубокого охлаждения и кондиционирования / Мовчан Александр Александрович ; науч. рук. В.З. Жадан ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1968. – 313 с. – Библиогр. : с. 291-312.

Исследованы теплофизические характеристики сахарной свеклы и тепловлажностные процессы при вентилировании свеклы атмосферным и кондиционированным воздухом. Проведен опыт по совершенствованию техники хранения сахарной свеклы путем кондиционирования воздуха в кагатах. Результаты исследований обобщены в виде расчетных зависимостей для всех основных показателей тепло- и влагообмена при охлаждении и хранении сахарной свеклы. Они рекомендованы для использования при проектировании систем кондиционирования воздуха для различных способов хранения. Проведено технико-экономическое сопоставление предложенных способов хранения.

281. Молодецкий, Э.Г. Теоретическое и экспериментальное исследование оборудования и процесса стерилизации консервов с целью его автоматизации : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.198 – автоматизация производственных процессов : защищена 13.12.1968 / Молодецкий Э.Г. ; науч. рук. М.Я. Дикис ; ОТИ им. М.В. Ломоносова, Всесоюз. проект.-конструкт. и науч.-исслед. ин-т автоматизации пищевой пром-сти «Пищепромавтоматика». – Одесса, 1968. – 260 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 209-220.

Диссертация посвящена решению ряда задач управления процессом стерилизации консервов, которые в совокупности являются научной основой для последующей автоматизации процесса. Исследуется влияние отклонений параметров теплового режима стерилизации от номинальных значений на отклонение величины стерилизующего эффекта. Выполнено математическое описание процесса стерилизации, устанавливающее зависимость изменения температуры и давления в стерилизационном аппарате от возмущающих и управляющих воздействий. Определены численные значения основных теплофизических параметров, входящие в математическое описание в рабочем диапазоне температуры и давления промышленного стерилизационного аппарата. Предложен и исследован новый способ программирования давления в стерилизационном аппарате.

282. Монашко, Н.Т. Синтез пространственных шестизвенных рычажных механизмов периодического поворота машин-автоматов пищевой промышленности : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.021 – теория механизмов, машин и автоматических линий : защищена 1971 / Монашко Николай Трофимович ; науч. рук. В.Я. Белецкий ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1968. – 129 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 109-115.

Диссертация посвящена аналитическому синтезу пространственных рычажных механизмов, воспроизводящих периодический односторонний поворот и удовлетворяющих дополнительным условиям, которые заключаются в ограничении углов давления, относительных длин звеньев и максимального углового отклонения ведомого кривошипа в период выстоя. Решается задача синтеза механизмов с периодическим односторонним поворотом ведомого звена аналитическим методом, основанном на использовании метода матриц 4-го порядка и метода приближения функции. Приведены основные сведения о методе матриц 4-го порядка и показано, как с помощью указанного метода получить матричные уравнения замкнутых контуров пространственных четырех и шестизвенных рычажных цепей. Разработана операторная схема программы решения задачи синтеза механизма.

283. Никульча, И.П. Исследование влияния дрейфа экстремума и динамических свойств объекта на процесс автоматической оптимизации системы с запоминанием экстремума : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.198 – автоматизация производственных процессов / Никульча Иван Петрович ; науч. рук. И.И. Кринецкий, И.С. Миронов ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1968. – 116 с. – Библиогр. : с. 111-116.

Диссертация посвящена исследованию влияния дрейфа экстремума и динамических свойств объекта на процесс автоматической оптимизации системы с запоминанием экстремума. Предложены аналитические выражения и графики, позволяющие выбрать скорость поискового изменения входной величины объекта из области устойчивых ее значений. Исследовано влияние динамических свойств и дрейфа статической характеристики объекта управления на потерю поиска в режиме слежения за смещающимся экстремумом и предложены аналитические выражения, позволяющие определить потерю на поиск. Показано, что в этом случае существует оптимальное значение скорости поиска, соответствующее минимуму потери на поиск. Исследована экстремальная система с физической моделью объекта управления и промышленным регулятором.

284. Осипович, Ю.М. Исследование охлаждающих систем распределительных холодильников с верхней подачей холодильного агента : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.194 – холодильные машины, машины и аппараты глубокого охлаждения и кондиционирования / Осипович Ю.М. ; науч. рук. И.Г. Чумак ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодит. пром-сти. – Одесса, 1968. – 244 с. – Библиогр. : с. 199-206.

В работе дан обзор литературных источников по вопросу двухфазных потоков в горизонтальных трубах, а также постановка задачи исследования. Приведено описание термогидравлических характеристик потоков, полученных при экспериментальном исследовании двухфазных потоков в лабораторных условиях. Исследована работа насосно-циркуляционной системы с верхней подачей холодильного агента на Вильнюсском распределительном холодильнике. Приведены данные испытаний для зимнего (с малыми тепловыми нагрузками) и летнего (с большими тепловыми нагрузками) режимов работы охлаждающей системы.

285. Панасюк, Т.Е. Сравнительное исследование полисахаридов зернобобовых культур : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.349 – технология специальных (гидролиз растительного сырья и отходов пищевого и химического производства) производств : защищена нояб. 1968 / Панасюк Татьяна Евгеньевна ; науч. рук. М.С. Дудкин ; ОТИ им. М.В. Ломоносова, Тирасп. пед. ин-т. – Одесса, 1968. – 146 с. – Библиогр. : с. 133-146.

В диссертации решается проблема комплексной переработки бобовых и более эффективного их использования, совершенствования технологии разделения основных компонентов зерна: крахмала и белка и определение путей использования этих веществ. Приводится углубленная характеристика химического состава семядолей важнейших представителей бобовых: гороха и фасоли, сравнительная характеристика особенностей строения крахмала гороха и фасоли. Определены некоторые физические показатели крахмалов: размер зерен, набухаемость, гигроскопичность, температура клейстеризации, вязкость. Изучены способности к гидролизу в различных условиях крахмала, гемицеллюлоз и целлюлозы гороха и фасоли, что позволит внести определенный вклад в решение проблемы их комплексной переработки.

286. Перепека, В.И. Исследование прогрева консервируемых плодов для расчета стерилизующего эффекта : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.175 – машины и аппараты пищевой промышленности / Перепека Владимир Исаакович ; науч. рук. Г.Е. Молдавский ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1968. – 155 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 131-136.

Целью работы явилось исследование тепловых возможностей способа прогрева консервируемых плодов, его научное обоснование и дальнейшее развитие. Экспериментально получены величины для различных режимов тепловой обработки компотов. Предложена методика расчета термограммы плодов, применительно к исследованному способу консервирования компотов, позволяющая определить суммарный стерилизующий эффект любых режимов стерилизации для компотов из любых плодов. Проведено количественное определение влияния основных факторов на скорость прогрева плодов циркулирующим теплоносителем и охлаждение компота в герметичной стеклотаре. Описаны особенности технологии предложенного способа консервирования компотов и даны рекомендации к проектированию автоматизированного стерилизатора-наполнителя.

287. Попов, Л.П. Исследование и синтез системы оптимального управления экстракторами типа НД-1250 : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.198 – автоматизация производственных процессов / Попов Леонид Петрович ; науч. рук. И.И. Кринецкий ; ОТИ им. М.В. Ломоносова, Всесоюз. проект.-конструкт. и науч.-исслед. ин-т автоматизации пищевой пром-сти «Пищепромавтоматика». – Одесса, 1968. – 170 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 162-165.

В диссертации изложена последовательность, методология и арсенал приемов анализа технологических объектов и синтеза систем оптимального управления. Исследован процесс противоточной бесступенчатой экстракции растительных масел, осуществляемого на аппаратах НД-1250, с целью определения условий его оптимизации. Изучены параллельно работающие экстракторы как объекты автоматического управления и определения условий оптимизации управления. Разработаны датчики автоматического контроля масличности лепестка и масличности шрота, позволившие повысить эффективность системы в 2 раза.

288. Раздорских, А.С. Исследование ускоренных методов технологической обработки виноградного сока с целью предупреждения выпадения кристаллических осадков в готовой продукции : дис. ... канд. техн. наук / Раздорских А.С. ; науч. рук. Б.Л. Флауменбаум ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1968. – 252 с. – Библиогр. : с. 223-251.

В диссертационной работе рассмотрены пищевая ценность винограда и виноградного сока, а также особенности технологического процесса производства виноградного сока. Предложены методы предупреждения выпадения винного камня из виноградного сока. Изучено влияние органических кислот на растворимость винного камня в виноградном соке. Исследована кинетика процесса кристаллизации винного камня и изменение вязкости виноградного сока под воздействием ультразвука. Разработаны новые приемы ускоренной обработки соков, позволяющие повысить производительность и улучшить качества продукции.

289. Смалько, А.А. Моделирование статических характеристик энергетических установок на ЭВМ : дис. ... канд. техн. наук : защищена 23.05.1969 / Смалько Анатолий Алексеевич ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1968. – 116 с. – Библиогр. : с. 116.

Целью работы было моделирование статических характеристик энергетических установок на ЭВМ. Доказано, что линейная математическая модель статики энергетических установок (ЭУ) наилучшим образом удовлетворяет условиям синтеза инвариантной электронной модели. Показано, что применение линейной математической модели статики ЭУ приводит к циклическому алгоритму, допускающему простую интерпретацию на языке вычислительной машины. Электронная модель приобретает свойство инвариантности структуры, главным образом благодаря применению в алгоритме специальных операторов и метода подпрограмм в процессе программирования. Установлено, что моделирование статических характеристик сложных схем энергетических установок в большинстве случаев целесообразно производить на модели ЭМ-2.

290. Солдатенко, Л.С. Технологическое исследование способов интенсификации очистки зерна пшеницы в дисковых триерах-овсюгоотборниках на элеваторах и мельницах : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.175 – машины и аппараты пищевой промышленности : защищена 20.12.1968 / Солдатенко Леонид Семенович ; науч. рук. Л.И. Котляр ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1968. – 324 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 299-309.

Целью работы являлось установление конструктивно-технологических параметров, необходимых для создания высокопроизводительной и эффективной, малогабаритной овсюгоотделительной триерной установки. Выявлены неиспользуемые возможности интенсификации и повышения эффективности рабочего процесса избранных для совершенствования дисковых триеров-овсюгоотборников, основанное на анализе выполненных научно-исследовательских и опытно-конструкторских работ. Сформулированы основные принципы совершенствования дисковых триеров-овсюгоотборников с последующей экспериментальной проверкой плодотворности этих принципов в лабораторных и полупроизводственных условиях. Разработаны методические основы инженерного расчета высокоэффективных, малогабаритных триеров-овсюгоотборников, необходимых для оснащения поточно-технологических зерноочистительных линий.

291. Солоид, М.Е. Исследование влияния методов обработки яблочного сока на его состав, прозрачность и дисперсность частиц осадка : дис. ... канд. техн. наук : защищена 16.12.1968 / Солоид Мария Еремеевна ; науч. рук. А.Ф. Фан-Юнг ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1968. – 210 с. – Библиогр. : с. 148-179.

В диссертационной работе исследовано влияние методов обработки яблочного сока на его химический состав, прозрачность и дисперсность частиц осадка. Изучена целесообразность применения ионитов для обработки яблочного сока, эффективность комбинированного метода осветления сока пектолитическими ферментными препаратами в комбинации с желатином, а также условия использования яблочного сока для изготовления молочно-фруктовых напитков. Рассмотрено влияние ионообменников в водородном, натриевом и натриево-водородном циклах на яблочный сок. Показано, что катионированием в водородном цикле можно повысить кислотность сока, полученного из низкокислотных сортов яблок, а также сохранить яблочный сок в течение месяца без применения тепловой обработки.

292. Сухой, Л.А. Исследование ориентирующе-питающих устройств для штучных кондитерских изделий : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.175 – машины и аппараты пищевой промышленности / Сухой Леонид Александрович ; науч. рук. Б.Е. Бройдо ; ОТИ им. М.В. Ломоносова, УкрНИИПродмаш. – Одесса, 1968. – 217 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 204-217.

Цель работы – исследование ориентирующе-питающих устройств для штучных кондитерских изделий с вибрационными и ленточными транспортирующими системами, позволяющих осуществлять питание автоматов от технологической линии производства, что является наиболее перспективным. Проведены экспериментальные исследования статического и динамического ориентирования изделий вдоль прямолинейных и круговых направляющих при перемещении их ленточным транспортером и вибрационным лотком. Разработаны вибрационное поворотное устройство, обеспечивающее одновременный равномерный поворот в одной плоскости нескольких ориентированных потоков изделий на заданный угол, а также установки с электромагнитным и эксцентриковым приводами, позволяющие использовать вибрационные транспортирующие устройства без нарушения товарного вида кондитерских изделий.

293. Тайц, Д.А. Разработка и исследование тепловых схем термоэлектрических охлаждающих термостатов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.194 – холодильные машины, машины и аппараты глубокого охлаждения и кондиционирования / Тайц Дмитрий Аркадьевич ; науч. рук. Е.А. Коленко; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти, СКБ полупроводниковых приборов. – Л., 1968. – 239 с. – Библиогр. : с. 228-239.

В работе подробно рассматриваются типичные термоэлектрические термостаты, рабочий объем которых окружен теплопроводной металлической оболочкой («изотермическая твердая стенка»). Проанализированы особенности термостатов больших объемов, в которых для поддержания температуры используется массовый расход теплоносителя. Дается метод построения статистической диаграммы термоэлектрического термостата, позволяющей быстро определить нестабильность температуры в рабочем объеме при любых формах изменения температуры окружающей среды. Приводится теория и методика расчета важнейших для лабораторной и метрологической практики ноль-термостатов. Рассматриваются некоторые особые возможности термоэлектрических батарей в области термостатирования. В частности, самостабилизирующие эффекты термоэлектрического охлаждения.

294. Федосов, С.Н. Исследование формирования вакуумных алюминиевых и титановых покрытий на стали и их защитные свойства в некоторых средах : дис. ... канд. техн. наук : защищена 14.06.1968 / Федосов Сергей Никифорович ; науч. рук. И.Л. Ройх ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1968. – 182 с. – Библиогр. : с. 171-182.

Основной целью работы являлось исследование формирования алюминиевых и титановых покрытий на стали и выяснение влияния условий нанесения (в первую очередь температуры конденсации) на структуру, состав, адгезию, механические и коррозионные свойства алюминиевых и титановых покрытий. Определены оптимальные температуры нанесения вакуумных покрытий на сталь. Изучена кинетика испарения алюминия в вакууме с вольфрамовой спирали. Экспериментально установлена зависимость между мощностью нагрева и скоростью испарения. Изучено влияние температуры конденсации на свойства титановых вакуумных покрытий. Изучение электродных потенциалов покрытий и поляризационных кривых позволило предложить метод измерения пористости титановых покрытий. Показана экономическая целесообразность вакуумного метода нанесения покрытий, подсчитана себестоимость алюминированной стали, годовой экономический эффект и срок самоокупаемости.

295. Цирлин, Б.Л. Исследование энергетической эффективности холодильных поршневых компрессоров : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.194 – холодильные машины, машины и аппараты глубокого охлаждения и кондиционирования / Цирлин Б.Л. ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодил. пром-сти. – Одесса, 1968. – 189 с. – Библиогр. : с. 183-189.

Разработан метод анализа энергетических характеристик и воздействия на них ряда основных процессов в компрессоре: всасывания, нагнетания, расширения из мертвого пространства, теплообмена, охлаждения и других. Предлагаемый метод основывается на принятии принципа независимости воздействия отдельных процессов на характеристики компрессора. Целесообразность предлагаемого метода подтверждена экспериментально. Исследования, выполненные на различных холодильных поршневых компрессорах, позволили обобщить выводы по оценке влияния на КПД компрессора основных протекающих в нем процессов, а также ряда факторов, зависящих от конструктивных особенностей, холодильного агента и режима работы.

296. Чейлях, В.Т. Системы охлаждения низкотемпературных термокамер : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.194 – холодильные машины, машины и аппараты глубокого охлаждения и кондиционирования / Чейлях В.Т. ; науч. рук. Л.З. Мельцер ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодил. пром-сти. – Одесса, 1968. – 174 с. – Библиогр. : с. 164-174.

Работа посвящена исследованию систем охлаждения низкотемпературных термокамер. Дан полный термодинамический анализ идеализированной системы с одним промежуточным теплоотводом и обратимыми процессами в холодильной машине. В работе решена проблема определения термодинамического минимума необратимых потерь для системы поддержания низкой температуры в охлаждаемом объекте. Показано, что максимальной термодинамической эффективности системы отвечает температура теплоотвода, определенная как средняя геометрическая температур сред. При этом промежуточный теплоотвод должен делить изоляционную конструкцию ограждения на два слоя с разными термическими сопротивлениями. Анализ показал, что один промежуточный теплоотвод теоретически обеспечивает не менее 75% от максимально возможного энергетического выигрыша.

297. Чернышев, С.А. Исследование возможности интенсификации работы тепловых аппаратов пищевой промышленности путем применения высокотемпературных теплоносителей : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.175 – машины и аппараты пищевой промышленности / Чернышев С.А. ; науч. рук. М.Я. Дикис ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1968. – 184 с. – Библиогр. : с. 147-155.

Цель работы – исследование процесса теплопередачи при обжаривании овощей с применением высокотемпературных органических теплоносителей (ВОТ). В работе проведено научное обобщение и анализ существующих литературных и практических материалов по способам обжаривания и конструирования печей. Проведены специальные экспериментальные исследования по применению ВОТ. Использование высокотемпературных органических теплоносителей позволило за счет повышения температурного напора интенсифицировать работу обжарочных печей, а низкое давление паров ВОТ позволяет использовать любую конфигурацию поверхности нагрева и открывает широкие перспективы в создании новых конструкций обжарочных печей, обеспечивающих улучшение технологии и повышение технико-экономических показателей процесса обжаривания.

1969

298. Аксельбанд, Б.А. Исследование термодинамических свойств жидких органических теплоносителей дитоллилметана, дифенилметана, дикумилметана : дис. ... канд. техн. наук / Аксельбанд Б.А. ; науч. рук. Я.З. Казавчинский ; Одес. ин-т инж. мор. флота. – Одесса, 1969. – 228 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 132-137.

Показано, что применение жидкостей дифенилметанового ряда и их производных перспективно во многих отраслях промышленности (химическая, цветная металлургия, энергетика, транспорт, опреснительные установки). В настоящей работе исследуются термодинамические свойства группы углеводородов диарилметанового ряда и их производных (дитоллилметана, дифенилметана, дикумилметана). Описана методика экспериментального исследования и конструкции экспериментальной установки, работающей по принципу безбалластового пьезометра постоянного объема с мембранным дифманометром. Рассмотрены различные формы уравнений состояния жидкости. Даны расчеты свойств малоисследованных жидкостей ряда диарилметанов.

299. Алейников, В.И. Исследование процесса и разработка режимов сушки зерна пшеницы с предварительным подогревом : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.375 – хранение зерна (элеватор.-склад. хоз-во) : защищена 26.09.1969 / Алейников Владислав Иванович ; науч. рук. В.И. Жидко ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1969. – 238 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 188-208.

Работа посвящена исследованию процесса сушки зерна пшеницы в сушилках с предварительным подогревом. Определена методика построения режимов сушки зерна с предварительным подогревом, по которой температура его предварительного нагрева принимается равной допустимой, установленной в шахтных зерносушилках с учетом назначения зерна и исходного качества клейковины и эта температура поддерживается неизменной на протяжении всего процесса сушки. Разработана конструкция и методика подбора основных параметров многоходового конвективного подогревателя для нагрева

зерна перед сушкой. Внедрена схема перевода шахтных зерносушилок на метод сушки с предварительным подогревом.

300. Баландин, И.А. Исследование листоканальных и листотрубных приборов охлаждения рефрижераторных судов : дис. ... канд. техн. наук / Баландин Иван Александрович ; науч. рук. В.И. Реут ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1969. – 220 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 198-205.

В диссертации исследованы листотрубные и листоканальные охлаждающие приборы, которые устанавливались на некоторых судах флота рыбной промышленности. Изучена зависимость размеров панелей и их элементов (шаг канала, количество каналов на панели, сечение канала и др.) от условий работы приборов, их тепловых и гидравлических характеристик. Разработаны методы расчета на прочность стенок канала штампо-сварных панелей и определены условия надежной работы приборов. Исследована коррозионная стойкость каналов в контакте с холодоносителем. Установлены условия нормальной работы панельных приборов при низких температурах и возможность хрупкого разрушения металла. Определены причины повышения порога хладоломкости металла и влияние технологических дефектов на хрупкость сварной штампованной конструкции. Разработаны основы технологических процессов, применяемых при изготовлении конструкций, рекомендованы наиболее приемлемые режимы работы.

301. Бобко, М.М. Исследование и технологическая оценка применения таманских бентонитовых глин для осветления и фильтрования фруктово-ягодных соков и вин : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.371 – технология консервирования пищевых продуктов : защищена 16.03.1970 / Бобко Михаил Михайлович ; науч. рук. Н.Г. Таран ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1969. – 208 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 168-193.

Диссертация посвящена исследованию месторождений бентонитовых глин и их технологической оценки для осветления фруктово-ягодных соков и вин, что позволяет рекомендовать их в качестве осветляющих материалов. Изучены физические свойства таманских бентонитовых глин. Исследованы их коллоидно-химические, адсорбционные и ионообменные свойства. Проведен полидисперсный анализ глин. Изучены технологические свойства таманских бентонитовых глин, как сорбентов, идущих для осветления фруктово-ягодных соков и вин. Разработана методика подготовки таманских бентонитовых глин для промышленного использования.

302. Богданов, Б.К. Исследование процессов управления и разработка структуры системы безоператорного автоматизированного управления зерновым элеватором : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.198 – автоматизация производственных процессов : защищена 29.05.1970 / Богданов Борис Константинович ; науч. рук. П.Н. Платонов, Э.В. Трибельгорн ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1969. – 197 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 188-198.

В диссертации проведен анализ соответствия исполнительных устройств требованиям комплексной автоматизации. Выявлены и классифицированы функции человека-оператора и персонала лаборатории, участвующего в управлении. В основу оптимального управления поточно-производственной системы (ППС) элеватора положены требования обеспечения наиболее эффективного ведения производственных процессов и сокращения времени простоя внешнего транспорта и зерноперерабатывающего оборудования. Разработан специализированный язык для формализованного описания ППС, названный логическим языком описания ППС (ЛЯО-ППС).

303. Будюк, Л.Ф. Двухслойные вакуумные цинк-алюминиевые и оловянно-кадмиевые покрытия на стали : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.353 – химическое сопротивление и защита от коррозии : защищена 27.03.1970 / Будюк Лидия Федоровна ; науч. рук. И.Л. Ройх, Д.М. Рафалович ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1969. – 187 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 175-186.

Диссертация посвящена исследованию условий формирования вакуумных цинк-алюминиевых покрытий на стали и кадмиевых с подслоем олова на сталях. Особое внимание уделено изучению влияния условий получения (в частности, температуры стали) на структуру и защитные свойства двухслойных вакуумных покрытий, а также выбору оптимальных толщин компонент в них. Показано, что температура конденсации является основным параметром, влияющим на структуру, состав, декоративные и защитные свойства вакуумных покрытий из цинка, кадмия, свинца и олова. Изучено влияние температуры конденсации алюминия на структуру, адгезию и декоративные свойства двухслойных покрытий. Разработан оптимальный режим нанесения кадмиевого покрытия с подслоем олова на сталях.

304. Везиришвили, О.Ш. Исследование вопроса комплексного применения теплонасосных установок в чайной промышленности : дис. ... канд. техн. наук / Везиришвили О.Ш. ; науч. рук. Г.В. Ратиани ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти, Ин-т энергетики им. А.И. Дидебулидзе. – Тбилиси, 1969. – 129 с. – Библиогр. : с. 141-155.

В диссертации рассматриваются вопросы комплексного применения теплонасосных установок в чайной промышленности и полученного при этом технического и экономического эффекта. В результате работы была создана опытно - промышленная теплонасосная установка на Губской чайной фабрике для теплоснабжения одного завялочного агрегата и кондиционирования воздуха в роллерно-ферментационном цехе. В работе приводятся результаты экспериментальных исследований установки и технико-экономического расчета, обосновывающие эффективность внедрения теплонасосных установок на чайных фабриках. Получены удельные нормы расхода электроэнергии на завяливание чайного листа и кондиционирование воздуха. Проанализированы вопросы комплексного применения теплонасосных установок для теплоснабжения чаесушильных машин, организации хранения зеленого чайного листа на базе отбросного холода. Произведен анализ технико-экономических показателей теплоснабжения чайных фабрик от теплонасосных установок и даны рекомендации чайной промышленности по их использованию.

305. Виденеева, Л.К. Исследование технологических и биохимических свойств пшеницы Безостая 1 : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.374 – технология зерновых, бобовых и крупяных культур / Виденеева Лидия Кузьминична ; науч. рук. Н.А. Ильвицкий ; ОТИ им. М.В. Ломоносова, [Краснодар. политехн. ин-т]. – Одесса, 1969. – 200 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 179-200.

Диссертация посвящена изучению физических, биохимических, мукомольных и хлебопекарных свойств, а также смесительной ценности озимой пшеницы Безостая 1, выращенной в различных почвенно – климатических зонах, для улучшения использования этого сорта и выявления зоны устойчивого производства сильной пшеницы. Изучены технологические и биохимические свойства Безостая 1, произрастающей в различных климатических зонах, и определены варьирования признаков, определяющих качество зерна. Определены смесительные способности пшеницы сорта Безостая 1 и пути наиболее рационального использования этого сорта в хлебопечении.

306. Головский, Е.А. Исследование термодинамических свойств жидкой двуокиси углерода при давлениях до 2500 бар : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.274 – теоретические основы теплотехники : защищена 31.10.1969 / Головский Евгений Александрович ; науч. рук. Я.З. Казавчинский, В.А. Цымарный ; ОТИ им. М.В. Ломоносова, Одес. ин-т инж. мор. флота. – Одесса, 1969. – 206 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 176-182.

Диссертация посвящена исследованию термодинамических свойств жидкой двуокиси углерода при давлениях до 2500 бар. Создана экспериментальная установка с неразгруженным безбалластным пьезометром постоянного объема, предназначенным для исследований плотности при давлениях до 600 бар. С целью расширения диапазона давления до 2500 бар разработана конструкция и изготовлен разгруженный безбалластный пьезометр постоянного объема с контактным индикатором прогиба мембраны дифманометра. С помощью уравнения состояния рассчитаны основные термодинамические свойства двуокиси углерода. Калорические величины удовлетворительно согласуются с имеющимися в литературе и могут быть рекомендованы в качестве справочных данных.

307. Дацко, А.А. Теоретическое и экспериментальное исследование шнековых прессов для переработки винограда : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.175 – машины и аппараты пищевой промышленности / Дацко А.А. ; науч. рук. И.В. Крючков ; ОТИ им. М.В. Ломоносова, Симфероп. фил. Севастоп. приборостроит. ин-та. – Одесса, 1969. – 179 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 180-184.

Диссертация посвящена теоретическому и экспериментальному исследованию шнековых прессов для переработки винограда. Выведены приближенные уравнения, устанавливающие связь между физико-механическими характеристиками мезги, геометрическими размерами прессующего механизма, коэффициентом объемной подачи и потребной мощностью. Проанализировано изменение потребной мощности и коэффициента полезного действия шнекового механизма при изменении давления прессования и числа оборотов шнеков. Определено распределение мощности между первым и вторым шнеками. Предложена и экспериментально проверена приближенная формула для определения нагрузки на упорный подшипник вала шнеков.

308. Евстигнеев, Г.М. Исследование теплового процесса ротационной стерилизации консервов в крупной многооборотной таре : дис. ... канд. техн. наук / Евстигнеев Геннадий Михайлович ; науч. рук. М.Я. Дикис ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1969. – 180 с. – Библиогр. : с. 174-180.

В работе проведен обзор и анализ современных методов тепловой стерилизации консервов. Описана промышленная установка для исследования ротационной стерилизации. Для опытов был использован ротационный горизонтальный автоклав периодического действия фирмы «Миттельхейзер и Вальтер». Описаны особенности выбора тары и стерилизации в крупной таре; методика измерения температуры внутри банки; изготовление и тарировка термпар; методика измерения давления внутри вращающейся тары; методика измерения скорости перемещения фаз системы внутри контейнера с продуктом. Проведено исследование прогреваемости продуктов в контейнерах и развивающегося в них давления при различных параметрах процесса стерилизации. Описано влияние способов стерилизации на органолептические свойства и химический состав консервов. Определены оптимальные режимы параметров процесса ротационной стерилизации.

309. Заблочкая, Н.С. Исследование низкотемпературного способа очистки воздуха от кристаллов CO_2 на воздухоразделительных установках : дис. ... канд. техн. наук / Заблочкая Н.С. ; науч. рук. В.П. Алексеев ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1969. – 142 с. – Библиогр. : с. 136-142.

В диссертационной работе дан анализ и оценка существующих и предложенных способов очистки воздуха от кристаллов CO_2 . Рассмотрены различные варианты физического способа удавления CO_2 при низких температурах и их недостатки. Приведены условия равновесия бинарной системы «воздух- CO_2 » атмосферного состава и реальные температуры кристаллизации CO_2 , обуславливающие возможность применения физических способов очистки без замерзания теплообменника и других аппаратов воздухоразделительных установок. Предпринимается попытка термодинамически объяснить понижение температур кристаллизации компонента CO_2 в воздухе с повышением давления. Разработаны схемы аппаратов для установок с дроссельным и детандерным потоком воздуха. Проведено исследование процесса барботажной очистки. Описаны созданные конструкции новых опытных промышленных аппаратов и проведено исследование их работы на воздухоразделительных установках.

310. Зыкина, Т.Ф. Исследование процессов производства консервированного виноградного сока и повышение его качества : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.371 – технология консервирования пищевых продуктов : защищена 27.10.1969 / Зыкина Таисия Филипповна ; науч. рук. А.Т. Марх ; консультант по технол. части А.Ф. Фан-Юнг ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1969. – 180 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 162-180.

Впервые проведены сравнительные исследования пищевой ценности виноградных соков, изготовленных по различным технологическим схемам. Дана физико-химическая характеристика осадков, образующихся в виноградных соках на различных этапах технологического процесса. Установлено, что осадки содержат продукты взаимодействия белковых и полифенольных веществ, удаление которых обуславливает получение кристально-прозрачного продукта. Составлен баланс, характеризующий перераспределение отдельных компонентов свежееотжатого сока между готовым продуктом и образующимися осадками. Исследован состав полифенолов виноградного сока по этапам технологического процесса, уровень потерь биофлавоноидов винограда при использовании различных схем производства, а также применение очищенных ферментных препаратов для осветления свежееотжатых соков в условиях низких температур.

311. Иванов, И.Е. Исследование технологической эффективности производства кукурузных хлопьев : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.374 – технология зерновых, бобовых и крупяных культур : защищена 27.06.1969 / Иванов Иван Евтихиевич ; науч. рук. И.П. Гусев, И.Т. Мерко ; ОТИ им. М.В. Ломоносова, [УкрНИИ консерв. пром-сти]. – Одесса, 1969. – 200 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 185-199.

Диссертация посвящена совершенствованию технологии производства кукурузных хлопьев, изысканию возможности разработки новой, более эффективной технологии производства хлопьев с максимальным использованием эндосперма зерна кукурузы. Проведены сравнительные исследования технологической эффективности производства крупы для хлопьев на основных измельчающих машинах. Исследовано влияние гидротермической и термической обработки на изменение ее физико-химических свойств. Рассмотрены возможности производства кукурузных хлопьев из муки.

312. Ицкович, Г.Г. Механизация процессов расфасовки и обжаривания на рыбоконсервных заводах : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.175 – машины и аппараты пищевой промышленности / Ицкович Габриэль Григорьевич ; науч. рук. М.Я. Дикис ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1969. – 255 с. – Библиогр. : с. 243-251.

Диссертация посвящена возможности использования шестишпиндельной набивочной машины для расфасовки бычка и черноморской ставриды в жестяную банку, исследованию экспериментального образца набивочной машины и технологических показателей, изысканию оптимальных технических решений при обжаривании рыбы в потребительской таре и инвентарной кассете, изучению режимов стерилизации рыбных консервов, обжаренных в таре. Разработана конструкция и изготовлен головной промышленный образец четырехшпиндельного автомата дозирования рыбы.

313. Каменецкий, В.Р. Коэффициент вязкости сжатых газов (методы расчета и обобщенные данные) : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.274 – теоретические основы теплотехники : защищена 23.05.1969 / Каменецкий Валентин Робертович ; науч. рук. П.М. Кессельман ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1969. – 226 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 160-170.

Получено уравнение, связывающее коэффициент вязкости сжатых газов с температурой и плотностью, и разработана методика его составления по экспериментальным данным. Показано, что это уравнение является единым и надежно описывает зависимость коэффициента вязкости от параметров состояния в газовой и жидкой фазах, включая линию насыщения и околокритический район. По разработанной методике составлены уравнения для определения вязкости различных технических газов, что может быть использовано при расчетах различных процессов и аппаратов с помощью ЭВМ.

314. Князев, В.А. Исследование технологической эффективности способа попутного аэромеханического сепарирования зерна пшеницы в условиях внутрицехового пневматического транспорта : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.175 – машины и аппараты пищевой промышленности : защищена 20.06.1969 / Князев Вячеслав Александрович ; науч. рук. А.М. Дзядзио, Г.Ф. Костюк. – Одесса, 1969. – 220 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 169-176.

Разработан и предложен новый способ попутного аэромеханического сепарирования зерна, более соответствующий условиям работы внутрицехового пневмотранспорта и обеспечивающий высокие технико-экономические показатели, в сравнении со способом сепарирования зерна в вертикальном воздушном канале. Разработан метод расчета пневмосепараторов ОТИ-2, позволяющий определить его основные размеры, а также вероятные значения технологической эффективности и аэродинамического сопротивления. Пневмосепараторы ОТИ-2 малогабаритны, характеризуются относительно высокой технологической эффективностью и небольшой металлоемкостью.

315. Ковальчук, И.А. Исследование и разработка статистических элементов памяти, автоматических устройств, работающих в условиях перерывов энергопитания : дис. ... канд. техн. наук : защищена 26.05.1967 / Ковальчук Игорь Аркадьевич ; науч. рук. П.Н. Платонов ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1969. – 236 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 144-145.

Проведена систематизация принципов построения триггеров с памятью и разработана классификация данных схем. Разработаны четыре новых типа триггеров с памятью, на которые получены авторские свидетельства. Проведен анализ регенеративной стадии в симметричном триггере при включении питания, что позволило установить малую эффективность емкостной асимметрии, как средства обеспечения направленного включения триггера. Выполнено теоретическое и экспериментальное исследование переходных процессов при включении питания в триггерах с базовой, коллекторной и эмиттерной асимметрией. Определены критерии восстановления информации для триггеров различных классов. Разработан формирователь фронтов питающего напряжения, содержащий пороговое устройство с гистерезисом, который обеспечивает надежную работу триггеров с памятью.

316. Козорез, А.И. Исследование переменных режимов углекислотных энергетических установок : дис. ... канд. техн. наук : защищена 28.03.1969 / Козорез А.И. ; науч. рук. Д.П. Гохштейн, В.Л. Дехтярев ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1969. – 213 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 193-202.

Изучены характеристики различных схем углекислотных энергетических установок (УКЭГ) на номинальном и переменном режимах работы, разработан графо-аналитический метод расчета переменных режимов, выяснены преимущества и недостатки рассмотренных схем. В результате анализа переменного и номинального режимов при помощи энтропийного метода намечены пути дальнейшего совершенствования УКЭУ. В эскизном и техническом проектах были разработаны оптимальные схемы установок большой мощности, опытно-промышленной установки, имеющих высокий КПД на номинальном и переменном режимах. Проведены работы по дальнейшему развитию энтропийного метода с получением зависимостей эксергетических потерь от исходных параметров установки.

317. Короленко, В.А. Изменения качества томатопродуктов (томат-пасты) при хранении в жестяной таре : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.371 – технология консервирования пищевых продуктов : защищена 23.01.1970 / Короленко В.А.; науч. рук. А.Т. Марх, Л.А. Бонева; ОТИ им. М.В. Ломоносова, Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1969. – 209 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 179-196.

Исследован химический состав томат-пасты с целью выявления веществ, влияющих на скорость коррозии. Изучено влияние условий хранения на скорость коррозии, устойчивость тары из белой жести различных классов, сортов, способов лужения и проката. Определена устойчивость жести, лакированной различными лаками (масляными, безмасляными и комбинированными покрытиями) с целью установления наиболее пригодных покрытий при производстве тары для томат-пасты. Изучены изменения качества томат-пасты при хранении в лакированной таре в различных температурных условиях и при различной продолжительности хранения. Разработаны практические рекомендации по применению наиболее устойчивых видов жести и лаковых покрытий, которые позволят обеспечить высокое качество продукта в течение длительного времени хранения.

318. Кочетова, А.А. Исследование эффективности различных методов подготовки зерна к помолу: дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.374 – технология зерновых, бобовых и крупяных культур : защищена 21.11.1969 / Кочетова Алла Александровна ; науч. рук. П.Г. Демидов, И.Т. Мерко ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1969. – 236 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 216-236.

Целью работы является исследование эффективности различных методов подготовки зерна к помолу для обоснования методов, которые в наибольшей мере способствуют повышению уровня продовольственного использования зерна и улучшению качества муки. Исследовано изменение водопоглощительной способности и прочностных свойств исследуемых сортов зерна пшеницы в связи с увлажнением при различной температуре и времени отволаживания, а также влияние различных методов и режимов подготовки зерна к помолу на биохимические свойства зерна и хлебопекарные достоинства муки. Установлено влияние различных методов и режимов подготовки зерна к помолу на его мукомольные свойства. Выявлена технико-экономическая эффективность определенных методов подготовки зерна к помолу.

319. Ломакин, В.Ф. Исследование аппаратов тепловой обработки вин и создание рациональных схем их автоматизации : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.175 – машины и аппараты пищевой промышленности / Ломакин Владимир Филиппович ; науч. рук. М.Л. Варламов, Б.Ф. Дикий ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1969. – 208 с. – Библиогр. : с. 192-204.

В работе рассматриваются аппараты для тепловой обработки вин без доступа воздуха (пастеризаторы) и при дозировании кислорода (установки для мадеризации вин), как объекты автоматического регулирования, с целью разработки рациональных схем их автоматизации. Проведен обзор современного состояния технологии и конструкций установок для тепловой обработки вин и производства резервуарной мадеры, а также методов их автоматизации. Исследованы динамические свойства пластинчатых регенеративных пастеризационно-охладительных установок и систем регулирования температуры пастеризации вина. Проанализирован и обобщен опыт эксплуатации систем автоматизации установок по производству резервуарной мадеры, исследованы их динамические свойства и системы регулирования температуры виноматериала.

320. Майсоценко, В.С. Экспериментальное исследование компрессионных холодильных машин, работающих на неазеотропных смесях фреона-12 и фреона-143 : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.194 – холодильные машины, машины и аппараты глубокого охлаждения и кондиционирования / Майсоценко Валерий Степанович ; науч. рук. В.Ф. Чайковский ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1969. – 338 с. – Библиогр. : с. 205-216.

Проведено экспериментальное исследование холодильной машины на неазеотропной смеси фреона-12 и фреона-143. Было обнаружено, что объемные, весовые и энеоэнергетические характеристики холодильной машины улучшаются при росте концентрации смеси по низкокипящему компоненту. Отмечено, что применяя неазеотропную смесь агентов Ф12-Ф143, можно существенно увеличить холодопроизводительность установки, либо снизить температурный уровень в испарителе. Описан опытный термокондуктометрический концентратомер, спроектированный и изготовленный специально для измерения концентрации смесей фреонов. Предложены новые способы измерения концентрации: адсорбционный и способ непрерывного определения концентрации смесей фреонов в биагентах холодильных машинах.

321. Мальцева, Г.В. Исследование гидромеханики и теплообмена в поперечно продуваемом движущемся слое : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.274 – теоретические основы теплотехники / Мальцева Галина Владимировна ; науч. рук. З.Р. Горбис ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1969. – 229 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 217-230.

Диссертация посвящена исследованию гидромеханики и теплообмена в поперечно продуваемом движущемся слое. Проведен теоретический анализ процессов, протекающих в движущемся слое при поперечной продувке, в результате которого получена система дифференциальных уравнений сплошности, движения, энергии, теплообмена и теплопроводности. Из анализа этих уравнений на основе теории подобия получены критериальные уравнения для механики движения, аэродинамики и теплообмена. Получены аналитические зависимости, описывающие распределение температуры насадки в слое, а также позволяющие оценить неравномерность нагрева насадки на выходе из камеры.

322. Мамчур, В.А. Разработка, исследование и внедрение системы автоматического управления многокорпусной выпарной установкой с развитым пароотбором для пищевой промышленности : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.198 – автоматизация производственных процессов : защищена 12.12.1969 / Мамчур Виталий Акимович ; науч. рук. Л.И. Кон ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Одес. политехн. ин-т. – Одесса, 1969. – 263 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 196-202.

Диссертация посвящена вопросам исследования, рационализации и автоматизации процессов многоступенчатого выпаривания применительно к сахарному производству. Проведены исследования и анализ существующих систем управления выпарными установками с развитым внешним пароотбором. Синтезирована усовершенствованная рациональная система ОПИИ - 4 автоматического управления многокорпусной выпарной установки (МВУ), отличающаяся от предыдущей стабилизацией испарительных производительностей промежуточных корпусов посредством изменения каскадных подпиток в их надрастворные пространства согласованием фактической и требуемой производительностей МВУ путем воздействия на подпитку пара. Создан работоспособный автоматический плотномер ПП-1 с двухступенчатым пеноотделяющим приемником для пенящихся растворов, позволяющий осуществлять многоканальное регулирование концентрации выходящего сиропа по отклонениям за счет воздействия на производительность хвостовых корпусов, разбавление или циркуляцию раствора. Изложены уточненные и обобщенные методы теплового и гидравлического расчета выпарной станции.

323. Марьенко, А.Ф. Исследование некоторых вопросов динамики пусковых режимов блока прямоточный котел-турбина (на примере блока котел 67-2СП-турбина К-50-90) : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.198 – автоматизация производственных процессов : защищена 26.09.1969 / Марьенко Александр Федорович ; науч. рук. М.А. Дуэль ; ОТИ им. М.В. Ломоносова, ЦНИИ комплекс. автоматизации (ЦНИИКА). – М., 1969. – 141 с. – Библиогр. : с. 133-141.

Диссертация посвящена исследованию некоторых вопросов динамики пусковых режимов блока с прямоточным котлом на докритические параметры пара. Получена динамическая модель процессов прогрева турбины при пусках на скользящих и номинальных параметрах пара, которая позволяет рассчитывать графики изменения температур металла в контрольных точках цилиндра и фланца по заданным графикам изменения температуры пара на входе в турбину и нагрузки. На основе метода фазового пространства и метода динамического программирования разработана методика составления по полученной модели процессов прогрева программ пуска турбины в минимальное время с соблюдением ограничения по контрольной разности температур металла. Получена динамическая модель участка регулирования температуры перегретого пара в пусковых режимах.

324. Нехорошев, В.М. Эффективность применения воздушных турбоохладительных агрегатов в пищевой промышленности на основе анализа испытаний машины ТХМ-300 : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.194 – холодильные машины, машины и аппараты глубокого охлаждения и кондиционирования / Нехорошев Владимир Михайлович ; науч. рук. В.С. Мартыновский ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1969. – 184 с. – Библиогр. : с. 181-184.

Содержание работы посвящено анализу испытаний воздушной турбохолодильной машины ТХМ-300, разработанной авиапромышленностью по предложению группы ученых и инженеров, а также определению условия создания на ее базе рациональных холодильных установок для пищевой промышленности. Исследовано влияние характерных особенностей воздушных турбохолодильных машин на выбор технологических процессов, в которых целесообразно их применение, и на расчет холодильного оборудования. Экспериментально определена холодопроизводительность и некоторые другие характеристики машины ТХМ-300 в зависимости от температуры охлаждаемого объекта. Разработаны рекомендации по совершенствованию воздушных турбохолодильных установок.

325. Носенко, В.А. Исследование теплопередачи ребристых испарительных конденсаторов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.194 – холодильные машины, машины и аппараты глубокого охлаждения и кондиционирования / Носенко В.А. ; науч. рук. С.Г. Чуклин ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1969. – 241 с. – Библиогр. : с. 232-241.

В диссертации проведены экспериментальные исследования теплопередачи ребристого испарительного конденсатора, работающего в режимах сухого (воздушного), испарительного (при тонкопленочном стекании воды по поверхности) и оросительного конденсатора. Дан анализ и обобщение теоретических зависимостей ряда факторов по вопросам испарительного охлаждения воды применительно к испарительным конденсаторам холодильных установок. Уточнены аналитические зависимости для определения тепловых потоков через ребро и участок трубы между соседними ребрами ребристого элемента для длинных, средних и коротких ребер. Рассматриваются коэффициенты теплообмена с учетом закономерностей внутреннего и внешнего теплообмена между воздухом с одной стороны, ребром и трубой ребристого элемента - с другой.

326. Олейниченко, В.Т. Исследование и модернизация охлаждающих систем производственных холодильников : дис. ... канд. техн. наук / Олейниченко В.Т. ; науч. рук. И.Г. Чумак ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1969. – 238 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 196-203.

На основании результатов обследования и испытания холодильных установок разработана рациональная система охлаждения, способ распределения воздуха в камерах термической обработки мясопродуктов и более простая схема трубопроводов в компрессорном цехе и аппаратном отделении. Приведены результаты экспериментального исследования насосно-циркуляционной системы, воздухоохладителей и камер термической обработки. Даны аналитические и эмпирические зависимости воздушных струй, истекающих из воздухораспределительных устройств: ложного потолка и воздухопроводов с продольными и радиальными щелями в воздуховодах, а также душирующего воздухораспределения. Представлены расчеты удельного расхода электроэнергии.

327. Олесеви́ч, Е.К. Влияние конструктивных характеристик и параметров рабочего тела на предельную мощность турбины : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.274 – теоретические основы теплотехники : защищена 30.05.1969 / Олесеви́ч Е.К. ; науч. рук. Д.П. Гохштейн, А.М. Аксельбанд ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1969. – 248 с. – Библиогр. : с. 241-248.

Рассмотрено влияние конструктивных характеристик и параметров рабочего тела на предельную мощность турбины. Для анализа предельной мощности турбин перспективных энергетических установок разработан обобщенный метод оценки этой величины, учитывающий возможность ее ограничения не только пропускной способностью, но и мощностью лимитирующей ступени. Показано, что каждому выбранному значению корневого диаметра лимитирующей ступени соответствует определенное оптимальное значение удельного веса рабочего тела на выходе, при котором мощность ступени и расход через нее максимальны. Результаты эксперимента позволили уточнить выбор минимальной относительной высоты рабочей лопатки, необходимой для расчета предельной мощности турбин с повышенной плотностью рабочего тела.

328. Парцхаладзе, Э.Г. Исследование водолеяных аккумуляторов холода : дис. ... канд. техн. наук / Парцхаладзе Эдуард Георгиевич ; науч. рук. С.Г. Чуклин ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1969. – 194 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 169-176.

В диссертационной работе выполнен обзор исследований по теплообмену при переходе вещества из жидкой фазы в твердую. Теоретически был исследован процесс охлаждения воды и льдообразования в листотрубном аккумуляторе холода. Приводится вывод количественных зависимостей процесса намораживания льда в воде переменной температуры, а также результаты численного решения задач на ЦВМ. Были изложены задачи и методика экспериментального исследования; приведено описание экспериментального стенда, измерительных приборов и устройств. Приведены результаты экспериментального исследования панельного испарителя в двух режимах работы установки – при стабильном агрегатном состоянии охлаждаемой воды и при ее охлаждении с одновременным намораживанием льда на поверхности панелей. А также даны рекомендации по проектированию листотрубных аккумуляторов холода.

329. Петрова, В.П. Биохимическая и технологическая характеристика плодов боярышников, интродуцированных в лесостепи Украины : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.371 – технология консервирования пищевых продуктов : защищена 26.12.1969 / Петрова В.П. ; науч. рук. А.Т. Марх ; ОТИ им. М.В. Ломоносова, Центр. респ. ботан. сад. – Киев, 1969. – 200 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 178-200.

В диссертации изучен характер изменений основных химических показателей и биологически активных веществ плодов различных видов боярышника, а также биохимические свойства в процессе их созревания. Установлено влияние метеорологических условий на химический состав плодов и возможность использования плодов боярышника для выработки высококачественных консервов, отличающихся хорошими пищевыми, вкусовыми и лечебными свойствами. Получены образцы компотов, имеющих удовлетворительные органолептические свойства и высокие пищевые достоинства. Исследованы изменения биохимических показателей при технологической переработке плодов. Содержание ценных химических компонентов в консервированных продуктах зависит от биологических особенностей вида.

330. Погирной, Н.Е. Исследование технологической эффективности формирования помольных партий зерна различного качества : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.374 – технология зерновых, бобовых и крупяных культур : защищена 27.06.1969 / Погирной Николай Евдокимович ; науч. рук. И.Т. Мерко ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1969. – 240 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 154-163.

Диссертация направлена на исследование этапа формирования помольных партий зерна пшеницы на мельницах и рассмотрение методов его совершенствования. Изучены физико-технологические свойства 12 сортов яровой и озимой пшеницы. Исследованы технологические свойства двух-, трех- и четырехкомпонентных смесей, составленных из исследуемых сортов. Определено рациональное количество компонентов в смеси. Изложен порядок решения задачи на вычислительных машинах о смеси по трем взаимосвязанным показателям качества партий зерна (стекловидность, клейковина, зольность), которые оказывают влияние на процесс подготовки и переработки зерна, а также на хлебопекарные свойства муки.

331. Редкозуб, Б.Д. Исследование влияния динамических факторов на характеристики холодильных герметичных поршневых компрессоров : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.194 – холодильные машины, машины и аппараты глубокого охлаждения и кондиционирования / Редкозуб Б.Д. ; науч. рук. В.Б. Якобсон ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти, ВНИИ холодиль. пром-сти. – Одесса, 1969. – 150 с. – Библиогр. : с. 131-140.

Задачей данной работы являлось применение методов динамики к исследованию холодильных герметичных поршневых компрессоров с целью улучшения показателей качества этих машин. Рассмотрены возможные способы снижения пульсации вращающего момента встроенного электродвигателя применительно к особенностям конструкции и специфике работы герметичных компрессоров. Определена область применения встроенных электродвигателей с повышенным скольжением. Сопоставлены результаты теоретического и экспериментального определения оптимального скольжения электродвигателя герметичного компрессора. Показана целесообразность установки маховика в герметичных компрессорах. Исследовано влияние пульсации вращающего момента на энергетические показатели в зависимости от режима работы герметичного компрессора. Некоторые общие закономерности, полученные в результате исследований, могут оказаться полезными при создании компрессоров других типов.

332. Рушди Хамуда М. Рациональные схемы комфортного кондиционирования воздуха для условий ОАР : дис. ... канд. техн. наук / Рушди Хамуда М. ; науч. рук. В.С. Мартыновский, В.З. Жадан ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1969. – 179 с. – Библиогр. : с. 167-179.

В диссертационной работе наиболее подробно рассмотрены системы испарительного охлаждения воздуха и термоэлектрического кондиционирования, как имеющие наибольшие перспективы внедрения в условиях Объединенной Арабской Республики (ОАР). В работе была климатически районирована ОАР по зонам и выбрана для каждой зоны рациональная система комфортного кондиционирования в зависимости от типа помещения. Исследованы возможности применения различных систем испарительного охлаждения и термоэлектрического кондиционирования. Исследованы отдельные элементы тепловлагообмена в процессах адиабатического охлаждения воздуха, при использовании целевых насадок. Даны рекомендации по строительству, проектированию и применению различных схем кондиционирования.

333. эль-Сайед Басьюни Собхи Салем. Исследование и разработка технологии хранения рыбы в подмороженном состоянии : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.372 – холодильная технология пищевых продуктов / эль-Сайед Басьюни Собхи Салем ; науч. рук. А.И. Пискарев ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти, ВНИИ холодиль. пром-сти. – М., 1969. – 182 с. – Библиогр. : с. 158-182.

Работа посвящена исследованию и разработке технологии хранения рыбы в подмороженном состоянии. Применение такой технологии позволит обеспечить рыбные предприятия и торговые организации высококачественной рыбой с ускоренным циклом холодильной обработки и меньшими затратами холода, чем при замораживании. Разработан и произведен выбор наиболее рациональных условий и режимов для возможно лучшего сохранения качества рыбы. Выявлено влияние подмораживания на качественное состояние рыбы.

334. Самонов, Ф.А. Исследование точности и разработка инженерного метода расчета автоматических стабилизирующих систем пищевой промышленности : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.198 – автоматизация производственных процессов / Самонов Федор Александрович ; науч. рук. П.Н. Платонов, В.В. Владимиров ; ОТИ им. М.В. Ломоносова, Всесоюз. проект.-конструкт. и науч.-исслед. ин-т автоматизации пищевой пром-сти «Пищепромавтоматика». – Одесса, 1969. – 162 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 138-145.

Диссертация посвящена исследованию точности и разработке инженерного метода расчета автоматических стабилизирующих систем пищевой промышленности. Установлено, что с повышением уровня регулирования составляющая дисперсии регулируемого параметра от регулируемого возмущения уменьшается, а составляющие, порождаемые нерегулируемыми возмущениями, возрастают. Показано, что значения оптимальных настроек, рассчитанные по указанным формулам, близки к значениям оптимальных настроек, обеспечивающих минимальную квадратичную площадь под кривой переходного процесса при детерминированных возмущениях типа «скачка». Разработанные метод расчета, рекомендации, программа и формулы для определения оптимальных настроек регуляторов применены при расчете нескольких конкретных автоматических стабилизирующих систем.

335. Сердюк, Л.С. Термодинамические свойства водорода. Исследование свойств различных орто-пара составов с помощью единых уравнений состояния : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.274 – теоретические основы теплотехники / Сердюк Л.С. ; науч. рук. Я.З. Казавчинский ; ОТИ им. М.В. Ломоносова, Одес. ин-т инж. мор. флота. – Одесса, 1969. – 242 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 175-185.

В диссертации рассмотрены термодинамические свойства водорода. Составлены единые уравнения состояния для пара-водорода, нормального водорода и равновесной орто-пара смеси, справедливые во всей однофазной области. Показано, что используя непрерывность единого уравнения состояния и его производных, можно достаточно надежно определить свойства в состоянии насыщения из условия равенства давлений и химических потенциалов для газа и жидкости. Составлено уравнение состояния равновесной орто-пара смеси в предположении, что смесь нормального водорода с параводородом можно рассматривать как идеальный раствор. По уравнениям состояния рассчитаны подробные таблицы термодинамических свойств параводорода, нормального водорода и равновесной орто-пара смеси. Построен ряд диаграмм состояния.

336. Ситников, А.К. Исследование тонкого измельчения дисперсной фазы суспензий пищевых продуктов в струйном измельчителе : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.175 – машины и аппараты пищевой промышленности / Ситников Александр Кириллович ; науч. рук. М.Я. Дикис ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодильной пром-сти. – Одесса, 1969. – 182 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 148-155.

Цель работы – исследовать возможности предложенного струйного измельчителя по тонкому измельчению дисперсной фазы различных пищевых суспензий. В результате исследований получены данные, необходимые для проектирования, расчета и эксплуатации струйного измельчителя для тонкого измельчения дисперсной фазы суспензий пищевых продуктов. Разработанная конструкция струйного измельчителя для тонкого измельчения фазы суспензий пищевых продуктов обеспечивает тонкое измельчение частиц дисперсной фазы фруктовых и овощных соков с мякотью и пюре. Предложена методика расчета основных элементов измельчителя. Аналитически получены формулы для определения степени измельчения, пути разгона частиц дисперсной фазы, разрушающей скорости для частиц различных размеров.

337. Слюсаренко, Н.Н. Исследование переходных процессов в теплообменных аппаратах с промежуточным дисперсным теплоносителем типа «Газовзвесь» : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.274 – теоретические основы теплотехники : защищена 20.06.1969 / Слюсаренко Н.Н. ; науч. рук. З.Р. Горбис, Е.И. Таубман ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1969. – 130 с. – Библиогр. : с. 118-130.

Диссертация посвящена исследованию переходных процессов в теплообменных аппаратах с промежуточным дисперсным теплоносителем типа «Газовзвесь». Получены расчетные зависимости, позволяющие рассчитать характеристики питателей-распределителей насадки работающих при попутном или встречном перепаде давления на них. Разработана методика и осуществлено математическое моделирование переходных режимов теплообменника типа «Газовзвесь» с помощью электронной вычислительной машины непрерывного действия. Установлено, что теплообменник типа «Газовзвесь» обладает значительным самовыравниванием по температурам и расходам. Доказано, что теплообменник типа «Газовзвесь» можно использовать для синтеза проектируемых систем регулирования и для расчета оптимальных геометрических характеристик отдельных узлов теплообменника.

338. Смирнов, Л.Ф. Холодильные методы опреснения соленой воды : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.194 – холодильные машины, машины и аппараты глубокого охлаждения и кондиционирования / Смирнов Леонард Федорович ; науч. рук. В.С. Мартыновский, Л.З. Мельцер ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1969. – 219 с. – Библиогр. : с. 208-219.

Работа посвящена вопросам опреснения соленой воды с помощью кристаллизационных методов. Экспериментально определены значения скорости образования гидратов, выхода пресной воды и объемного коэффициента теплопередачи. Установлено, что по степени значимости на увеличение максимальных значений выхода пресной воды на первом месте находится интенсивность перемешивания суспензии, а затем относительные расходы агента и соленого раствора. Изменение солесодержания в исследованном диапазоне концентраций незначительно влияет на скорость образования гидратов и выход пресной воды, однако с повышением концентрации соли область максимальных значений выхода пресной воды сдвигается в сторону более высоких величин времени пребывания реагентов в гидратообразующем аппарате.

339. Советова, Л.В. Исследование свойств защитных паротермических окисных пленок на металлокерамике : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.353 – химическое сопротивление материалов и защита от коррозии / Советова Л.В.; науч. рук. Е.Н. Гладкова ; ОТИ им. М.В. Ломоносова, Саратов. политехн. ин-т. – Саратов, 1969. – 148 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 134-148.

Изучены коррозионные, электрохимические и физические свойства защитных окисных пленок и их связь с режимом паротермического окислирования. Исследована пористость окисной пленки на металлокерамике методом электрографирования. Аналитически рассмотрены закономерности роста пленки магнетита на металлокерамике. Получено общее уравнение, из которого линейный и параболический законы окисления вытекают в качестве частных случаев. Изучено три метода оценки коррозионной стойкости окисных покрытий по поляризационным кривым, каждый из которых может быть использован в зависимости от конкретных условий испытаний. На основании теоретических и экспериментальных исследований даны рекомендации по выбору режима окислирования в целях получения покрытия с требуемыми свойствами. Исследована возможность наполнения окисных пленок синтетическими смолами для улучшения их защитных свойств.

340. Таран, В.Н. Исследование термодинамических свойств гелия как низкотемпературного хладагента : дис. ... канд. техн. наук / Таран Виталий Николаевич ; науч. рук. Я.З. Казавчинский ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1969. – 239 с. – (Прил.: 52 с.). – Библиогр. : с. 227-239.

В диссертационной работе рассмотрено использование гелия в циклах холодильных машин. Проведено сравнение различных методов получения низких температур. Рассмотрены свойства гелия как низкотемпературного хладагента. Дан обзор экспериментальных данных о термодинамических свойствах изотопов гелия и методов обработки данных. Дано уравнение состояния ^4He и его термодинамические свойства, а также уравнение состояния изотопа ^3He . Изучение теплофизических свойств ряда наиболее распространенных веществ показало, что наиболее перспективны для применения в газовых холодильных машинах три вещества: азот, гелий и водород. Один из них – гелий может быть назван универсальным агентом, применимым в самом широком интервале температур.

341. Тихомиров, В.А. Исследование шума герметичных холодильных компрессоров и агрегатов : дис. ... канд. техн. наук / Тихомиров Владимир Алексеевич ; науч. рук. В.Б. Яковсон ; ВНИИ холодиль. пром-сти. – М., 1969. – 157 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 129-139.

Работа посвящена исследованию шума герметичных холодильных компрессоров и агрегатов. Были разработаны методики и проведены исследования шумовых и вибрационных характеристик ряда герметичных компрессоров и агрегатов, их отдельных узлов. Установлены главные источники шума в герметичных компрессорах и пути его передачи в окружающую среду. Даны теоретические основы и методика расчета колебаний газового столба и их решения в глушителях. Предложены формулы расчета звукоизолирующей способности кожухов герметичных компрессоров и влияние на нее материала и толщины стенок кожуха и заполняющей их газовой среды. Разработаны конструкторско-технологические меры борьбы с шумом в герметичных компрессорах домашних холодильников с учетом оптимизации их тепловых, энергетических и др. показателей качества. Разработан малошумный и экономичный вентилятор для малых холодильных агрегатов. Предложена методика определения его размеров и скорости вращения, приведены формулы расчета шумности вентилятора и агрегата с ним.

342. Файнзильберг, Е.Я. Экспериментальные исследования охлаждающих систем холодильников-фруктохранилищ : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.194 – холодильные машины, машины и аппараты глубокого охлаждения и кондиционирования / Файнзильберг Ефим Яковлевич ; науч. рук. И.Г. Чумак ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1969. – 170 с. – Библиогр. : с. 171 -179.

Цель исследования – осуществить в сравнении выбор оптимальной охлаждающей системы для камер хранения фруктов, удовлетворяющей требованиям к режиму хранения. Для экспериментальных исследований был построен ряд промышленных холодильников, оборудованных батарейной системой охлаждения, выполненной из оребренных труб с различным расположением батарей в объеме камеры: воздушной и поточно-панельной. Также испытывались смешанные варианты охлаждения камер: батарейно-воздушное и панельное–воздушное. В результате была создана воздушно-экранный система охлаждения, в которой сочетаются положительные качества панельного и воздушного охлаждения.

343. Хандурдыев, А. Использование солнечной энергии для целей охлаждения в районах сухого жаркого климата : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.194 – холодильные машины, машины и аппараты глубокого охлаждения и кондиционирования / Хандурдыев Амандурды ; науч. рук. В.А. Баум, А. Какабаев ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти, Туркм. гос. ун-т им. А.М. Горького. – Ашхабад, 1969. – 126 с. – Библиогр. : с. 119 - 126.

Проведена количественная оценка и сравнение возможных энергетических показателей различных схем вариантов солнечных охлаждающих устройств в климатических условиях Туркменской ССР. На основе анализа энергетических и эксплуатационных характеристик различных гелиоохлаждающих устройств разработан наиболее приемлемый вариант солнечной холодильной установки для условий сухого жаркого климата. Разработан аналитический метод расчета солнечного генератора рассматриваемой схемы холодильной установки. Создан опытный образец солнечной холодильной установки и произведены ее испытания с целью выявления энергетических и некоторых других показателей установки в климатических условиях ТССР. Сравнены технико-экономические показатели разработанного варианта солнечной холодильной установки с существующими холодильными машинами, потребляющими тепловые и электрическую энергии, при применении их в ТССР.

344. Хелемский, А.М. Исследование пароизоляционных материалов и покрытий ограждающих конструкций холодильников : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.194 – холодильные машины, машины и аппараты глубокого охлаждения и кондиционирования / Хелемский А.М. ; науч. рук. В.З. Жадан ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1969. – 225 с. – Библиогр. : с. 165-180.

В диссертации определены основные пути повышения эффективности пароизоляции ограждений холодильника. Дан анализ тепломассообменных процессов протекающих в ограждениях холодильников. Приведено описание принятой методики и аппаратуры для опытного изучения массопереноса, даны результаты опытов. Приводятся результаты исследования основных свойств рулонных, пленочных и мастичных пароизоляционных материалов. Освещаются вопросы механизированного нанесения пароизоляционных покрытий из битумных мастик и описывается конструкция разработанной промышленной установки для механизированного нанесения пароизоляционных покрытий на строящихся холодильниках.

345. Чиркина, Т.Ф. Исследование процесса стерилизации мясных консервов при повышенных температурах : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.371 – технология консервирования пищевых продуктов : защищена 23.01.1970 / Чиркина Тамара Федоровна ; науч. рук. Б.Л. Флауменбаум, А.Т. Марх ; ОТИ им. М.В. Ломоносова, Вост.-Сиб. технол. ин-т. – Одесса, 1969. – 192 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 150-168.

Цель исследования – выявить возможность применения температур стерилизации мясных консервов выше традиционного диапазона 113°C-120°C и найти объективный показатель оценки режимов тепловой обработки по качеству получаемых консервов. Установлена длительность стерилизации для исследуемых видов консервов при повышенных температурах путем получения теплофизических характеристик проникновения тепла в центр содержимого банки с их математической оценкой по методу установления F-эффекта. Изучено изменение азотистых веществ мяса при гидротермической обработке в интервале температур от 113°C до 130°C при разной продолжительности их воздействия. Выявлена возможность получения показателя количественной оценки степени распада белковых веществ для любого режима стерилизации. Установлена целесообразность применения повышенных температур стерилизации для мясных консервов путем сопоставления фактора стерильности и фактора качества с результатами химических и микробиологических исследований консервов.

346. Широков, Л.А. Методы построения систем беспойсковой оптимизации с использованием псевдофункций чувствительности : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.198 – автоматизация производственных процессов : защищена 26.09.1969 / Широков Лев Алексеевич ; науч. рук. Р.С. Рутман ; ОТИ им. М.В. Ломоносова, КБ радиостроения, МТИПП. – Жуковский, 1969. – 169 с. – Библиогр. : с. 155-169.

Работа посвящена вопросам исследования и разработки методов беспойсковой оптимизации систем автоматического управления и регулирования производственными процессами пищевой промышленности с помощью теории чувствительности. Разработан и исследован алгоритм синтеза параметрически инвариантных линейных автоматических систем, применяемый для случая полной априорной информации о системе. Дана методика выбора существенно некомпатибельной эталонной модели и проведено исследование возможности применения ее для итеративной самонастройки систем автоматизации производственных процессов с чистым запаздыванием при применении параметров объектов в широких пределах. Выявлена возможность ускорения сходимости процесса беспойсковой непрерывной оптимизации введением в алгоритм оптимизации вместо диагональной матрицы весовых коэффициентов полной матрицы и непрерывным ее вычислением на основе использования экстраполяционных методов.

1970

347. Алтухов, А.М. Исследование автоматизированного отбора теневых изображений газовых потоков методом сканирования : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.198 - автоматизация производственных процессов : защищена 16.11.1970 / Алтухов Александр Михайлович ; науч. рук. П.Н. Платонов ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1970. – 142 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 130-142.

В диссертации приводится проработка исследования характеристик газовых потоков, основанная на исследовании распределения яркости люминесцентного покрытия трубки осциллографа при подаче на ее отклоняющие пластины видеосигнала объекта. Обосновывается возможность использования теневой установки со сканирующим датчиком отбора в качестве датчика автоматического регулятора. Рассмотрено влияние шума на точность регистрации положения границы свет-тень и показано, что телевизионный автомат интегрирующего типа практически точно производит эту регистрацию. Разработан и внедрен опытный образец полуавтоматической теневой телевизионной установки.

348. Амбарцумянц, Р.В. Синтез некоторых многозвенных рычажных механизмов периодического движения : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.021 – теория механизмов, машин и автоматических линий : защищена 1971 / Амбарцумянц Роберт Вачаганович ; науч. рук. В.Я. Белецкий ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1970. – 119 с. – Библиогр. : с. 111-119.

Предложены инженерные методы проектирования многозвенных рычажных механизмов с периодическим движением ведомого звена. Найдены области существования однокривошипных и двухкривошипных шестизвенных механизмов периодического движения с базисным кривошипно-ползунным механизмом и предложена схема механизма, позволяющего плавно регулировать продолжительность остановки ведомого звена, которое может быть кривошипом или коромыслом. Предложена схема механизма с несколькими ведомыми кривошипами, совершающими периодические остановки в заданной последовательности. Решена задача синтеза шестизвенного рычажного механизма с двумя периодическими остановками ведомого кривошипа за один оборот ведущего кривошипа.

349. Браун, В.М. Исследование азотно-водяных испарительных холодильников с рифленой насадкой : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.194 – холодильные машины, машины и аппараты глубокого охлаждения и кондиционирования / Браун Владимир Михайлович ; науч. рук. В.П. Алексеев ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1970. – 199 с. – Библиогр. : с. 185-199.

В диссертации проведено исследование совместной работы азотно-водяных холодильников (АВХ) и воздухоразделительных установок высокого и среднего давлений. Рассмотрены гидродинамические особенности одно- и двухфазных изотермических течений в насадках с каналами синусоидального профиля. Исследованы процессы тепло- и массоотдачи в системе сухой воздух-вода в широком диапазоне изменения нагрузок по газу и жидкости в режимах, соответствующих реальным условиям работы АВХ. Разработан графо-аналитический способ определения гидравлического диаметра каналов некруглой формы, более полно учитывающего их геометрические характеристики, чем эквивалентный диаметр. Изучены критические явления, возникающие при движении двухфазных потоков, а также определены области допустимых нагрузок по газу и жидкости, соответствующие раздельному течению фаз.

350. Булда, В.А. Повышение эффективности сахарного производства на Украине : дис. ... канд. экон. наук : спец. 05.594 – экономика, организация и планирование пищевой промышленности : защищена 29.01.1971 / Булда Василий Антонович ; науч. рук. С.И. Подгаец ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, ВНИИ сахар. пром-сти. – Одесса, 1970. – 215 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 206-215.

В диссертации освещаются результаты исследования возможностей повышения эффективности свеклольного производства по материалам свеклольно-сахарной промышленности Украинской ССР. Исследованы вопросы организационно-экономического и структурного характера использования производственных мощностей свеклосахарной промышленности. Произведены специальные расчеты потенциалов свеклосахарного производства в отдельных микрорайонах. Проанализированы производственные показатели передовых сахарозаводов и установлена оптимальная длительность свеклосахарного производства в условиях Украины. Намечены задачи совершенствования планирования свеклосахарного производства и углубления внутрипроизводственного хозяйственного расчета. Разработан план мероприятий снижения трудоемкости продукции и увеличения производительности труда.

351. Бурбуля, Ю.Т. Экспериментальное исследование конвективного теплообмена в слабонеоднородном и однородном электрических полях : дис. ... канд. техн. наук / Бурбуля Ю.Т. ; науч. рук. Б.Р. Лазаренко, М.К. Болога ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти, Ин-т приклад. физики АН МССР. – Кишинев, 1970. – 255 с. – Библиогр. : с. 131-142.

В работе приводятся результаты экспериментального исследования влияния слабонеоднородного и однородного электрических полей на теплообмен при свободном и вынужденном движении диэлектрических жидкостей. Изучено воздействие постоянного и переменного цилиндров, плоской пластины, кольцевой и плоской щелей в зависимости от напряженности поля, температуры среды, направления теплового потока, ориентации теплоотдающих поверхностей и скорости движения жидкости. Одновременно регистрировались токи проводимости, а в отдельных случаях и гидравлическое сопротивление. В результате работы получены критериальные формулы для расчета интенсивности теплообмена в диэлектрических жидкостях под воздействием однородного и слабонеоднородного электрических полей. Найдены значения параметров теплоносителей и напряженности внешнего поля, при которых наблюдается максимальная интенсификация теплообмена.

352. Голант, Б.И. Исследование аэромеханики и теплообмена при поперечном обтекании поверхности нагрева потоком газозвеси (применительно к котлам-утилизаторам цветной металлургии) : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.274 – теоретические основы теплотехники / Голант Б.И. ; науч. рук. З.Л. Берлин ; ГосНИИ цветных металлов «ГИНЦВЕТМЕТ». – М., 1970. – 157 с. – Библиогр. : с. 151-157.

Проведено лабораторное исследование некоторых вопросов абразивного износа труб при поперечном обтекании их газозвесью (твердый компонент: обожженный сульфид цинка – огарок). Исследованы некоторые вопросы аэромеханики нисходящего потока газозвеси, обтекающего поперечно трубный шахматный пучок и одиночную трубу под углом атаки 75° . Также исследованы некоторые вопросы теплоотдачи от нисходящего потока газозвеси к одиночной трубе при поперечном обтекании под углом атаки 75° . Рассмотрены некоторые вопросы теплоотдачи от нисходящего потока газозвеси к трубному шахматному пучку при поперечном обтекании под углом атаки 75° . Проведенные исследования положены в основу разработки котлов-утилизаторов с циркулирующей насадкой в цветной металлургии.

353. Гришина, И.П. Исследования по асептическому консервированию виноградного и яблочного соков : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.371 – технология консервирования пищевых продуктов : защищена 24.04.1970 / Гришина И.П. ; науч. рук. А.Т. Марх ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1970. – 181 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 150-181.

Диссертация посвящена исследованию по асептическому консервированию виноградного и яблочного соков. Определены требования к качеству яблочного и виноградного сока-полуфабриката при хранении на холоде в танке. Установлена необходимость контроля осветления сока и динамики выпадения в нем винного камня с целью максимального ограничения срока выдержки. При этом сохраняется высокое качество полуфабриката и сокращаются затраты по холодильному хранению. Исследована пищевая ценность соков асептического консервирования. Установлено, что асептическое консервирование по сравнению с пастеризацией в таре дает возможность значительно сокращать продолжительность тепловых обработок при повышенных температурах и, за счет строгого контроля санитарных норм производства, понижать стерилизующий эффект.

354. Гуськов, А.Г. Исследование влияния гамма-облучения Co^{60} на структурно-механические свойства зерна некоторых злаков в связи с его переработкой : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.374 – технология зерновых, бобовых и крупяных культур : защищена 24.04.1970 / Гуськов Александр Георгиевич ; науч. рук. А.Д. Чмырь, науч. консультант И.Т. Мерко ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1970. – 233 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 206 - 222.

Диссертация посвящена исследованию влияния гамма-облучения Co^{60} на структурно-механические свойства зерна некоторых злаков в связи с его переработкой. На основании проведенных исследований по обработке зерна злаков гамма-лучами Co^{60} могут быть допущены дозы гамма-облучения, не превышающие 3,9 кдж/кг. Установлено, что эти дозы гамма-облучения улучшают технологические свойства зерна, пораженного клопом-черепашкой, практически незначительно изменяют структурно-механические и технологические свойства нормального зерна, при этом не вызывают снижения его пищевой ценности и могут применяться для дезинсекции, частичной стерилизации и для снижения энергоемкости процесса измельчения зерна. Показано, что в зависимости от характера поражения зерна гамма-облучение в различных дозах может быть неоднократно использовано для его обеззараживания и повышения технологических свойств при условии, что максимальная интегральная доза облучения не должна превышать 3,9 кдж/кг.

355. Ерихимович, Я.Э. Исследование сезонного пищевого производства как объекта управления и разработка алгоритмов управления сырьевыми потоками : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.198 – автоматизация производственных процессов : защищена 29.05.1970 / Ерихимович Яков Эммануилович ; науч. рук. П.Н. Платонов, И.К. Петров ; ОТИ им. М.В. Ломоносова, Всесоюз. проект.-конструкт. и науч.-исслед. ин-т «Пищепромавтоматика». – Одесса, 1970. – 197 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 141-147.

Изучены особенности сезонного пищевого производства как объекта управления. В соответствии с характером производственного процесса переработки скоропортящегося сельскохозяйственного сырья рекомендован общий методический подход для составления математического описания элементов процесса. Получены зависимости, характеризующие производственный процесс как объект управления. Сформулированы основные задачи управления сырьевыми потоками и осуществлен синтез алгоритма управления. Разработан алгоритм автоматизированного решения на ЭВМ задачи распределения поставок сырья между пунктами первичной переработки, а также рабочие материалы по подсистемам автоматизированного расчета распределения посевов и режимов работы пунктов первичной переработки зеленого горошка. Подсчитана экономическая эффективность внедрения двух разработанных подсистем на Измаильском консервном комбинате.

356. Загибалов, А.Ф. Биохимические изменения зеленого горошка при разных методах консервирования : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.371 – технология консервирования пищевых продуктов : защищена 1971 / Загибалов Александр Федорович ; науч. рук. А.Т. Марх ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1970. – 177 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 128-159.

Цель работы – изучить влияние различных режимов замораживания на биохимические показатели промышленных сортов зеленого горошка, исследовать изменение азотистых веществ горошка при обработке. Исследован фракционный состав белков горошка в нативном состоянии с применением гель-фильтрации через сефадекс. Установлен состав аминокислот глобулинов и альбуминов зеленого горошка с помощью аминоксизатора. Изучено влияние различных температур замораживания на активность ферментных систем зеленого горошка. Исследованы изменения свободных аминокислот зеленого горошка при различных видах термической обработки. Сопоставлено влияние различных методов консервирования зеленого горошка на чувствительность белков к ферментативному перевариванию. Показано, что сохранение его пищевой ценности достигается в большей степени при консервировании замораживанием и последующим холодильном хранении, чем при стерилизации в герметической таре.

357. Зайнулина, Н.С. Исследование теплообмена при конденсации фреона-13 в низкотемпературных каскадных холодильных установках : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.194 – холодильные машины, машины и аппараты глубокого охлаждения и кондиционирования / Зайнулина Н.С. ; науч. рук. З.И. Геллер, Г.Ф. Смирнов ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1970. – 175 с. – Библиогр. : с. 171-175.

В работе поставлена следующая основная задача – на опытной низкотемпературной установке провести экспериментальное исследование теплообмена при конденсации одного из важнейших низкотемпературных хладагентов – фреона-13, выяснить основные особенности и закономерности этого процесса, получить экспериментальные данные для коэффициентов теплоотдачи и сделать необходимые обобщения. Представляется целесообразным экспериментальные исследования осуществить на одиночной трубе в диапазоне температур конденсации от 223К до 263К, имеющем наибольшее практическое применение. Для этих условий необходимо получить основные искомые зависимости и сравнить их с зависимостями, полученными при конденсации других веществ, для которых этот случай наиболее изучен как экспериментально, так и теоретически.

358. Ионов, А.Г. Исследование судовых рыбоморозильных установок : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.194 – холодильные машины, машины и аппараты глубокого охлаждения и кондиционирования / Ионов Алексей Григорьевич ; науч. рук. С.Г. Чуклин ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти, Калинингр. технол. ин-т рыб. пром-сти и хоз-ва. – Калининград, 1970. – 254 с. – (Прил.: 154 с.). – Библиогр. : с. 243-254.

В работе приведен обзор основных типов рыбоморозильных судов рыбной промышленности, дается анализ условий и особенности их эксплуатации. Разработана методика сравнительного анализа и оценки экономической эффективности различных вариантов судовых морозильных установок по основным технико-экономическим показателям. Исследованы воздушные тележечные, конвейерные морозильные установки, роторные плиточные аппараты с рассольным и аммиачным охлаждением. Проведен анализ результатов испытаний морозильных установок, на основании которых указаны пути их совершенствования.

359. Ковалев, В.С. Исследование некоторых закономерностей гидродинамики и массообмена при сушке картофельной крупки в кипящем слое : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.175 – машины и аппараты пищевой промышленности / Ковалев В.С. ; науч. рук. В.И. Жидко ; ОТИ им. М.В. Ломоносова, Донец. ин-т сов. торговли. – Одесса, 1970. – 143 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 135-143.

Изучены основные гидродинамические закономерности кипящего слоя картофельной крупки ряда узких фракций. На основании обработки экспериментальных данных получено уравнение для оценки коэффициента формы частиц крупки в зависимости от их размера. Выявлены характерные особенности процесса сушки картофельной крупки в условиях кипящего слоя. Разработан графо-аналитический метод пересчета экспериментальных данных, полученных при периодическом процессе сушки (нестационарные условия) на непрерывный процесс сушки крупки в однозонном сушильном аппарате с кипящим слоем. Изготовлена и испытана в производственных условиях экспериментальная однозонная сушильная установка с кипящим слоем.

360. Корнараки, В.В. Теплообмен плотного слоя с поперечно омываемыми ребристыми поверхностями : дис. ... канд. техн. наук / Корнараки Виктор Викторович ; науч. рук. В.А. Календерьян, З.Р. Горбис ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1970. – 131 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 125-130.

Целью работы явилось экспериментальное исследование теплообмена плотного слоя сыпучего материала с поперечно обтекаемыми ребристыми поверхностями. Постановка этого исследования определялась широким использованием теплообмена мелкодисперсного материала с поверхностью в различных отраслях промышленности и необходимостью интенсификации этого процесса. Была разработана методика исследования ребристых поверхностей состоящая из внутренней (теплопроводность в ребрах различной конфигурации) и внешней (средняя интенсивность теплообмена слоя с поверхностью) задачи. Исследован средний и локальный теплообмен плотного слоя сыпучего материала с развитыми поверхностями различных типов. Изучен характер распределения теплоотдачи по элементам поверхности. Разработана методика расчета ребристых теплообменных аппаратов применительно к плотному слою сыпучего материала.

361. Корчак, А.С. Исследование процесса сушки продовольственно-фуражной кукурузы в зерне : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.375 – хранение зерна (элеватор.-склад. хоз-во) : защищена 22.01.1971 / Корчак Александр Сергеевич ; науч. рук. В.И. Жидко ; ОТИП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1970. – 158 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 141-157.

Целью работы являлась проверка возможности применения и эффективности нисходящих режимов при сушке рядового зерна продовольственно-фуражной кукурузы, предназначенной для переработки, разработка и обоснование параметров нисходящих режимов, дающих возможность увеличить производительность сушилок при одновременном снижении эксплуатационных расходов и сохранении качества зерна. Показано, что нисходящие ступенчатые режимы являются более совершенными, т.к. позволяют за счет более рационального распределения тепла по высоте сушильной камеры и применения повышенных средних температур нагрева материала интенсифицировать на 30-40% испарение влаги и снизить энергозатраты на 20%. Получено уравнение для расчета температуры нагрева зерна на выходе из сушильной камеры. Подсчитана экономическая эффективность нисходящих режимов сушки.

362. Мельниченко, Л.Г. Исследование характеристик испарителей, конденсаторов и компрессоров судовых холодильных установок с применением электронных вычислительных машин : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.194 – холодильные машины, машины и аппараты глубокого охлаждения и кондиционирования / Мельниченко Людмила Григорьевна ; науч. рук. Л.И. Константинов ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти, Калинингр. высш. инж. мор. училище. – Калининград, 1970. – 233 с. – Библиогр. : с. 192-209.

В работе была поставлена задача решения ряда вопросов автоматизации, проектирования и исследования холодильных установок, в т.ч. задача создания комплекса достаточно точных инженерных методик и алгоритмов для расчета характеристик отдельных элементов холодильных машин, позволяющего получать характеристики холодильной машины, а также производить различные исследования как отдельных элементов, так и всей холодильной установки в целом. В результате выполненной работы был создан комплекс инженерных методик и алгоритмов для расчета характеристик элементов холодильной машины на ЭЦВМ с разработкой специальных решений обратной задачи для испарителей, конденсаторов и компрессоров. Получены обобщенные аналитические зависимости алгоритмов расчета характеристик, описывающие поля конкретных элементов холодильных машин. Даны примеры использования созданных комплексов алгоритмов для анализа отдельных узлов холодильной машины и для совместного анализа холодильной машины и морозильного комплекса судовых холодильных установок.

363. Молдавский, Ф.Г. Исследование процесса самовакуумирования консервов и разработка новой самовакуумирующей стеклянной тары : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.175 – машины и аппараты пищевых производств : защищена 24.09.1971 / Молдавский Феликс Григорьевич ; ОТИ им. М.В. Ломоносова, УкрНИИ консерв. пром-сти. – Одесса, 1970. – 142 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 133-142.

Диссертация посвящена сравнительному анализу различных методов эксгаустирования, теоретическому и экспериментальному исследованию процесса самовакуумирования, вопросам конструирования самовакуумирующей тары и промышленному апробированию полученных результатов. Проанализировано значение процессов эксгаустирования консервов. Показана перспективность самовакуумирования – удаления воздуха из консервов при тепловой стерилизации благодаря клапанному действию затвора. Разработаны основы теории самовакуумирования, на базе которых сформулированы требования к конструктивным и технологическим параметрам этого процесса. Теоретически и экспериментально обоснованы критерии для оценки работоспособности клапанных затворов при лабораторных исследованиях и разработке конкретных конструкций. Экспериментально доказана эффективность стерилизации консервов в самовакуумирующей таре без противодавления. Хмическими анализами и органолептической оценкой установлены значительно лучшие вкусовые качества и более высокая пищевая ценность консервов в самовакуумирующей таре.

364. Моргун, В.А. Исследование качественного состава муки на различных этапах технологического процесса : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.374 – технология зерновых, бобовых и крупяных культур : защищена 25.12.1970 / Моргун Валентина Алексеевна ; науч. рук. И.Т. Мерко ; ОТИП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1970. – 265 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 204-220.

Диссертация посвящена изучению качественного состава муки и влияющих факторов на различных этапах ее производства для совершенствования процесса формирования потоков муки по сортам и улучшения ее качества. Изучен качественный состав муки (физические, биохимические и хлебопекарные свойства) на различных этапах и системах ее производства в условиях многосортных помолов пшеницы. Изучено влияние физико-технологических свойств зерна на качественный состав муки, влияние условий измельчения промежуточных продуктов и условий сортирования. Проведенные исследования качественного состава муки на различных этапах технологического процесса позволили вскрыть закономерности изменения ее физических, биохимических и хлебопекарных свойств, которые могут быть использованы при оптимальном формировании сортов муки на мельницах.

365. Морозов, Ю.А. Исследование поглощающей способности продуктами размола зерна ионизирующего излучения с целью разработки метода контроля гранулометрического состава в потоке : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.198 – автоматизация производственных процессов : защищена 27.02.1970 / Морозов Юрий Аркадьевич ; науч. рук. П.Н. Платонов, Н.К. Наремский ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1970. – 132 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 122-131.

Диссертация посвящена исследованию поглощающей способности продуктами измельчения ионизирующего излучения с целью изучения возможности использования метода, основанного на ослаблении потока ионизирующего излучения, для контроля гранулометрического состава в потоке. Проанализировано состояние контроля гранулометрического состава сыпучих материалов с позиций существующих методов. Установлена зависимость объемной массы продуктов размола зерна от их гранулометрического состава и от общего извлечения для продуктов размола зерна. Рассмотрен процесс прохождения ионизирующего излучения через сыпучую среду и установлено, что существенное влияние на ослабление потока излучения указывает плотность укладки сыпучего материала. Экспериментальные данные подтвердили возможность осуществления контроля гранулометрического состава продуктов размола зерна по ослаблению потока ионизирующего излучения. Разработано техническое задание на проектирование опытного образца прибора контроля гранулометрического состава продуктов размола зерна в потоке.

366. Панин, А.Д. Исследование физико-механических характеристик плодоовощного сырья с целью уточнения расчета резательных машин : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.175 – машины и аппараты пищевых производств : защищена 26.02.1971 / Панин Александр Дмитриевич ; науч. рук. Н.В. Морозов ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1970. – 177 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 166-177.

Диссертация посвящена изучению данных, которые бы позволили конструкторам уточнить расчет и конструирование овощерезательных машин. Дана оценка резательных машин, которая должна производиться по расчетному или фактическому КПД ножа, при котором в качестве используемой полезной энергии принимается энергия на образование новой поверхности при условии резания ножами, заточенными под углом 90° условной толщиной 25 мкм. Установлены нормативные значения удельного расхода энергии для различных плодов и овощей, которые рекомендуются при энергетической оценке резательных машин и их расчете. Получены достоверные значения физико-механических характеристик наиболее распространенного сырья консервной и овощесушильной промышленности, определяющих процесс резания - коэффициента трения плодов и овощей о стальные поверхности, удельного сопротивления резанию плодов и овощей и модуля упругости при сжатии.

367. Папченко, А.И. Исследование процесса пневмосепарирования зерновых смесей с целью его автоматизации методом многофакторного планирования эксперимента : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.198 – автоматизация производственных процессов : защищена 09.10.1970 / Папченко Алексей Игоревич ; науч. рук. П.Н. Платонов, А.А. Вайнберг ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1970. – 205 с. – Библиогр. : с. 151-166.

Диссертация посвящена разработке системы автоматического регулирования процесса пневмосепарирования зерновых смесей в вертикальных каналах прямоугольной формы: выявлению факторов, существенно влияющих на эффективность пневмосепарирования, составлению обобщенной математической модели процесса с учетом конструктивных и технологических параметров, разработке алгоритма оптимального управления процессом и структурных схем автоматизации, определению динамических параметров пневмосепарирующего устройства.

368. Парижский, О.В. Исследование охлаждающих систем холодильных установок цехов синтеза аммиака : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.194 – холодильные машины, машины и аппараты глубокого охлаждения и кондиционирования / Парижский Олег Васильевич ; науч. рук. С.Г. Чуклин, В.П. Чепурненко ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодит. пром-сти. – Одесса, 1970. – 212 с. – Библиогр. : с. 208-213.

Получены основные теплотехнические и эксплуатационные характеристики аппаратуры и холодильных установок, применяемых для промежуточного аммиачного охлаждения в циклах низкотемпературного разделения воздуха и коксового газа, при применении охлаждающих систем: с отделением жидкости, насосно-циркуляционной с нижней подачей, насосно-циркуляционной с верхней подачей. Исследованы гидродинамические характеристики двухфазного потока хладагента в элементах теплообменников пленочного типа. Получена критериальная зависимость, пригодная для проведения гидравлических расчетов пленочных аммиачных теплообменников при применении насосно-циркуляционной системы охлаждения с верхней подачей. Исследован процесс теплоотдачи свободно стекающей по поверхности теплообмена пленки кипящего аммиака. Определены технико-экономические показатели внедрения насосно-циркуляционных охлаждающих систем для условий исследуемого промышленного объекта.

369. Петров, В.А. Разработка и исследование метода оптимального планирования производства на мукомольных предприятиях : дис. ... канд. экон. наук : спец. 08.594 – экономика, организация и планирование народного хозяйства (пищевая пром-сть) : защищена 26.03.1971 / Петров Владимир Алексеевич ; науч. рук. Н.Ф. Уголик ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1970. – 182 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 182-202.

Диссертация посвящена совершенствованию метода расчета важнейших показателей плана производства на мукомольных предприятиях и процессу формирования производственных планов в мукомольной промышленности. Проведено исследование существующей методики планирования объемов производства, показаны ее особенности по сравнению с другими отраслями пищевой промышленности. Сделана попытка разработки экономико-математических моделей, позволяющих рассчитать оптимальные объемы производства в их взаимосвязи с другими важнейшими экономическими показателями. Проведен выбор метода решения. Дана экономическая оценка целесообразности применения экономико-математических методов для расчета плана производства на мукомольных предприятиях.

370. Петько, В.Ф. Технологическое исследование операции уплотнения сыпучих пищевых продуктов применительно к их расфасовке в мелкую тару на машинах-автоматах : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.175 – машины и аппараты в пищевой промышленности : защищена 12.06.1970 / Петько Владимир Феодосиевич ; науч. рук. Г.Д. Гальперин ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1970. – 309 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 230-239.

В диссертации исследована операция уплотнения сыпучих пищевых продуктов применительно к технологическому процессу их расфасовки в мелкую тару. Сделан обзор исследований в области уплотнения сыпучих сред и тел, который позволил: установить основные факторы, влияющие на операцию уплотнения сыпучих тел и сред; выяснить, что исследования операции уплотнения сыпучих тел применительно к технологическому процессу их расфасовки в мелкую тару производились мало и несистематически. Сделана рабочая гипотеза, на основании которой описан характер инерционного, силового и инерционно-силового способов уплотнения сыпучих тел; разработана программа и методика экспериментальных исследований операции уплотнения сыпучих тел.

371. Плоткин, В.Б. Исследование возможностей применения импульсных методов для измерения влажности сыпучих материалов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.198 – автоматизация производственных процессов : защищена 9.10.1970 / Плоткин В.Б. ; науч. рук. И.В. Коробочкин ; ОТИ им. М.В. Ломоносова, Всесоюз. акад. с.-х. наук им. В.И. Ленина, Агрофиз. НИИ. – Л., 1970. – 146 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 141-146.

Диссертация посвящена исследованию различных импульсных методов, которые могут быть использованы при построении влагометрических систем. Произведена сравнительная оценка амплитудно-импульсных, широтно-импульсных и интегрально-импульсных методов измерения влажности материалов, также рассмотрены некоторые принципиальные вопросы построения и анализа импульсной влагометрической системы (ИВС). Исследованы вопросы, связанные с повышением информационной способности ИВС. Проведены исследования основных импульсных методов в режимах измерений малых и больших влажностей материала. Для сравнительной оценки ИВС предложен обобщенный критерий качества, представляющий собой отношение разрешающей способности к погрешности измерений.

372. Поберезкин, А.Э. Исследование рабочих характеристик ректификационных колонн с гофрированной насадкой в процессах разделения жидкого воздуха и эталонных смесей : дис. ... канд. техн. наук / Поберезкин Анатолий Эмильевич ; науч. рук. В.П. Алексеев ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1970. – 179 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 150-162.

В работе излагаются результаты изучения гидродинамических характеристик гофрированных насадок ректификационных колонн. Приводится сопоставление этих результатов с аналогичными зависимостями для других типов регулярных насадок. Рассмотрено влияние основных факторов на кинетику массообмена при ректификации в аппаратах с регулярными насадками. Установлена закономерность распределения сопротивлений массопередаче в паровой и жидкой фазах. Приведены уравнения для расчета массообмена в аппаратах с гофрированными насадками. Были исследованы процессы низкотемпературной ректификации. Разработана конструкция и проведены основные технологические показатели работ промышленной воздухоразделительной колонны с гофрированной насадкой. Приведена оценка эффективности ректификационных колонн с гофрированной насадкой.

373. Пономарева, Э.Д. Исследование рабочих процессов в пленочных градирнях с гофрированной насадкой : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.194 – холодильные машины, машины и аппараты глубокого охлаждения и кондиционирования / Пономарева Эмма Дмитриевна ; науч. рук. В.П. Алексеев ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1970. – 174 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 134-147.

Рассмотрены теоретические основы процессов испарительного охлаждения воды в потоке воздуха. Дан анализ и оценка работы различных типов распределительных устройств: установлена зависимость качества орошения насадочных аппаратов от эксплуатационных условий и конструктивных характеристик водораспределителей. Представлена методика расчета роторных распределителей с переменным диаметром и постоянным шагом перфораций. Экспериментально исследованы малые производственные градирни, конструкции которых созданы на основании опытных данных, полученных на лабораторных моделях градирен. Проведено сравнение аппаратов по производительности, рабочим и конструктивным характеристикам. Дан обзор и оценка методов расчета градирен. Представлены номографический метод теплового расчета противоточных вентиляторных градирен.

374. Попова, Л.И. Выбор оптимальных мощностей и размещения комбикормовых предприятий Украины : дис. ... канд. экон. наук : спец. 08.594 – экономика, организация и планирование народного хозяйства : защищена 27.11.1970 / Попова Людмила Ивановна ; науч. рук. Г.Г. Подзол, И.С. Кац ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. - Одесса, 1970. – 227 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 217-227.

В диссертации решается задача размещения предприятий комбикормовой промышленности Украины с применением экономико-математических методов. Дана характеристика рассматриваемой области. Исследована структура отрасли по Одесской области. Предложена методика исследования схемы размещения на устойчивость. Достаточно полно исследована структура размещения предприятий комбикормовой промышленности Причерноморья – четыре области Юга УССР. Экспериментальные расчеты проведены при наложении ограничений, их снятии, а также с различной степенью детализации – «большие» задачи, включающие группу областей.

375. Прищепова, З.А. Темпы и уровни развития сахарной промышленности СССР и зарубежных стран : дис. ... канд. экон. наук : спец. 05.594 – экономика, организация и планирование промышленности : защищена 21.05.1971 / Прищепова З.А. ; науч. рук. С.И. Подгаец ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, ВНИИ сахар. пром-сти. – Одесса, 1970. – 357 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 261-275.

В диссертации приведена частичная систематизация сопоставительных данных о развитии сахарной промышленности в СССР и в других странах мира. Проведен анализ развития и размещения мировой сахарной промышленности. Исследована продовольственно-техническая и сырьевая база мировой сахарной промышленности. Приведены основные производственные показатели свекло-сахарной промышленности СССР и отдельных зарубежных стран.

376. Пугач, В.В. Исследование теплопроводности воды и некоторых органических жидкостей при высоких давлениях : дис. ... канд. техн. наук : спец. 01.053 – теплофизика / Пугач В.В. ; науч. рук. Ю.Л. Расторгуев ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти, Грознен. нефт. ин-т. – Грозный, 1970. – 174 с. – Библиогр. : с. 165-174.

Рассмотрены различные конструкции измерительных ячеек, выполненных по методу коаксиальных цилиндров для исследований при высоких давлениях. Проведен критический анализ ряда факторов, влияющих на точность экспериментальных данных. Приведено описание экспериментальной установки, методики измерений и результаты экспериментального исследования теплопроводности воды, рассмотрен вопрос о сдвиге максимума теплопроводности при повышении давления. Исследована теплопроводность н-гептана и обобщен экспериментальный материал. Даны результаты исследования теплопроводности ароматических углеводородов, анализировано влияние их строения на теплопроводность. Получены новые расчетные уравнения, связывающие теплопроводность исследованных жидкостей с другими свойствами.

377. Садовский, Г.Н. Исследование технологической эффективности процесса сортового помола пшеницы в связи с его построением и условиями ведения : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.374 – технология зерновых, бобовых и крупяных культур : защищена 20.11.1970 / Садовский Геннадий Николаевич ; науч. рук. И.Т. Мерко ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1970. – 190 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 171-189.

Диссертация посвящена исследованию технологической эффективности процесса сортового помола пшеницы в связи с его построением и условиями ведения. Исследованные технологические факторы оказывают различное влияние на протекание процесса и конечные его результаты, а их выбор в определенной согласованности с вариантом построения схемы диктуется требованиями ассортимента и качества получаемой муки. Показано, что целесообразным является применение режима «перераспределенных» удельных нагрузок, что позволяет улучшить качество муки с вымольных систем, не уменьшая общую нагрузку на вальцовую линию. Установлено, что исследованные варианты построения схемы сортового помола оказывают различное влияние на баланс выхода муки, причем наибольшее изменение претерпевают первые три-пять размольных систем.

378. Соколов, В.А. Исследование однопоточной бродильной батареи как объекта автоматического управления и разработка системы автоматизации процесса спиртового брожения мелассы : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.198 – автоматизация производственных процессов пищевой промышленности : защищена 30.10.1970 / Соколов Владимир Андреевич ; науч. рук. П.Н. Платонов ; ОТИ им. М.В. Ломоносова, Всесоюз. проект.-конструкт. и науч.-исслед. ин-т автоматизации пищевой пром-сти «Пищепромавтоматика». – Одесса, 1970. – 221 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 157-167.

Диссертационная работа посвящена исследованию и разработке эффективных методов управления ферментативным процессом спиртового брожения мелассы в непрерывной однопоточной батарее. Получено математическое описание статики и динамики основных аппаратов бродильной батареи. Разработана методика и построена экономико-математическая модель процесса брожения мелассы в однопоточной батарее. Экспериментально установлена и математически описана взаимосвязь удельной скорости роста биомассы дрожжей с основными управляющими воздействиями. Предложена и разработана принципиально новая система автоматического управления процессом брожения в однопоточной батарее. Основная отличительная особенность системы – управление производительностью батареи по интенсивности сбраживания сахаров и стабилизации концентрации рассиропки на уровне, рекомендованном экономико-математической моделью.

379. Спокойный, Ф.Е. Исследование процессов турбулентного переноса в восходящих потоках газовзвеси : дис. ... канд. техн. наук : спец. 01.053 – теплофизика / Спокойный Ф.Е. ; науч. рук. З.Р. Горбис ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1970. – 156 с. – Библиогр. : с. 129-136.

В работе приведены результаты теоретического и экспериментального исследования закономерностей турбулентного движения компонентов потока газовзвеси с целью выявления особенностей теплообмена с такими потоками. Рассмотрены вопросы пульсационного движения частиц в нестесненных потоках газовзвеси, влияния массы частиц на характеристики турбулентности несущей среды, продольного распределения истинной концентрации, переноса тепла и импульса потоками газовзвеси. Разработаны теоретические основы предложенного в работе шлирен-диффузионного метода исследования турбулентности несущей среды. Предложен метод количественного исследования оптических неоднородностей при изучении нестационарных процессов в них.

380. Ставницер, И.И. Исследование активации поверхности полимеров перед нанесением защитно-декоративных вакуумных покрытий : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.353 – химическое сопротивление и защита от коррозии : защищена 26.06.1970 / Ставницер И.И. ; науч. рук. И.Л. Ройх ; ОТИ им. М.В. Ломоносова, Укр. науч.-исслед. и конструкт.-технол. ин-т местной пром-сти. - Одесса, 1970. – 189 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 174-183.

Основной задачей настоящей работы явилось исследование влияния различных способов активации на адгезию вакуумных покрытий с целью выбора наиболее рационального способа и оптимальных режимов его применения в технологии вакуумной металлизации полимерных материалов. Показано, что активация в тлеющем разряде является наиболее перспективным методом для использования в технологии вакуумной металлизации полимерных материалов. Доказано, что скорость активации пропорциональна мощности разряда. Получена аналитическая зависимость эффективности активации от удельной энергии. Установлено, что обработка полимеров в тлеющем разряде приводит к увеличению удельной свободной поверхностной энергии, характеризующей величиной критического поверхностного натяжения смачивания.

381. Стрикица, Б.И. Исследование некоторых задач теплопроводности и теплообмена в элементах энергетических установок при переходных режимах : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.274 – теоретические основы теплотехники / Стрикица Борис Иванович ; науч. рук. А.М. Аксельбанд ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти, Одес. ин-т инж. мор. флота. – Одесса, 1970. – 186 с. – Библиогр. : с. 176-186.

Разработан метод, позволяющий находить как средние по поверхности, так и локальные плотности тепловых потоков и коэффициентов теплообмена в произвольный момент времени с наперед заданной точностью. В этом методе используются специальные переходные функции, впервые введенные в работе. Метод пригоден для определения распределений тепловых потоков и коэффициентов теплообмена на телах любой формы, как в лаборатории, так и в натуральных условиях. Он может быть успешно применен для определения локальных граничных условий по экспериментально замеренным температурам, а также для определения температурных полей по заданным граничным условиям в таких, например, деталях турбинных установок, как: элементах камеры сгорания, направляющих и рабочих лопатках, диске, роторе, статоре, хвостовиках лопаток, элементах лабиринтовых уплотнений и различных элементах теплообменников.

382. Сурин, С.М. Исследование тепловой эффективности противоточных слоевых систем : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.274 – теоретические основы теплотехники / Сурин Сергей Михайлович ; науч. рук. З.Р. Горбис ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1970. – 251 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 165-178.

Цель работы: исследовать процессы механики, аэродинамики и межкомпонентного теплообмена для лучшего понимания механизма процессов в движущемся противоточном слое. Для уточнения объема исследования предварительно был проведен обзор и анализ соответствующих литературных данных. Результаты теоретического и экспериментального исследования были использованы для конструирования высокоэффективного охладителя агломерата в соответствии с хоздоговорной темой. Размеры охладителя агломерата оказались в 2 раза меньше, сконструированного по методике Пиоро и в 1,8 раза меньше, чем при перекрестной схеме движения компонент. Приведены таблицы опытных данных по механике движения частиц в условиях влияния выпуска, распространению воздуха в слое, аэродинамическому сопротивлению противоточного слоя, межкомпонентному теплообмену, а также программы необходимых расчетов на ЭЦВМ.

383. Томашевич, М.Н. Оптимизация конструкций термоэлектрических батарей и технологии их изготовления : дис. ... канд. техн. наук / Томашевич Маргарита Николаевна ; науч. рук. В.С. Мартыновский ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1970. – 204 с. – Библиогр. : с. 198-204.

В работе приведен теоретический анализ условий достижения минимальных удельных затрат полупроводниковых материалов в зависимости от различных определяющих факторов. Рассмотрены условия, отвечающие минимуму затрат с учетом влияния контактных сопротивлений и потерь при механической обработке термоэлементов. На основе термобатарей с оптимальной длиной термоэлементов изготовлен и испытан ряд действующих термоэлектрических охладителей жидкости. Экспериментально проверена возможность их коммутации без пайки, методом механического прижима. Рассмотрены условия эффективного сопряжения термобатарей с системой теплоотвода и проверено сравнение различных видов электроизолированных теплопереходов. Разработана технология изготовления новых типов теплопереходов. Проведены испытания термоэлектрических батарей в различных режимах их работы с целью определения долговечности. Результаты исследований позволили разработать ряд высокоэффективных охлаждающих устройств.

384. Фам Тхи Бе Нам. Исследование процесса осмотического обезвоживания плодов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.371 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 25.12.1970 / Фам Тхи Бе Нам ; науч. рук. Б.Л. Флауменбаум, М.А. Гришин ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1970. – 167 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 149-164.

Изучен эффект осмотического обезвоживания применительно к различным видам плодов и ягод, а также факторы, влияющие на процесс осмотического обезвоживания сырья: концентрация сахарного сиропа, температура, соотношение между количеством сиропа и плодов, принудительная циркуляция и т.д. Показано, что при осмотическом обезвоживании наряду с удалением влаги происходит диффузное проникновение сахара в плодовую ткань. Осмотическое обезвоживание плодов в концентрированных сахарных сиропах с последующей тепловой сушкой позволяют получить новый вид сушеных фруктов, превосходящих по качеству плоды, обезвоженные только тепловой сушкой.

385. Худолей, Л.Л. Исследование электрофизических свойств сыпучих материалов с целью построения автоматических измерительных систем : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.198 – автоматизация производственных процессов пищевой промышленности : защищена 25.12.1970 / Худолей Леонид Леонидович ; науч. рук. П.Н. Платонов ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1970. – 280 с. – Библиогр. : с. 205-215.

Цель исследования – провести анализ существующих высокочастотных методов исследования электрофизических свойств (ЭФС) веществ и выбрать наиболее приемлемые для исследования сыпучих материалов. Разработана аппаратура и приспособления, необходимые для снятия амплитудно- и фазочастотных характеристик, исследуемых материалов в широком диапазоне частот. Исследованы различные способы аппроксимации частотных характеристик. В работе на основании обобщения результатов исследования представительной группы сыпучих материалов различного происхождения показано, что разработка автоматических измерительных приборов контроля их свойств или состояния, с использованием высокочастотных методов анализа может осуществляться только по результатам исследования электрофизических свойств этих материалов. Наиболее рациональными методами исследования электрофизических свойств сыпучих материалов следует считать мостовые методы с отдельным измерением активной и реактивной составляющих полной проводимости, так как это расширяет возможности исследования материалов с большим влагосодержанием. Разработанная установка и методика исследования позволяют получить достоверную информацию об электрофизических свойствах материалов в объеме, необходимом для проектирования экспрессных систем контроля, качества растительного сырья и других материалов различного химического и гранулометрического составов в диапазоне частот от десятков герц до сотен мегагерц.

386. Хусид, М.А. Исследование паровых конвейерных сушильных установок пищевой промышленности с целью их автоматизации : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.198 – автоматизация производственных процессов пищевой промышленности / Хусид Макс Абрамович ; науч. рук. П.Н. Платонов ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Всесоюз. проект.-конструкт. и науч.-исслед. ин-т автоматизации пищевой пром-сти «Пищепромавтоматика». – Одесса, 1970. – 209 с. – Библиогр. : с. 159-171.

Цель исследования - осуществление оптимального управления сушильными установками. Изучены особенности статических характеристик объекта. Разработано математическое описание паровых конвейерных сушилок при нестационарном режиме работы, устанавливающее зависимость изменения регулируемых параметров (температуры сушильного агента, влажности материала) от возмущающих и регулируемых воздействий. На основании проведенных исследований были предварительно составлены структурные схемы автоматизации паровых конвейерных сушилок, используемых для сушки круп и овощей. Схема электронной модели составлена на базе уравнений математического описания динамики процесса сушки и процесса теплообмена в паровом калорифере. Учтены основные нелинейности, взаимосвязь каналов, изменение динамических свойств объекта и другие особенности объекта при сушке круп и овощей. Изучено изменение скорости конвейерных лент сушилки по отклонениям конечной влажности материала. На базе исследовательских работ созданы опытно-промышленные образцы систем автоматического управления процессом сушки круп и овощей. Производственные испытания и опытная эксплуатация разработанных систем управления подтвердили экономическую эффективность их внедрения в промышленность.

387. Чан Дык Ба. Исследование абсорбционных холодильных машин и их использование в условиях Вьетнама : дис... канд. техн. наук : спец. 05.194 – холодильные машины, машины и аппараты глубокого охлаждения и кондиционирования / Чан Дык Ба ; науч. рук. Б.А. Минкус, науч. консультант С.З. Жадан ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти. – Одесса, 1970. – 122 с. – Библиогр. : с. 111-122.

Проведено исследование систем автономных абсорбционных холодильных машин, предназначенных для получения холода в местах ограниченного электроснабжения, а также абсорбционно-эжекторных холодильных машин, обеспечивающих низкую температуру кипения при повышении температуры охлаждающей воды в летнее время. Сопоставлены показатели водоаммиачных абсорбционных машин с различными устройствами привода насоса и выбрана оптимальная система, которая при относительно высокой стоимости электроэнергии экономически себя оправдывает, а при отсутствии электроэнергии оказывается вне конкуренции. Предложены системы абсорбционных машин с использованием энергии горячего слабого раствора для привода насосов, что позволяет осуществить автономные установки непрерывного действия.

388. Чернышев, С.К. Исследование термодинамических свойств продуктов горения (методика расчета и обобщенные данные по системе C-H-O-N-Ar : дис. ... канд. техн. наук : спец. 01.053 – теплофизика / Чернышев С.К. ; науч. рук. П.М. Кессельман ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1970. – 215 с. – Библиогр. : с. 206-215.

Целью диссертационной работы являлось расчетное определение термодинамических свойств газообразных продуктов сгорания углеводородных топлив (система C-H-O-N-Ar) с учетом реальности и термической диссоциации при температурах $T=500\div 6000^\circ\text{K}$ и давлениях $P=0,1\div 500$ бар. Поставленная задача содержит два аспекта и, соответственно, решилась в два этапа: а) разработка расчетной методики и расчет данных для подробных таблиц термодинамических свойств продуктов сгорания некоторых важных для практики топлив; б) исследование зависимости различных термодинамических свойств от элементарного состава системы и получение на этой основе обобщенных данных, применимых для топлив любого состава.

1971

389. Артеменко, В.Т. Исследование процесса вертикального пневмотранспорта зерна и зернопродуктов с целью его автоматизации : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.198 – автоматизация производственных процессов : защищена 24.12.1971 / Артеменко Виктор Тимофеевич; науч. рук. П.Н. Платонов ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1971. – 170 с. – (Прил.: 114 с.). – Библиогр. : с. 155-167.

Установлены характерные особенности пневмотранспортных систем как объектов управления, позволяющие выделить пневмосистемы в класс многосвязных динамических объектов с высоким быстродействием и переменными параметрами. Разработаны оптимальные режимы, динамические характеристики вертикального пневмотранспорта зерна и зернопродуктов и критерии оптимизации процесса на математической модели, произведена их проверка в условиях, близких к производственным. Определены зависимости оптимальных скоростей воздуха от производительности и эквидистантное расположение границы оптимального режима перед границей неустойчивого транспорта.

390. Бараненко, В.И. Исследование механизма теплообмена при кипении с помощью лазерного дифракционного интерферометра : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.274 – теоретические основы теплотехники / Бараненко Валерий Иванович ; науч. рук. Г.Ф. Смирнов ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти, Николаев. кораблестроит. ин-т им. С.О. Макарова. – Николаев, 1971. – 170 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 150-166.

В работе показано, что возможно использовать лазерный дифракционный интерферометр для исследования локальных характеристик теплообмена при кипении. Разработана экспериментальная установка с лазерным дифракционным интерферометром, позволяющая визуализировать и изучать тепловой пограничный слой при кипении насыщенной и недогретой жидкости, и методика, позволяющая производить количественные расчеты. Установлено, что качество получаемых интерферограмм, влияющее на точность количественной обработки, существенно зависит от источника света, размера цели диафрагмы и диаметра ножа Фуко, масштаба увеличения, качества элементов оптической схемы. Установлено, что введение термопарного зонда приводит к деформации пограничного слоя. Поэтому целесообразно совмещать использование термопарных зондов с оптическими методами исследования для анализа возможных систематических ошибок в методике измерения температуры.

391. Большой, В.А. Исследование охлаждающих термоэлектрических систем совместно с источникам электропитания : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.194 – холодильные машины, машины и аппараты глубокого охлаждения и кондиционирования / Большой В.А. ; науч. рук. В.А. Наер ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1971. – 160 с. – Библиогр. : с. 155-160.

Диссертация обобщает теоретические и экспериментальные исследования, связанные с определением общих соотношений охлаждающих термоэлектрических систем, разработкой методики их конструирования и расчета совместно с источниками электропитания, а также рациональным выбором основных элементов трансформаторно-выпрямительных электропитающих блоков применительно к полупроводниковым охлаждающим приборам. Рассмотрены условия использования и области применения преобразователей постоянного тока, термоэлектродвигателей, топливных элементов и других источников энергии. Составлены и рассмотрены дифференциальные уравнения термоэлектрической системы. Получено общее уравнение системы «термобатарея - блок электропитания» в безразмерном виде. Обоснованы и приведены рекомендации по рациональному выбору элементов блока электропитания – трансформатора, силовых вентилях и дросселя. Показано, что выбор силовых вентилях и температурный режим их работы существенно влияют на КПД системы. Предложена методика определения электрических характеристик блока электропитания, разработанная на базе полученных теоретических и экспериментально подтвержденных соотношений, позволяющая рассчитать энергетические характеристики охлаждающей системы с точностью 5,0-10,0% и дающая возможность проектировать термоэлектрические устройства охлаждения с более высокими показателями.

392. Бомко, А.С. Исследование процессов сушки зерна в потоке методами математического моделирования : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.375 – хранение зерна (элеватор-склад. хоз-во) : защищена 21.05.1971 / Бомко Александр Саввович ; науч. рук. В.И. Жидко, науч. консультант Т.Л. Перельман ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1971. – 148 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 94-100.

Диссертация посвящена проблеме выбора математических моделей процесса сушки зерна в плотном и кипящем потоках, реализации моделей на ЦВМ, их использования в целях поиска рациональных режимов сушки. Получена система интегро-дифференциальных уравнений связанного переноса для подвижного слоя влажного дисперсного материала. Предложен удобный прием отыскания коэффициентов систем уравнений тепло- и массообмена с частными производными. Построена модель процесса сушки зерна в производственных условиях. Установлено влияние предварительного подогрева зерна перед сушкой на производительность шахтных зерносушилок.

393. Бондарев, В.Н. Исследование компрессионных тепловых насосов, работающих на смесях фреонов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.194 – холодильные машины, машины и аппараты глубокого охлаждения и кондиционирования / Бондарев В.Н. ; науч. рук. Р.Л. Данилов, А.П. Кузнецов ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти, ВНИИ холодиль. пром-сти. – М., 1971. – 164 с. – (Прил.) – Библиогр. : с. 146-155.

На основе теоретических и экспериментальных характеристик при работе теплового насоса на неазеотропных смесях фреон-142 + фреон-143 и фреон-11 + фреон-12 был сделан вывод о целесообразности их применения в тепловых насосах. Приведены диаграммы для проведения расчетов циклов тепловых насосов, работающих на смесях фреонов. Установлен оптимальный диапазон концентраций смесей фреон-142 + фреон-143 для применения в тепловых насосах с учетом конструкции теплообменных аппаратов. Даны рекомендации по перспективному проектированию аппаратов с внутритрубной конденсацией и кипением. Смесь фреон-142 + фреон-143 с весовой концентрацией 35% фреона-143 в смеси может быть применена для систем круглогодичного кондиционирования воздуха, т. к. удельная эффективная холодопроизводительность на 20-24%, а холодопроизводительность на 13-15% больше, чем при работе на фреоне-12. В таких системах себестоимость вырабатываемого тепла значительно снизится.

394. Бровкович, А.Д. Разработка и исследование многопараметровых способов автоматического контроля состава хризотил-асбестовой руды и хлопка-сырца : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.198 – автоматизация производственных процессов (пищевой и легкой пром-сти) : защищена 21.04.1972 / Бровкович Александр Дмитриевич ; науч. рук. В.Г. Пустынников ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Ростов. н/Д ин-т с.-х. машиностроения. – Одесса, 1971. – 171 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 163-172.

В диссертации предложен метод измерения влажности хлопка-сырца, позволяющий путем воздействия на образец импульсом высокочастотной электромагнитной энергии значительно уменьшить погрешность, называемую непостоянным распределением влаги между компонентами хлопка-сырца. Разработан двухпараметровый способ определения содержания асбеста в руде. Предложен способ раздельного измерения влажности семян и волокон хлопка-сырца с применением мощного высокочастотного электромагнитного поля и способы формирования вращающегося в пространстве электрического поля, результирующий вектор напряженности которого описывает эллипсоид вращения, что обеспечивает равенство активных энергий, выделяемых в семенах с различной ориентацией их в преобразователе. Введен критерий, позволяющий по электрическим характеристикам компонентам хлопка-сырца определить частоту электромагнитного поля, при которой обеспечивается перераспределение влаги из семян в волокна. Для разработки многопараметровых устройств, предложен алгоритм выбора оптимальных измеряемых электрических параметров преобразователя и их совокупности по минимуму погрешности контролируемой величины.

395. Ващенко, Д.М. Исследование изобарной теплоемкости жидких углеводородов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 01.053 – теплофизика / Ващенко Дмитрий Михайлович ; науч. рук. Ю.А. Солдатенко ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти, Киев. лаб. теплофизики и термодинам. моделирования ВНИПИнефть. – Киев, 1971. – 123 с. – Библиогр. : с. 119-122.

Диссертация посвящена экспериментальному исследованию изобарной теплоемкости этилена и пропилена в жидкой фазе и разработке методики расчета теплоемкости жидких смесей углеводородов в интервалах температур и давлений соответствующих параметрам рабочих процессов газоразделительных заводов по производству этилена и пропилена. Создана экспериментальная установка для измерения изобарной теплоемкости жидкостей, реализующая метод непосредственного нагрева. Разработан новый метод определения поправки на теплообмен калориметра с изотермической оболочкой, обеспечивающей большую, чем известные методы, точность расчета поправки. Проведено измерение теплоемкости жидких бинарных смесей этилен-пропилен и некоторых многокомпонентных смесей, в том числе и в области температур, превышающих критическую температуру одного из компонентов смеси.

396. Вендров, И.Б. Исследование динамики системы совместно работающих выпарных и теплообменных аппаратов с целью их автоматизации : дис. ... канд. техн. наук : защищена 21.02.1972 / Вендров Илья Бабаевич ; науч. рук. И.С. Миронов, Е.И. Таубман ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1971. – 189 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 153-162.

В диссертации рассмотрено совершенствование математических моделей многоступенчатых выпарных установок (МВУ) и системы совместно работающих выпарных и теплообменных аппаратов с учетом основных особенностей процессов МВУ. Исследованы переходные процессы в МВУ и системе совместно работающих выпарных и теплообменных аппаратов с учетом основных особенностей процессов в МВУ. Получены упрощенные формулы для аналитического расчета динамических характеристик выпарной установки по температурным каналам. Выработаны рекомендации по совершенствованию систем МВУ.

397. Влайковски, Г.С. Исследование расчетных параметров и установление методики теплового расчета ребристых батарей камер холодильников : дис. ... канд. техн. наук / Влайковски Георгий Стефанович ; науч. рук. С.Г. Чуклин ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1971. – 257 с. – Библиогр. : с. 110-115.

На основе полученных экспериментальных данных проверены существующие основные зависимости для расчета ребристых батарей и подтверждена точность формул, выведенных профессором Чуклиным С.Г. Получены упрощенные практические зависимости и предложен метод для расчета камерных ребристых батарей. Экспериментально установлено, что применение в качестве определяющего размера диаметр трубы и ребра, либо высота ребра в критериальной зависимости для определения конвективного коэффициента теплоотдачи от воздуха к батарее дает завышенные результаты. Такое применение отождествляет процесс конвективного теплообмена батареи с процессом теплообмена одиночной трубы и не отражает правильно гидродинамическую сторону процесса – продольное обтекание ребер воздухом. Коэффициент теплоотдачи и теплопередачи батарей в камерах небольших размеров зависит больше от взаимного расположения батарей, чем от числа труб на высоте. Размещение батареи по высоте камеры не влияет на ее средний коэффициент теплоотдачи.

398. Ганиев, Ю.А. Теплопроводность индивидуальных жидкостей и растворов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 01.053 – теплофизика / Ганиев Юрий Александрович ; науч. рук. Ю.Л. Расторгуев ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти, Грознен. нефт. ин-т им. М.Д. Миллионщикова. – Грозный, 1971. – 328 с. – Библиогр. : с. 314-325.

Работа посвящена экспериментальному исследованию коэффициента теплопроводности индивидуальных жидкостей и растворов. Дается подробное описание созданных экспериментальных установок и методики проведения опытов. В работе приводятся данные по теплопроводности 39 жидкостей, 34 бинарных и 20 многокомпонентных растворов. Для ряда жидкостей и жидких систем определены значения теплоемкости, плотности, вязкости и коэффициента преломления. Подробно рассматривается перенос тепла индивидуальными жидкостями, температурная и барическая зависимости теплопроводности. Отдельно рассматривается вопрос о теплопроводности воды. Получено уравнение изотермы теплопроводности раствора с не взаимодействующими компонентами.

399. Гулый, Г.А. Исследование тепловлажностных процессов в воздухоохладителях с накатным оребрением и выбор рациональной (для судовых условий) геометрии накатки : дис. ... канд. техн. наук / Гулый Г.А. ; науч. рук. В.З. Жадан ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти, ПКБ «Электрогидравлика». – Одесса, 1971. – 145 с. – (Прил.: 18 с.). – Библиогр. : с. 135-145.

В работе проведены исследования процессов тепло- и массообмена в воздухоохладителях с накатным оребрением, разработана методика их расчета. Получены опытные критериальные уравнения для тепломассообмена и для расчетов аэродинамического сопротивления. Выполнена экспериментальная проверка справедливости уравнения Льюиса, применяемого при расчетах воздухоохладителей. Проведено сравнение накатанных теплообменных поверхностей с другими типами оребрения. На основании результатов исследований произведен выбор рациональной геометрии оребрения судовых воздухоохладителей с накатным оребрением. Исследования проводились при тепловлажностных нагрузках, соответствующих умеренным и тропическим районам плавания судов.

400. Дьяченко, Е.Н. Исследование метода консервирования частично обезвоженных плодов для изготовления концентрированных компотов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.371 – технология консервирования пищевых продуктов : защищена 17.09.1971 / Дьяченко Е.Н. ; науч. рук Б.В. Зозулевич, А.Л. Фельдман ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Кишинев. политехн. ин-т им. С. Лазо. – Кишинев, 1971. – 211 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 154-168.

В диссертации рассмотрено исследование метода консервирования частично обезвоженных плодов для изготовления концентрированных компотов. Установлена возможность производства концентрированных компотов методом дегидроконсервирования из частично обезвоженных плодов. Показано, что удаление влаги может быть произведено посредством прямого осмоса, инфракрасной и конвективной сушки, либо их комбинированием. Исследование инфракрасной и конвективной сушки в сочетании с частичным осмотическим обезвоживанием или бланшированием показало пригодность их для указанных целей. Установлено, что оптимальным пределом обезвоживания, позволяющим наиболее полно сохранить естественные свойства плодов, является удаление влаги до 55% от начального содержания ее в сырье. Разработан соответствующий режим сушки.

401. Егоров, А.В. Исследование термодинамических свойств бинарных смесей фреонов (Ф-12 – Ф-22, Ф-12 – Ф-22 – Ф-115, Ф-12 – Ф-143, Ф-22 – Ф-13В1, Ф-12 – Ф-13В1) : дис. ... канд. техн. наук : спец. 01.053 – теплофизика / Егоров А.В. ; науч. рук. З.И. Геллер, В.Ф. Чайковский ; Одес. технол. ин-т холодит. пром-сти. – Одесса, 1971. – 157 с. – Библиогр. : с. 152-157.

Работа посвящена исследованию наиболее важных свойств растворов фреонов, необходимых для расчета холодильных машин: давления насыщенного пара смеси, фазовых равновесий жидкость-пар, энтальпии смеси. В диссертации проведен обзор методов определения теплот смешения конденсированных газов. Разработана экспериментальная установка для определения теплот смешения и методика измерений. Описаны результаты опытов по измерению теплот смешения фреонов. Экспериментально и теоретически определены фазовые равновесия смесей фреонов. Рассчитано равновесие жидкость-пар на основании экспериментальных результатов, полученных при одной температуре. Произведен расчет термодинамических функций по данным о фазовом равновесии.

402. Емельянов, В.Д. Исследование бичевого гребнеотделяющего устройства валковых дробилок-гребнеотделителей с целью их усовершенствования : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.175 – машины и аппараты пищевой промышленности : защищена 1972 / Емельянов Владимир Дмитриевич ; науч. рук. М.Я. Дикис, Г.А. Жданович ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, ВНИИВиВ «Магарач». – Одесса, 1971. – 173 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 168-172.

Проведен углубленный анализ рабочего процесса бичевого гребнеотделяющего устройства с одним и двумя заходами бичей на роторе. Показана и подтверждена производственными опытами целесообразность применения полностью перфорированного гребнеотделительного цилиндра и двух заходов бичей на роторе, т.к. эти факторы повышают пропускную способность и технологическую эффективность гребнеотделяющего устройства без ухудшения качества получаемого продукта. Получены эмпирические формулы для ориентировочных расчетов основных параметров гребнеотделяющих устройств: диаметра и длины гребнеотделительного цилиндра на заданную производительность дробильно-гребнеотделяющей машины. Предложена усовершенствованная конструкция бичевого гребнеотделяющего устройства.

403. Жуковский, Э.И. Исследование путей построения автоматизированных складских систем для тарно-штучных грузов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.198 – автоматизация производственных процессов : защищена 27.11.1971 / Жуковский Эдуард Иосифович ; науч. рук. П.Н. Платонов, А.И. Павлов ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1971. – 198 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 138-191.

Целью работы являлось определение иерархической структуры системы управления складским хозяйством и запасами и информационных связей в ней, разработка методики расчета объекта управления – поточно-производственной системы склада, разработка моделей принятия решений при управлении запасами. Разработана методика расчета объекта управления складской системы, в которой поточно-производственные системы складов тарно-штучных грузов рассматриваются как многофазовые системы массового обслуживания. Это позволяет рассчитать поточно-производственную систему с учетом взаимосвязи между отдельными ее участками. Получены зависимости, позволяющие проектировать, исходя из минимума взаимозависимых затрат по складу и транспортным средствам, оптимальные в технико-экономическом отношении обслуживающие системы складов.

404. Земляных, Ю.П. Экспериментальное исследование теплопроводности газов при высоких температурах на ударной трубе : дис. ... канд. техн. наук : спец. 01.053 – теплофизика / Земляных Ю.П. ; науч. рук. П.М. Кессельман ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1971. – 189 с. – Библиогр. : с. 182-189.

В работе проведено исследование теплопроводности газов при высоких температурах. Рассмотрена теория ударных волн, газодинамические явления, возникающие при движении ударных волн и их отражение от торцевой стенки трубы. Описана ударная труба, на которой проводилось экспериментальное исследование теплопроводности молекулярных газов в интервале температур 1000-6000 К. Приводится разработанная автором методика обработки данных по теплопроводности релаксирующих молекулярных газов, а также обоснование всех принятых при разработке методики допущений. В заключении приводятся результаты экспериментального определения теплопроводности двух одноатомных газов – аргона и гелия.

405. Иванов, Б.М. Исследование механизма передачи давлений зерна на стены силоса при переменных параметрах зернового потока : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.175 – машины и аппараты пищевой промышленности : защищена 21.05.1971 / Иванов Борис Михайлович ; науч. рук. П.Н. Платонов ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1971. – 189 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 174-189.

Диссертация посвящена выяснению влияния конструктивных особенностей силосов и различных режимов их эксплуатации на характер распределения и величины давлений. Приводится анализ состояния вопроса о прочности стен железобетонных силосов, теоретических и экспериментальных работ по давлению зерна в силосах. Исследовано распределение вертикальных и горизонтальных давлений по оси симметрии силоса для различных режимов работы зернового потока; распределение нормальных и тангенциальных давлений на стенку силоса в различных точках высоты и периметра с учетом мест стыковки соседних силосов при указанных режимах работы зернового потока. Изучено влияние возможных способов заполнения силосов с целью управления величинами давлений на их стены.

406. Исаев, В.И. Исследование пленочного воздухоохладителя с плоско-параллельной насадкой для камер хранения и охлаждения пищевых продуктов : дис. ... канд. техн. наук / Исаев Виктор Иванович ; науч. рук. И.Г. Чумак ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1971. – 184 с. – Библиогр. : с. 144-166.

В работе рассмотрены имеющиеся области применения и направление развития пленочных аппаратов; формы течения пленок и их влияние на кинетику процессов. Теоретически решены задачи теплового расчета воздухоохладителя с плоскопараллельной насадкой при перекрестном течении сред. Описана методика исследований и обработки опытных данных. Экспериментально исследованы процессы тепло- и массообмена. Проведено исследование гидродинамики плоскопараллельных насадок. Результаты работы могут быть использованы при конструировании компактных воздухоохладителей, предназначенных для работы в камерах охлаждения и хранения пищевых продуктов.

407. Канаев, В.А. Исследование процесса ввода аэрированных потоков высокой концентрации камерным питателем в материалопровод : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.175 – машины и аппараты пищевой промышленности : защищена 19.11.1971 / Канаев Валерий Ананьевич ; науч. рук. П.Н. Платонов ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1971. – 186 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 137-154.

Исследован процесс ввода двухфазного потока высокой концентрации камерным питателем в материалопровод при установившемся режиме транспорта пылевидных и зернистых сыпучих материалов. Предложена рабочая модель процесса ввода двухфазного потока камерным питателем в материалопровод. Выявлено влияние способа подачи воздуха в камерный питатель на экономичность работы пневмотранспортной установки. Изучено влияние положения материалопровода относительно днища питателя и конструкции входа в материалопровод на экономичность работы пневмотранспортной установки. Разработан электронный высокочастотный прибор (плотномер) емкостного типа, который позволяет получать надежные показания усредненной объемной концентрации и ее отклонения при условии сохранения постоянства температуры и влажности во всем диапазоне существующего потока высокой концентрации.

408. Качуровская, Т.В. Применение замораживания для повышения сокоотдачи при получении натуральных плодовых соков : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.371 – технология консервирования пищевых продуктов : защищена 25.02.1972 / Качуровская Тамара Владимировна ; науч. рук. Б.Л. Флауменбаум ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1971. – 205 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 161-184.

Установлены оптимальные режимы замораживания и дефростации плодов и ягод с целью увеличения выхода сока при последующем прессовании. Изучено влияние скорости понижения температуры плодов на сокоотдачу различных видов фруктового сырья. Исследовано влияние конечной температуры замораживания на выход сока при отжиме. Определено влияние скорости повышения температуры в процессе дефростации на сокоотделение при прессовании. Наибольшее сокоотделение наблюдается при замораживании до криогенной точки. Производственные испытания подтвердили возможность применения замораживания яблок, слив и смородины с целью повышения сокоотдачи.

409. Коваленко, В.Б. Вакуумное алюминирование магниевых сплавов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.353 – химическое сопротивление и защита от коррозии : защищена 21.05.1971 / Коваленко Владимир Борисович ; науч. рук. И.Л. Ройх, Л.Н. Колтунова ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1971. – 169 с. – Библиогр. : с. 159-169.

Разработана технология нанесения вакуумных алюминиевых покрытий на деформируемый магниевый сплав МА8 и детали мотоцикла, отлитые под давлением из сплава МЛ5. Изучено влияние способа подготовки поверхности сплава перед алюминированием на адгезию покрытий. Отработан режим обработки поверхности сплава перед нанесением покрытия в тлеющем разряде. Вычислена энергия активации, необходимая для создания хорошей адгезии алюминия к сплаву МА8. Изучена зависимость пористости вакуумных алюминиевых покрытий от толщины. Установлено, что анодирование алюминированного магниевого сплава в смеси серной и щавелевой кислот приводит к улучшению защитно-декоративных свойств покрытия.

410. Константинопольский, Е.В. Исследование изменений основных характеристик центробежных вентиляторов при работе их в сквозных дисперсных потоках (применительно к пищевым предприятиям) : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.175 – машины и аппараты пищевой промышленности : защищена 28.01.1972 / Константинопольский Евграф Васильевич ; науч. рук. А.М. Дзядзю, Г.Ф. Костюк ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1971. – 200 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 191-200.

Работа посвящена вопросам получения надежной методики подбора центробежных нагнетателей к транспортным сетям. Определены закономерности изменения характеристик центробежных нагнетателей при прохождении через их рабочие колеса двухкомпонентных потоков. Проведены экспериментальные исследования изменения основных аэродинамических характеристик вентиляторов при пропуске твердой компоненты через их рабочие колеса, а также интенсивности дробления отрубей в зависимости от размера, формы и числа лопаток рабочего колеса. Получены уравнения, описывающие законы изменения основных гидродинамических параметров центробежных насосов, работающих в сквозных дисперсных потоках.

411. Коренский, В.Ф. Кинематический синтез и анализ шарнирных механизмов прерывистого одностороннего движения рабочих органов машин-автоматов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.021 – теория механизмов, машин и автоматических линий : защищена 04.02.1972 / Коренский Валерий Федорович ; науч. рук. В.Я. Белецкий ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1971. – 151 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 130-143.

Для шестизвального и семизвального шарнирных механизмов в аналитической форме определены основные свойства шатунных кривых, удовлетворяющих требуемому одностороннему периодическому движению ведомого звена. Разработан метод и определены критерии преобразования, с помощью которых параметры механизмов одностороннего периодического движения выбираются непосредственно по справочным материалам для механизмов возвратного периодического движения. Определены условия воспроизведения известных шатунных кривых направляющего четырехзвенника на вращающейся плоскости. Установлена взаимосвязь угла выстоя механизма одностороннего периодического движения с коэффициентом изменения средней скорости хода исходного четырехзвенника.

412. Косик, Н.А. Исследование змеевиковых газовых и жидкостных теплообменников водородных ожижителей : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники : защищена 18.03.1974 / Косик Николай Андреевич ; науч. рук. Е.С. Боровик, И.Ф. Михайлов ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти, Физ.-техн. ин-т АН УССР. – Харьков, 1971-1972. – 130 с. – Библиогр. : с. 119-124.

Диссертация посвящена исследованию условий работы конкретных змеевиковых газовых и жидкостных теплообменников и их применению в дроссельных водородных ожижителях. Предложены змеевиковые теплообменники из соединенных между собой по всей длине трубок различных диаметров, отличающиеся простотой изготовления и меньшей металлоемкостью по сравнению с наиболее распространенными теплообменниками. Упрощена методика расчета теплообменников криогенных установок. Получены формулы, сокращающие трудоемкость проектного расчета, а также значения коэффициентов теплоотдачи от кипящего азота в условиях их работы. Экспериментально исследованы условия работы погруженных и проточных змеевиков жидкостных теплообменников ожижителей.

413. Костинская, Л.И. Биохимическая характеристика персиков Крыма и их промышленное использование : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.371 – технология консервирования пищевых продуктов : защищена 25.06.1971 / Костинская Лариса Исааковна ; науч. рук. А.Л. Фельдман, А.Т. Марх ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1971. – 185 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 164-185.

Изучены показатели пищевой ценности широкого набора сортов персиков в зависимости от района произрастания, сроков созревания, окраски мякоти, отделяемости косточки. Исследовано влияние сортовых особенностей плодов на количественный и качественный состав полифенольного комплекса. Установлены качественные и количественные изменения отдельных групп полифенольных соединений в процессе ферментативного потемнения плодовой мякоти с целью предотвращения потемнения сырья и готовой продукции. Изучено влияние сортовых особенностей персиков на качество консервированных продуктов в процессе производства и хранения. Даны рекомендации сортов, наиболее пригодных для выращивания и промышленной переработки (компот, соки с мякотью).

414. Красюк, Л.С. Фреоновые эжекторные холодильные машины малой производительности : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.194 – холодильные машины, машины и аппараты глубокого охлаждения и кондиционирования / Красюк Людмила Сергеевна ; науч. рук. С.З. Жадан ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1971. – 143 с. – Библиогр. : с. 135-143.

Диссертация посвящена теоретическому и экспериментальному анализу работы фреоновой эжекторной холодильной машины, потребляющей для работы только низкопотенциальное тепло. Проанализированы методы получения холода на базе низкопотенциального тепла. Произведен анализ необратимых потерь в эжекторе. Выполнено теоретическое исследование работы фреоновых эжекторных машин с цилиндрической камерой смешения на переменных режимах. Произведено исследование влияния геометрических параметров проточной части эжектора на эффективность работы при изменении производительности. Разработана новая конструкция термонасоса, приведены результаты исследования работы термонасоса в схеме фреоновой эжекторной холодильной машины на переменных режимах. Выявлено влияние основных параметров цикла на эффективность и энергетические показатели созданного экспериментального образца фреоновой эжекторной холодильной машины малой производительности. Приведен расчет энергетической и технико-экономической эффективности исследованной машины. Приведенный расчет показывает, что фреоновая эжекторная холодильная машина с термонасосом может быть применена в целях охлаждения в установках шкафного типа, для кондиционирования воздуха и т.д.

415. Кузьмина, О.В. Исследование гидротермической обработки зерна в технологии производства риса : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.374 – технология зерновых, бобовых и крупяных культур : защищена 26.03.1971 / Кузьмина Ольга Васильевна ; науч. рук. И.Т. Мерко, П.Г. Гусев ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1971. – 219 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 191-218.

Целью работы является повышение уровня продовольственного использования зерна риса и улучшение качества вырабатываемой крупы на основе применения гидротермической обработки (ГТО). Изучено влияние ГТО на изменение физических свойств зерна (водопоглотельную способность, прочность и микроструктуру ядра), а также влияние режимов ГТО на изменение технологических свойств риса. Показано, что повышение давления пара и продолжительности пропаривания способствует увеличению общего выхода крупы и улучшению ее качества, что объясняется изменением прочности ядра риса. Исследовано изменение биохимических свойств зерна риса и продуктов его переработки в зависимости от параметров ГТО. Обоснованы технологически целесообразные параметры ГТО. Выявлена технико-экономическая эффективность ГТО риса.

416. Куклинский, В.В. Исследование теплообмена между двумя дисперсными средами в плотном слое : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.274 – теоретические основы теплотехники / Куклинский В.В. ; науч. рук. З.Р. Горбис, В.А. Календерьян ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1971. – 179 с. – Библиогр. : с. 150-153.

Изучены физико-механические свойства исследуемых сыпучих материалов и механики их движения в теплообменнике. Экспериментально исследовано влияние параметров системы на процесс перемешивания и разделения компонентов смеси. В результате предлагаются оптимальные соотношения диаметров частиц теплоносителей, их концентрация и режим перемешивания. Описана упрощенная модель движения материалов в аппарате, которая легла в основу исследования теплообмена в слое. Теоретически рассмотрена задача о теплопереносе между двумя сыпучими материалами в плотном слое. Ввиду ее сложности, решения получены первоначально для некоторой упрощенной модели системы с равномерно распределенными компонентами, а затем показана возможность использования этого решения в системе с неравномерным распределением составляющих. Проанализирован вопрос о теплопереносе в дисперсных средах при кратковременных тепловых воздействиях и области применения решений, основывающихся на допущении квазигомогенности дисперсной среды. Приведены результаты экспериментального исследования теплообмена в неподвижной и перемешиваемой смеси двух сыпучих материалов.

417. Лавренченко, Г.К. Энергетические характеристики термодинамических батарей систем охлаждения и кондиционирования : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.194 – холодильные машины, машины и аппараты глубокого охлаждения и кондиционирования / Лавренченко Георгий Константинович ; науч. рук. В.А. Наер ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1971. – 139 с. – Библиогр. : с. 132-139.

Целью настоящего исследования является разработка методов расчета энергетических характеристик термоэлектрических охлаждающих и нагревающих устройств. Составлены и решены дифференциальные уравнения, описывающие изменения температур термостатируемых тел во время процессов нестационарного охлаждения и нагрева в зависимости от напряжения источника электропитания. Полученные зависимости позволяют определить действительные энергетические характеристики термобатарей при нестационарных процессах и рассчитать время выхода на режим. Изготовлены и исследованы четыре термоэлектрических охладителя для фотоумножителей с кольцевой коммутацией термоэлементов. Составлена и решена система дифференциальных уравнений, описывающих изменение температур потоков жидкостей или газов в термоэлектрической батарее с одинаковыми по размерам термоэлементами в стационарных режимах прямотока и противотока. Экспериментально доказано, что в случае противотока термобатарея охлаждает жидкость с более высокой эффективностью, чем в режиме прямотока. Приведены приближенные соотношения для действительных энергетических характеристик термобатарей охладителей и нагревателей потоков жидкостей и газов с постоянными геометрическими размерами термоэлементов.

418. Левина, З.В. Использование карбоновых кислот отходов производства капролактама для получения кормовых дрожжей : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.349 – технология специальных производств : защищена 1971 / Левина Зинаида Васильевна ; науч. рук. М.С. Дудкин, С.З. Хаит ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1971. – 182 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 149-172.

Диссертация посвящена установлению возможности использования отходов производства капролактама для выращивания кормовых дрожжей и разработке научных основ этого процесса. Изучен химический состав отходов, подобраны активные штаммы дрожжей, использующие карбоновые кислоты отходов в качестве единственного источника углерода. Исследована специфика развития дрожжевых культур на средах, содержащих двухосновные кислоты, определены оптимальные условия культивирования дрожжей при развитии их на отдельных кислотах и отходах, а также характеристика полученной биомассы. На основании полученных данных предложена схема переработки отходов на кормовые дрожжи и проведены ориентировочные экономические расчеты.

419. Луканов, И.И. Исследование теплоотдачи при конденсации фреона-II на оребренных трубах : дис. ... канд. техн. наук / Луканов И.И. ; науч. рук. В.М. Бузник, Г.Ф. Смирнов ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1971. – 152 с. – Библиогр. : с. 143-151.

В работе проведено теоретическое и экспериментальное исследование теплоотдачи при конденсации неподвижного пара на одиночной горизонтальной оребренной трубе и пучке горизонтальных оребренных труб. Кроме того производилось исследование теплоотдачи при конденсации Ф-II на поверхности гладкой горизонтальной трубы, с целью прямого сопоставления теплоотдачи гладкой и оребренной труб. Для проведения экспериментальной части в лаборатории были спроектированы и изготовлены экспериментальные установки. Результаты работы позволили уточнить существующий метод расчета фреоновых конденсаторов и определить область оптимальных параметров геометрии оребрения.

420. Мартынова, Л.В. Исследование процессов влагообмена в камерах холодильников-фруктоовощехранилищ : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.194 – холодильные машины, машины и аппараты глубокого охлаждения и кондиционирования / Мартынова Людмила Васильевна ; науч. рук. В.З. Жадан, науч. консультант И.Г. Чумак ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1971. – 187 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 160-173.

В работе сформулированы основные требования, предъявляемые к охлаждающим системам в отношении защиты сырья от потерь влаги и обеспечения оптимальных температурно-влажностных режимов внутри штабелей. Установлено, что массообменные характеристики относительно стабильны в пределах отдельных фаз хранения. В работе показано, что наиболее эффективной является система активного вентилирования, при которой штабель периодически продувается воздухом снизу вверх – в направлении естественно развивающихся конвективных токов. Экспериментально установлено, что оптимальной относительной влажностью приточного воздуха является такая влажность, которая не меняется по высоте штабеля. Выполнены теоретические и опытные исследования высоты корректирующего слоя штабеля. Показано, что высота корректирующего слоя, определяющего долю общей массы сырья, находящейся в неблагоприятных условиях, зависит, в основном, от вида сырья и удельных расходов воздуха.

421. Марусейцев, Ю.Д. Исследование абсорбционного водоаммиачного термотрансформатора для совместного получения тепла и холода : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.194 – холодильные машины, машины и аппараты глубокого охлаждения и кондиционирования / Марусейцев Юрий Дмитриевич ; науч. рук. Б.М. Блиер, А.В. Вургафт ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти, Астрахан. технол. ин-т рыб. пром-сти и хоз-ва. – Астрахань, 1971. – 136 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 129-135.

Работа посвящена исследованию абсорбционного теплового насоса, предназначенного для одновременного производства холода умеренных температур. Был проведен критический анализ предложенных и применяемых тепловых схем абсорбционных тепловых насосов и указаны области их применения. Указаны методы оценки термодинамического совершенства тепловых насосов. Разработаны энергетические показатели абсорбционного теплового насоса для совместного производства холода и тепла при частичном и полном их использовании. Проведено сравнение различных способов теплоснабжения. Была предложена наиболее рациональная схема абсорбционного теплового насоса для одновременной выработки холода и тепла. Изучена эффективность работы контактных ректификационных устройств при большом отношении массы жидкости к массе пара. Исследована эффективность работы змеевика обратной подачи в генераторе затопленного типа и теплопередачи в нем.

422. Молчанов, А.К. Исследование сушки томатных, виноградных и перцовых семян : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.371 – технология консервирования пищевых продуктов : защищена 26.11.1971 / Молчанов А.К. ; науч. рук. Г.К. Филоненко, М.А. Гришин ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1971. – 198 с. – Библиогр. : с. 186-198.

В диссертации рассматривается комплекс вопросов, ампирическое и аналитическое решение которых необходимо для разработки опытно-промышленных образцов сушильных установок. В работе большое внимание уделено прогрессивным способам сушки мелкодисперсного материала в кипящем слое. Исследован ряд вопросов по сушке семян, таких как усадка и объемная масса, температура материала в процессе сушки и влияние ее и времени хранения на качество масла. Проведено сравнение результатов производственных опытов с лабораторным исследованием, дана оценка возможных погрешностей опытов и показан расчет сушильной установки для сушки семян с использованием осциллирующих режимов. Разработан метод расчета процесса сушки с использованием экспериментальных зависимостей, полученных в лабораторных условиях. Изучены технологические особенности семян томатов, винограда и перца сладкого: изменение усадки и объемной массы с изменением влажности, влияние температуры семян при сушке и времени хранения сушеных семян на качество масла.

423. Нгуен Ван Тхоа. Исследование процесса фильтрования виноградного сока : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.371 – технология консервирования пищевых продуктов : защищена 24.09.1971 / Нгуен Ван Тхоа ; науч. рук. А.Ф. Фанг-Юнг ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Ханойс. политехн. ин-т. – Одесса, 1971. – 134 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 119-134.

Диссертация посвящена исследованию процесса фильтрования виноградного сока. Установлено, что зависимость общего сопротивления фильтрования от концентрации осадка в соке резко увеличивается по мере удлинения процесса фильтрования. Определены фильтрующие свойства различных фильтр-материалов. Доказано, что мутность виноградного сока оказывает большое влияние на цветность при ее определении методом фотометрии. Установлено, что с ростом температуры сока время наступления адсорбционного равновесия и величина адсорбционной способности падает. Для получения прозрачного сока время цикла работы фильтра не должно превышать времени, при котором наступает адсорбционное равновесие.

424. Ольшевский, А.П. Исследование процесса сокоотдачи яблочной мезги при тонкослойном прессовании в камерных прессах : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.175 – машины и аппараты пищевой промышленности / Ольшевский Алексей Петрович ; науч. рук. Н.В. Морозов ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1971. – 180 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 133-141.

В диссертации рассмотрено исследование процесса сокоотдачи яблочной мезги при тонкослойном прессовании в камерных прессах. Разработаны оптимальные режимы прессования яблочной мезги и предложена принципиальная схема рациональной конструкции оборудования для их реализации. Экспериментально установлено, что разрыхление слоя выжимок толщиной 15-20 мм и их повторное прессование дают возможность дополнительно получить примерно 2% сока от исходной массы сырья. В результате проведенных исследований разработаны и рекомендованы промышленности технологические требования на проектирование агрегата для двухстадийного прессования яблочной мезги с целью получения максимального выхода сока высокого качества.

425. Парцхаладзе К.Г. Метод и средства прецизионных измерений температуропроводности твердых теплоизоляторов в интервале температур $100\div 800^{\circ}\text{C}$: дис. ... канд. техн. наук / Парцхаладзе К.Г. ; науч. рук. О.А. Сергеев ; ВНИИ метрологии им. Д.И. Менделеева. – Л., 1971. – 150 с. – Библиогр. : с. 127-137.

Теоретически развит метод квазистационарного теплового режима при симметричном линейном разогреве поверхностей плоского образца. Методом возмущений решена задача о влиянии температурной зависимости теплофизических характеристик на результаты измерений температуропроводности. Выведена расчетная формула метода, позволяющая аналитически учесть основные источники систематических погрешностей. Предложена конструкция образцов из стекол, позволяющая уменьшить погрешность измерения температуропроводности стекол в 2 раза. Создана установка прецизионных измерений температуропроводности в интервале температур $100\div 800^{\circ}\text{C}$. В широком интервале температур исследована температуропроводность технически важных оптических стекол (кварцевое, К8, ТФ1, ОФ4, ТК21, СТК3, БК10). Полученные результаты используются для расчетов процессов их отжига и закалки.

426. Паулин, О.Н. Исследование подобия динамических процессов в системах автоматической оптимизации с запоминанием экстремума : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.198 – автоматизация производственных процессов : защищена 12.08.1971 / Паулин Олег Николаевич ; науч. рук. И.С. Миронов, В.Б. Медзеновский ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1971. – 160 с. – Библиогр. : с. 153-159.

Диссертация посвящена определению оптимальных настроек системы, удовлетворяющих условию устойчивости и минимуму потерь на поиск, в широком диапазоне изменений ее параметров. Рассмотрена система экстремального регулирования (СЭР), на которую не воздействуют помехи, т.е. предельный случай системы. Исследованы СЭР, работающие под воздействием помех, с позиций теории подобия. Изучено влияние дрейфа статической характеристики объекта и действующих на него помех на работу экстремальной системы и вероятность моделирования экстремальной системы. Разработана методика динамического расчета экстремальных систем с запоминанием экстремума. Результаты исследований могут быть использованы при расчете систем экстремального регулирования, находящихся под воздействием регулярных или случайных возмущений.

427. Репп, К.Р. Исследование гидравлических сопротивлений колен и отводов при пневмотранспорте зерна и зернистых материалов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.175 – машины и аппараты пищевой промышленности : защищена 28.01.1972 / Репп Константин Рудольфович ; науч. рук. А.М. Дзядзио, А.С. Кеммер ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова ; Алтайс. политехн. ин-т им. И.И. Ползунова. – Барнаул, 1971. – 132 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 112-119.

Диссертация посвящена исследованию гидравлических сопротивлений колен и отводов при пневмотранспорте зерна и зернистых материалов. Установлено, что влияние плотности транспортируемых материалов на сопротивление поворотов не существенно. Впервые установлено влияние угла наклона плоскости отвода к горизонту на его коэффициент сопротивления. Минимальное сопротивление имеют отводы, расположенные в горизонтальной плоскости. Полученные в работе зависимости и номограммы вполне можно рекомендовать для практических инженерных расчетов сопротивления колен и отводов при пневмотранспорте зерновых и зернистых материалов, так как они надежно подтверждаются экспериментом в весьма широком диапазоне изменения переменных, определяющих процесс транспортирования. Проведенный краткий анализ энергоемкости различных типов поворотов, позволил определить наиболее выгодные условия их работы.

428. Рошак, М.В. Исследование свойств кукурузы в связи с использованием её в пивоваренной промышленности : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.375 – хранение зерна (элеватор.-склад. хоз-во) : защищена 29.10.1971 / Рошак Михаил Владимирович ; науч. рук. Н.В. Роменский, В.А. Яковенко ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1971. – 164 с. – Библиогр. : с. 141-164.

Диссертация посвящена исследованию свойств кукурузы в связи с использованием её в пивоваренной промышленности. Установлено, что тепловое воздействие на зерно кукурузы при использовании его в пивоварении в качестве несоложенного материала способствует лучшему осахариванию крахмала, повышает выход экстрактивных веществ за счет углеводов. Количество растворимого азота в сусле при этом снижается в результате денатурации белков. Показано, что сушка кукурузы восковой спелости при более высоких температурах нежелательна, так как это приводит к карамелизации сахаров, образованию меланоидинов, в результате чего зерно приобретает коричневую окраску. Выявлено, что при выработке обезжиренной кукурузной муки или крупки для пивоварения необходимо оценивать ее качество не только по содержанию жира, но и по содержанию крахмала, характеризующего степень извлечения чистого эндосперма зерновки кукурузы. Такой контроль позволит получать муку или крупку с максимально высоким содержанием экстрактивных веществ.

429. Русов, Е.Х. Экспериментальное исследование теплообмена при кипении фреона-13 в низкотемпературных каскадных холодильных установках : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.194 – холодильные машины, машины и аппараты глубокого охлаждения и кондиционирования / Русов Евгений Харитонович ; науч. рук. С.Г. Чуклин, В.П. Чепурненко ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1971. – 227 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 182-191.

В работе поставлена задача исследовать теплообмен при кипении фреона-13 в температурном диапазоне до -120°C и получить надежные данные для проектирования низкотемпературных испарителей. В качестве низкотемпературного генератора холода использована установка, которая обеспечивает рабочий диапазон температур в экспериментальном стенде от 10 до -130°C при удельных тепловых потоках $400\div 12000\text{ Вт/м}^2$. Полученные результаты длительной эксплуатации установки, смонтированной по схеме, предложенной автором, подтвердили ее работоспособность и дают основание рекомендовать подобные установки к практическому использованию. Выполнены исследования теплообмена при кипении чистого фреона-13 и смеси его с низкотемпературным маслом ФИ-5, 6АП. Присутствие даже небольшого количества масла ФМ-5, 6АП во фреоне-13 значительно снижает коэффициент теплоотдачи.

430. Сатановский, В.Р. Исследование бражной колонны спиртового производства и совершенствование системы автоматизации : дис. ... канд. техн. наук : защищена 15.09.1972 / Сатановский Владимир Рафаилович ; науч. рук. П.Н. Платонов, М.Л. Мандельштейн ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1971. – 245 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 160-174.

Диссертация посвящена исследованию бражной колонны спиртового производства и совершенствованию системы автоматизации. Установлено, что в области рабочих режимов статические характеристики колонны по каналам, связывающим расходы бражки и пара с концентрацией бражного дистиллята, температурой верха и низа и давлением низа, близки к линейным. Разработана усовершенствованная система автоматизации бражных колонн брагоректификационных аппаратов, реализующая новый способ управления. Отличительной особенностью системы является то, что существенное улучшение технических и экономических показателей достигается благодаря несложным и недорогим изменениям типовой системы.

431. Стариков, И.В. Некоторые вопросы совершенствования системы планирования пищевой промышленности республики : дис. ... канд. экон. наук : спец. 08.594 – экономика, организация и планирование народного хозяйства / Стариков И.В. ; науч. рук. Л.В. Барташев, Н.Ф. Уголик ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Госплан УССР, Вычисл. центр, Черном. отд-ние. – Одесса, 1971. – 274 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 187-195.

В работе сформулированы основные принципы планирования пищевой промышленности республики, ее функции и задачи, требования к информационному и математическому обеспечению, а также определена этапность ее разработки и внедрения. Разработаны принципиальная схема автоматизированной системы и экономико-математические модели оптимального планирования объектов и структуры производства продукции и размещения предприятий молочной промышленности республики. Для решения задачи размещения предприятий выбран метод «отсева», позволяющий решать задачу большой размерности, а при решении задачи планирования объемов и структуры производства оказался эффективным симплексный метод. Сформулированы основные принципы и разработана методика автоматизации отраслевых плановых расчетов.

432. Сулейманов, Я.М. Экспериментальное исследование изохорной теплоемкости одноатомных алифатических спиртов в широкой области параметров состояния : дис. ... канд. техн наук : спец. 01.053 – теплофизика / Сулейманов Яшар Муртуз ; науч. рук. А.М. Керимов ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти, АзНИИ энергетики им. И.Е. Есьмана. – Одесса, 1971. – 130 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 111-115.

Цель работы – экспериментальное исследование изохорной теплоемкости одноатомных предельных спиртов в окрестности критической точки. Выбор объекта исследований был сделан в связи с необходимостью использования одноатомных предельных спиртов в качестве теплоносителей и рабочих агентов различных теплосиловых установок и в химической технологии. В работе проанализирована методика экспериментального определения изохорной теплоемкости. Показано, что несмотря на уменьшение толщины стенки калориметра возможно проведение исследований в широком интервале удельных объемов, температур и давлений с более высокой точностью, чем это было сделано ранее. Изохорная теплоемкость дает не только физические сведения об изменении внутренней энергии системы, играющей важную роль в построении теории жидкого состояния, но и сама является физической величиной.

433. Татевосов, Г.Д. Экспериментальное исследование теплопроводности толуола и холодильных масел : дис. ... канд. техн. наук : спец. 01.053 – теплофизика / Татевосов Грачик Давыдович ; науч. рук. З.И. Геллер ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1971. – 209 с. – Библиогр. : с. 198-209.

Проведено комплексное исследование теплофизических свойств холодильных масел в широком интервале температур. С целью совершенствования методики определения коэффициента теплопроводности был разработан новый вариант измерительной ячейки по методу нагретой нити с платиновым капилляром. Разработана новая конструкция измерительной ячейки, приведена схема экспериментальной установки для исследования теплопроводности. Изложены результаты экспериментального исследования теплопроводности, плотности, теплоемкости и молекулярной массы определенных холодильных масел. Экспериментальные данные по теплопроводности исследованных масел сопоставлены с расчетными по известным эмпирическим формулам. Создана экспериментальная установка для определения теплопроводности жидкостей в интервале температур $-80^{\circ}\text{C} \div +200^{\circ}\text{C}$.

434. Чередниченко, Ж.В. Исследование метода контроля теплофизических свойств плоских тел при их локальном нагреве : дис. ... канд. техн. наук : спец. 01.053 – теплофизика / Чередниченко Ж.В. ; науч. рук. З.Р. Горбис ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1971. – 162 с. – Библиогр. : с. 157-162.

В работе дан анализ существующих методов определения теплофизических коэффициентов различных материалов, рассмотрены основные методы решения краевых задач. Дается аналитическое решение поставленной в данной работе задачи. Рассмотрены результаты исследования температурного поля системы «нагреватель – исследуемое тело» методом гидротепловой аналогии при помощи интегратора 2-ИГЛ-2-10-4. Описан непосредственный эксперимент и приведены основные критериальные зависимости, связывающие искомые характеристики и параметры системы. Получены данные в широком диапазоне характеристик как тела, так и нагревателя, которые могут быть использованы для выполнения обобщенных расчетных зависимостей для «тонких» и «массивных» тел. Предложена, разработана и опробована методика экспресс-определения теплофизических характеристик плоских тел больших размеров.

435. Черток, В.Д. Экспериментальное исследование низкотемпературных холодильных машин, работающих на смесях агентов : дис. ... канд. техн. наук / Черток Владилен Дмитриевич ; науч. рук. В.Ф. Чайковский, А.П. Кузнецов ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1971. – 346 с. – Библиогр. : с. 235-242.

Работа посвящена теоретическому и экспериментальному исследованию низкотемпературных компрессионных холодильных машин, рабочим веществом которых является гомогенная неazeотропная смесь фреонов. Рассмотрены различные способы получения низких температур и области их рационального использования. Построены диаграммы концентрация–энтальпия для смесей фреон-22–фреон-13B1, фреон-12–фреон-13. Рассмотрены термодинамические свойства смесей агентов. Приведены схемы и циклы низкотемпературных холодильных машин, работающих на смесях двух взаиморастворимых агентов, значительно отличающихся по нормальным температурам кипения. Дан сравнительный анализ характеристик различных низкотемпературных холодильных машин. Описаны результаты экспериментальных исследований холодильных машин с одноступенчатым и двуступенчатым сжатием на смеси фреон-12–фреон-13 при одно- и двухступенчатой конденсации рабочего тела.

436. Шаровская, Т.Л. Факторы общественной организации производства и себестоимость продукции свеклосахарной промышленности СССР : дис. ... канд. экон. наук : спец. 05.594 – экономика, организация и планирование промышленности : защищена 24.12.1971 / Шаровская Тамара Леонидовна ; науч. рук. С.И. Подгаец ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1971. – 273 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 260-273.

Исследовано влияние на себестоимость продукции свеклосахарной промышленности факторов общественно-организационного порядка – территориальной организации производства, концентрации производственных мощностей, длительности производственного сезона. В работе применены различные методы статистических группировок, анализа отклонений индивидуальных показателей от средних величин и оценки фактических данных на основе нормативных измерителей. Отмечено, что резервы снижения себестоимости продукции заложены в улучшении территориальной организации производства, повышении уровня его концентрации и оптимизации длительности производственного сезона. Организационной предпосылкой максимальной мобилизации резервов общественной организации свеклосахарного производства может явиться перевод отрасли на полный хозяйственный расчет.

437. Шевчук, А.С. Исследование процессов производства томатного сока и сортовых особенностей томатов Украины : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.371 – технология консервирования пищевых продуктов : защищена 16.04.1971 / Шевчук Ада Сергеевна ; науч. рук. А.Ф. Фан-Юнг ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, УкрНИИ консерв. пром-сти. – Одесса, 1971. – 190 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 155-169.

Дана характеристика пищевой ценности некоторых районированных и новых сортов томатов различных групп скороспелости для четырех сырьевых зон консервных заводов Украины. Изучены изменения качества сырья и получаемого из него сока в течение сезона сбора и определен оптимальный период переработки томатов на сок. Исследовано влияние основных технологических процессов: дробления, первого подогрева, отжима сока, второго подогрева и резервирования полуфабриката и сока на качество продукции. Разработан режим стерилизации для томатного сока, расфасованного в бутылки 83-3, применительно к непрерывнодействующему стерилизатору оросительного типа.

438. Яковенко, А.И. Исследование биохимических свойств просушенных и откалиброванных семян кукурузы : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.375 – хранение зерна (элеватор.-склад. хоз-во) : защищена 21.05.1971 / Яковенко Анатолий Иванович ; науч. рук. В.А. Яковенко ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1971. – 149 с. – Библиогр. : с. 133-149.

Цель исследования состоит в изучении биохимических превращений белковых веществ при тепловой сушке семян, физиологической и биохимической ценности различных фракций откалиброванных семян кукурузы. Изучено влияние тепловой сушки и естественного послеуборочного дозревания на изменение некоторых свойств белковых веществ. Исследованы физические и физиологические свойства, а также изменение некоторых свойств белковых веществ отдельных фракций откалиброванных семян кукурузы. Исследована активность окислительно-восстановительных ферментов-дегидрогеназ (мелатдегидрогеназу, алкогольдегидрогеназу, глютаматдегидрогеназу) в зародыше и ядре откалиброванных фракций семян. Определена интенсивность дыхания откалиброванных фракций семян кукурузы в зависимости от их влажности. Тепловая сушка является эффективным способом улучшения качества семян кукурузы.

439. Яцко, М.А. Влияние электрогидравлической обработки на сокоотдачу растительного сырья : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.371 – технология консервирования пищевых продуктов / Яцко Манна Александровна ; науч. рук. Б.Л. Флауменбаум ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, УкрНИИ механизации и электрофикации сел. хоз-ва. – Одесса, 1971. – 188 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 144-166.

Работа посвящена изучению теории электрогидравлического эффекта (ЭГЭ) для повышения проницаемости клеток сочного растительного и увеличения выхода сока. Изучена реакция растительных клеток на ЭГ воздействие, определена возможность применения этого фактора для повышения сокоотдачи плодов и ягод. Установлены оптимальные параметры процесса. Изучен тип сырья, для которого данный вид обработки наиболее приемлем. Исследовано влияние ЭГЭ на физико-химический состав сока и его пищевую ценность. Проверено бактерицидное действие ЭГ обработки. Проверена эффективность обработки плодово-ягодной мякоти на ЭГ установке мембранного типа. Испытаны в производстве экспериментальная и опытно-промышленная электрогидравлическая установки непрерывного действия. Поскольку электрогидравлическое воздействие возможно только в жидкой среде, основными видами фруктового сырья, практически приемлемыми для такой обработки, являются виноград и вишни, имеющие в дробленном виде жидкую консистенцию.

1972

440. Алиев, И.А. Исследование сырья и процессов производства соков с мякотью из слив и вишен Молдавии : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервирования пищевых продуктов : защищена 30.03.1973 / Алиев Исмаил Алиевич ; науч. рук. А.Ф. Фанг-Юнг ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1972. – 174 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 135-161.

Изучен ряд сортов слив и вишен МССР с целью расширения выработки соков с мякотью. Разработаны оптимальные режимы производственного процесса, обеспечивающие высокое качество продукции и минимальные потери биологически активных веществ сырья. Исследовано влияние условий хранения соков на их качество. Изучены факторы, влияющие на расслоение соков с мякотью. Выработаны соки с мякотью из сырья исследованных сортов и выявлена экономическая эффективность внедрения.

441. Безусов, А.Т. Исследование химического состава, строения и свойств гемицеллюлоз ольхи черной : дис. ... канд. хим. наук : спец. 03.00.04 – биохимия : защищена 18.05.1973 / Безусов Анатолий Тимофеевич ; науч. рук. М.С. Дудкин ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1972. – 144 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 134-144.

В диссертации излагаются результаты биохимической и химической характеристики гемицеллюлоз древесины ольхи черной. Дана характеристика углеводного состава полисахаридов и аминокислотного состава азотистых веществ древесины и коры ольхи. Найдены оптимальные условия синтеза гликозилмочевин, дана принципиальная технологическая схема. Предложена технология комплексной переработки древесины ольхи с преобразованием гемицеллюлоз в кормовой препарат «ОТИ» и целлогигнина в целлюлозу, либо гексозные сахара и кормовые дрожжи. Показана экономическая эффективность нового кормового препарата.

442. Ботук, Ю.С. Термодинамический анализ циклов высокотемпературных энергетических установок, использующих принцип прямого энергообмена между рабочими телами : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники / Ботук Юрий Соломонович ; науч. рук. Н.Г. Зубатов ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1972. – 122 с. – Библиогр. : с. 116-122.

В диссертационной работе приведена методика расчета рабочих процессов и показателей эффективности энергообменника, что позволяет получить информацию, необходимую для проведения термодинамического анализа циклов энергетических установок. Термодинамический анализ циклов энергетических установок с энергообменником сводится к анализу различных модификаций цикла Брайтона, в котором процесс расширения газа осуществлялся бы в гипотетической высокотемпературной турбине с внутренним относительным КПД, численно равным произведению внутреннего относительного КПД низкотемпературной турбины контура газа и КПД энергообменного устройства. Осуществлен анализ способов повышения тепловой экономичности энергетических установок.

443. Гликсон, А.Л. Характеристики холодильных электродинамических компрессоров и их элементов. Теория и методы расчета : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники / Гликсон Анатолий Львович ; науч. рук. И.М. Шнайд ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1972. – 140 с. – Библиогр. : с. 99-107.

Задачей данной диссертационной работы является создание методик расчета подвижной и магнитной систем, изучение влияния изменяющихся внешних условий на характеристики компрессора, исследование условий существования стационарных колебаний подвижной системы компрессора, оценка возможности создания беспружинных компрессоров. На базе разработанных методик расчета спроектирован и создан электродинамический компрессор, приспособленный к требованиям массового производства, произведена доводка такого компрессора и получены рекомендации по проектированию его узлов и деталей.

444. Демченко, В.А. Исследование и разработка основных элементов и системы управления многозонной сушильной установки : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.13.07 – автоматическое управление технологическими процессами пищевой промышленности : защищена 23.02.1973 / Демченко Владислав Алексеевич ; науч. рук. Л.И. Кон ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Одес. политехн. ин-т. – Одесса, 1972. – 174 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 162-168.

Диссертация посвящена исследованию и разработке основных элементов и системы управления многозонной сушильной установки. Обоснован метод измерения средней влажности материала в начальных зонах многозонных установок по перепаду влагосодержаний воздуха на входе и выходе этих зон. Разработан прибор для измерения влагосодержания воздуха, дающий выходной сигнал, пропорциональный измеряемому параметру и дана методика его расчета, также разработан прибор для измерения перепада влагосодержаний воздуха в сушильной установке. Предложенный способ управления процессом сушки и прибор для измерения влажности высушиваемых материалов косвенным методом применены при автоматизации промышленной многозонной сушильной установки для сахара-рафинада. Синтезированная система, позволила стабилизировать конечную влажность сахара-рафинада, что привело к снижению брака продукции.

445. Драгаев, В.П. Исследование динамики колесных транспортных средств и разработка систем автоматического вождения с переменной структурой при изменении скорости движения в широком диапазоне : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.198 – автоматизация производственных процессов : защищена 21.02.1972 / Драгаев Владимир Петрович ; науч. рук. П.Н. Платонов, И.И. Кринецкий ; ОТИ им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1972. – 268 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 230-241.

Диссертация посвящена исследованию динамики колесных транспортных средств и разработке систем автоматического вождения с переменной структурой при изменении скорости движения в широком диапазоне. Предложена методика экспериментального исследования динамических характеристик колесного транспортного средства, основанная на измерении курсового угла, с последующей обработкой экспериментальных кривых на аналоговых вычислительных машинах (АВМ). Разработан, изготовлен и проверен при натурных испытаниях специальный измерительный комплекс аппаратуры для экспериментального исследования динамики колесных транспортных средств различных классов при изменении скорости движения в широком диапазоне и номинальной загрузке машины.

446. Евдокимова, Г.И. Влияние гидротермической обработки зерна кукурузы на биохимические и товарные свойства крупы : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.375 – хранение зерна (элеватор.-склад. хоз-во) : защищена 26.05.1972 / Евдокимова Галина Иосифовна ; науч. рук. В.А. Яковенко ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1972. – 199 с. – Библиогр. : с. 177-199.

Целью работы являлось изыскание оптимальных режимов гидротермической обработки (ГО) зерна, обеспечивающих как повышение выхода кукурузной крупы, так и сохранение ее пищевых достоинств. Изучено влияние режимов ГО на изменение технологических свойств зерна кукурузы, потребительских достоинств и белкового комплекса кукурузной крупы. Исследованы физико-химические свойства крахмала кукурузной крупы, полученной из пропаренного зерна. ГО приводит к изменениям в структуре крахмальных зерен, о чем свидетельствуют увеличение гигроскопичности, уменьшение вязкости, молекулярного веса, набухаемости и растворимости крахмала крупы. Рост ферментативной атакуемости нативного и изолированного крахмала пропаренной крупы по сравнению с крахмалом из необработанной кукурузы свидетельствует о повышении пищевой ценности крупы.

447. Жилюк, А.С. Использование новых физических методов обработки пищевых продуктов для получения гамма-глобулина : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.349 – технология специальных производств : защищена 30.06.1972 / Жилюк А.С. ; науч. рук. И.С. Каган ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Одес. НИИ вирусологии и эпидемиологии им. И.И. Мечникова. – Одесса, 1972. – 195 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 151-189.

Установлено влияние низкой температуры на сырье и возможность получения из него концентрированных растворов глобулярных белков. Выяснен эффект кратковременного воздействия электроплазмолиза на эти ткани с целью увеличения содержания белка в продуктах разрушения клетки. Изучено совместное действие сублимации и последующего замораживания на выход глобулярных белков. Разработаны технические параметры замораживания, электроплазмолиза и сублимационной сушки для получения исходного материала при выделении гамма-глобулина. Получен лечебный препарат достаточно высокой чистоты и с соответствующим титром антител.

448. Запорожец, Л.А. Экспериментальное определение оптимальных механико-технологических параметров вымольных бичевых машин, применяемых на мельницах : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.175 – машины и аппараты пищевой промышленности : защищена 19.05.1972 / Запорожец Любовь Алексеевна ; науч. рук. Л.И. Котляр ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1972. – 211 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 149-198.

Проведено производственное исследование применяемых вымольных бичевых машин отечественных и зарубежных конструкций для обработки крупных отрубистых продуктов в крупочном процессе в целях обоснованного выбора технологически наиболее рациональной машины для дальнейших исследований. Установлено, что наиболее целесообразна двухроторная вымольная машина. Получено математическое описание рабочего процесса в избранной бичевой машине с выделением значимо влияющих на процесс конструктивно-технологических параметров и их взаимодействий. Определены оптимальные значения выделенных параметров вымольных бичевых машин по избранным критериям оптимизации и проведена проверка адекватности полученного математического описания реальному процессу.

449. Иванютина, А.И. Разработка поточной технологии приготовления белых и красных крепленых вин, требующих контакта с мезгой : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.336 – технология виноградных и плодово-ягодных напитков и вин : защищена 27.10.1972 / Иванютина А.И. ; науч. рук. Г.Г. Валуйко ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, ВНИИВиВ «Магарач». – Одесса, 1972. – 148 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 136-149.

В диссертации рассмотрены некоторые теоретические вопросы превращения фенольных веществ и причины естественного обесцвечивания красных вин. Изучалось влияние различных факторов на стойкость антоцианов, а также теоретические основы применения различных технологических приемов. Отрабатывались режимы экстракции фенольных веществ из мезги. Установлено количественное содержание и качественный состав антоцианов, переходящих в сусло и вино из кожицы винограда. Показано, что окраска молодых вин, обусловленная антоцианами, подвержена глубоким превращениям и зависит от состава вина, величины pH, наличия тяжелых металлов и других факторов. Выделенные из кожицы винограда антоцианы, изучены на антимикробные действия. Выявлено влияние отдельных факторов на процесс экстракции.

450. Истаев, Д.М. Технологическое исследование операции дозирования муки применительно к мелкой фасовке ее на роторных машинах-автоматах : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.02.14 – машины и агрегаты пищевой промышленности : защищена 22.12.1972 / Истаев Джумабай Махашевич ; науч. рук. Г.Д. Гальперин ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1972. – 208 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 146-155.

Диссертация посвящена исследованию исходящих технологических параметров для проектирования объемного дозатора муки роторного типа. В результате анализа работы дозирующих устройств избран технологический процесс фасовки, выполняемый в последовательности: дозирование, бестарное уплотнение и принудительное введение уплотненной дозы в пакет с реализацией этого процесса объемным дозатором роторного типа с мерными емкостями. Изысканы параметры конструкции роторного дозатора – диаметр ротора, форма, размеры и конструкция мерной емкости и загрузочной камеры, количество и шаг мерных емкостей. Получена математическая модель операции дозирования.

451. Кабанов, А.В. Разработка и исследование охлаждающих устройств для медицины : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.194 – холодильные машины, машины и аппараты глубокого охлаждения и кондиционирования / Кабанов Александр Викторович ; науч. рук. В.А. Наер, В.В. Ларин ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1972. – 128 с. – Библиогр. : с. 119-126.

В диссертации рассматриваются вопросы применения холода в медицине, используемые способы получения искусственной гипотермии, установки для гипотермии и рекомендации по их применению в различных случаях. Проведен критический обзор существующих установок и устройств, дана классификация аппаратов и установок, работающих на различных холодильных агентах, проведена их сравнительная оценка. Экспериментально и клинически исследованы автономные аппараты для криохирургии и криотерапии. Разработаны и исследованы ряд охлаждающих аппаратов, применяемых в офтальмологии, оториноларингологии, дерматологии и других областях медицины, определены удельные тепловые нагрузки от различных органов и тканей. Обосновано сочетание гипотермии с другими методами воздействия на организм. Разработана установка для гипотермической гипербарооксигенации. Проведены теоретические и экспериментальные исследования этой установки.

452. Каминский, А.Я. Исследование режимов систем процесса крупнообразования и разработка устройств для их стабилизации на мельнице сортового помола : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.374 – технология зерновых, бобовых и крупяных культур : защищена 16.06.1972 / Каминский Анатолий Яковлевич ; науч. рук. И.Т. Мерко ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1972. – 294 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 220-235.

Диссертация посвящена вопросам изыскания способов повышения эффективности процесса крупнообразования для улучшения количественно-качественных показателей муки общего выхода. Экспериментально установлено, что средневзвешенная зольность продуктов извлечения с I – III драных систем при постоянном суммарном извлечении может служить параметром оптимизации процесса крупнообразования. Получено математическое описание процесса крупнообразования. Разработан и описан конический вибросепаратор, способных разделить продукты измельчения зерна в потоке на две фракции – сход и проход, количественное соотношение которых служит выходным сигналом о величине извлечения. Разработан и испытан расходомер для сыпучих продуктов, на базе которого разработан элемент сравнения, позволяющий в потоке определять величину и знак отклонения фактической величины извлечений от заданной.

453. Каплин, Ю.П. Разработка и исследование электронных холодильников для аналитического контроля в химической промышленности : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники / Каплин Юрий Петрович ; науч. рук. Е.А. Коленко ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти, Физ.-техн. ин-т им. А.Ф. Иоффе. – Л., 1972. – 163 с. – Библиогр. : с. 158-163.

В диссертационной работе рассмотрены вопросы автоматического регулирования тока термоэлектрических батарей. Дан анализ работы управляемого выпрямителя на термобатарею. Приведены описания конструкций, электрические схемы и результаты экспериментальных исследований автоматических электронных холодильников промышленного и лабораторного назначения. Разработанные электронные холодильники широко используются в цеховой и лабораторной практике Северодонецкого химического комбината и ряда других предприятий химической промышленности.

454. Капустина, В.В. Исследование крахмала, крахмалофосфата зерна проса и условий их получения : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.349 – технология специальных производств : защищена 29.09.1972 / Капустина Валерия Васильевна ; науч. рук. М.С. Дудкин ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1972. – 190 с. – Библиогр. : с. 173-190.

Цель работы – изучение физико-химических свойств и строения крахмала проса и получение на его основе производных. Показана возможность и определены режимы выделения крахмала из зерна проса и отходов просозаводов на установке «завод на столе», изучено строение, физико-химические свойства крахмала проса и его фракций, получен крахмалофосфат, исследовано его строение и физико-химические свойства, дана принципиальная технологическая схема выделения крахмала и получения на его основе крахмалофосфата проса, исходя из отходов просозаводов. На основе полученных данных можно рекомендовать крахмалофосфат зерна проса для использования в качестве загустителя красок, сливочных и шоколадно-сливочных кремов, как стабилизатор жировых эмульсий.

455. Керамиди, А.С. Экспериментальное исследование коэффициента динамической вязкости жидких парафиновых углеводородов и нефтепродуктов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 01.053 – теплофизика / Керамиди Аристотель Саввович ; науч. рук. Ю.Л. Расторгуев ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти, Грознен. нефт. ин-т. – Грозный, 1972. – 264 с. – Библиогр. : с. 205-215.

В диссертации приведены результаты экспериментального исследования коэффициента динамической вязкости жидких парафиновых углеводородов нормального состояния (от н-октана до н-докозана включительно) в интервале температур от $14,9 \div 258,8^\circ\text{C}$ и давлений $0,098 \div 49 \text{ Мн/м}^2$, а также узких фракций высокопарафинистой озексуатской нефти в интервале температур $0 \div 180^\circ\text{C}$ и давлений $0,098 \div 49 \text{ Мн/м}^2$. Кратко рассмотрены существующие методы экспериментального определения вязкости жидкостей и дается обоснование выбранного метода измерения. Дано описание экспериментальной установки и методика измерения вязкости углеводородов и нефтепродуктов. Приведены результаты исследования вязкости н-парафинов и узких фракций озексуатской нефти. Проведена обработка результатов исследования вязкости н-парафинов, на основании которых предложена методика расчета вязкости н-парафинов.

456. Козуб, Г.И. Исследование процесса хересования виноматериалов в поточных установках различной конструкции : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.366 – технология виноградных и плодово-ягодных напитков и вин : защищена 30.06.1972 / Козуб Георгий Иванович ; науч. рук. Н.Ф. Саенко, А.А. Преображенский ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1972. – 113 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 93-110.

Диссертация посвящена изучению процесса хересования виноматериалов в модельных установках различной конструкции. Для характеристики процесса хересования были проведены исследования интенсивности образования альдегидов и ацеталей, состояния хересных дрожжей, влияния удельной поверхности пленки и кислородного режима на процесс хересования, изменения летучих компонентов в процессе хересования и выдержки. Показана возможность математического прогнозирования хода образования альдегидов и ацеталей в зависимости от срока хересования при известной удельной поверхности пленки. Разработано устройство, позволяющее автоматически регулировать подачу кислорода в вино при хересовании в поточных установках. Разработана документация и построен цех по производству хересных вин поточным методом на Яловенском винзаводе.

457. Котельников, А.Ф. Исследование условий изготовления и применения крышек из тончайшей жести для стеклянной консервной тары : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.02.14 – машины и агрегаты пищевой промышленности : защищена 27.04.1973 / Котельников Анатолий Феофанович ; науч. рук. Г.Х. Молдавский ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1972. – 196 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 149-157.

Разработана, изготовлена и испытана новая крышка из тончайшей жести, которая пригодна для укупорки самовакумирующей банки и новой банки с унифицированным горлом. Новая форма венца крышки позволяет вести процесс закатывания без гофрообразования. Исследованы процессы изготовления крышек из тончайшей жести, включающие штамповку и подбивку. Определены геометрические параметры инструмента и силовые параметры штампа. Наряду с этим в работе предпринята попытка аналитически при упрощающих предпосылках вскрыть причины брака, имеющего место при экспериментальной переработке тончайшей жести, и наметить пути его устранения.

458. Коцюба, В.П. Влияние формы поперечного сечения трубопровода на гидравлические сопротивления и энергоемкость горизонтального пневмотранспорта зерна : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.02.14 – машины и агрегаты пищевой промышленности : защищена 25.05.1973 / Коцюба Василий Петрович ; науч. рук. А.М. Дзядзио, А.С. Кеммер ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Алтайс. политехн. ин-т им. М.И. Ползунова. – Одесса, 1972. – 158 с. – Библиогр. : с. 143-158.

Цель исследования – выявить влияние формы поперечного сечения трубопровода на гидравлические сопротивления, «завальные» скорости и энергоемкость горизонтального пневмотранспорта зерновых материалов. Аналитически определены потери давления в прямых горизонтальных материалопроводах и критические скорости воздуха при пневмотранспорте крупнозернистых материалов. Впервые в применении к пневмотранспорту зерновых материалов найдена рациональная форма поперечного сечения трубопровода и получены расчетные зависимости для определения потерь давления в горизонтальных трубопроводах различного профиля. Получены расчетные формулы для определения коэффициента разгона и коэффициента сопротивления для трубопроводов различного профиля. Установлено, что коэффициент сопротивления горизонтальных приемников типа «тройник» не зависит от формы поперечного сечения и является величиной постоянной. Выявлено, что наиболее рациональным для горизонтального пневмотранспорта зерновых материалов является полуовальный материалопровод.

459. Кременевская, Е.А. Исследование термодинамических свойств фреона-11 : дис. ... канд. техн. наук : спец. 01.04.14 – теплофизика / Кременевская Елена Алексеевна ; науч. рук. С.Л. Ривкин ; Одес. технол. ин-т пищевой и холодиль. пром-сти, Всесоюз. теплотехн. НИИ им. Ф.Э. Дзержинского. – М., 1972. – 122 с. – Библиогр. : с. 117-121.

Работа выполнена в соответствии с программой исследования свойств технически важных веществ и посвящена экспериментальному и аналитическому исследованию термодинамических свойств фреона-11 в широкой области параметров состояния, представляющий практический интерес. Она является частью комплекса работ по изучению теплофизических свойств фреона-11, выполненных в физической лаборатории Всесоюзного теплотехнического института. Также приводится обзор известных экспериментальных и теоретических работ, посвященных определению как термических так и других свойств фреона-11, связанных с термическими через термодинамические производные.

460. Крицкий, Е.Д. Исследование влияния циклической работы холодильной машины на характеристики автономного кондиционера : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники : защищена 20.05.1974 / Крицкий Евгений Данилович ; науч. рук. А.А. Гоголин ; Одес. технол. ин-т холодит. пром-сти, ВНИИ холодит. пром-сти. – М., 1972. – 155 с. – Библиогр. : с. 147-155.

Проведен анализ основных характеристик автономного кондиционера – холодопроизводительности, осушающей способности, потребляемой мощности, удельной холодопроизводительности при циклической работе холодильной машины. Установлены и проанализированы зависимости между параметрами работы холодильной машины кондиционера – частотой циклов, коэффициентом рабочего времени и заданными параметрами воздуха в помещении при различных значениях тепловлажностной нагрузки. Определено влияние циклической работы холодильной машины автономного кондиционера на относительную влажность воздуха в помещении. Разработаны рекомендации по выбору режимов циклической работы холодильной машины автономного кондиционера.

461. Листопад, А.Я. Исследование условий сохранности цитрусовых плодов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.03 – хранение зерна (элеватор.-склад. хоз-во) и других сельскохозяйственных продуктов : защищена 24.11.1972 / Листопад Анатолий Яковлевич ; науч. рук. И.А. Фельдман, науч. консультант М.А. Гришин ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, ЦНИИ мор. флота. – Одесса, 1972. – 128 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 100-110.

Диссертация посвящена исследованиям термо- и влаговентиляционных условий сохранности цитрусовых плодов. Выявлены закономерности влаго-, тепло-, и газообмена плодов, получены изотермы и кривые кинетики десорбции, зависимости интенсивности транспирации, теплоотдачи интенсивности дыхания плодов. На основе зависимости интенсивности транспирации построен график, который может быть принят за основу унифицированных норм естественной убыли. Предложен способ определения массообменных характеристик растительного сырья путем сравнения интенсивности транспирации с интенсивностью испарения воды со свободной поверхности. Выявлен, теоретически обоснован и подтвержден технико-экономическими расчетами рациональный режим хранения, обеспечивающий минимум потерь и максимум сохранения плодами вкусовых и товарных качеств.

462. Лорткипанидзе, Р.Х. Механизация укладки в ящики мандаринов и теория их ориентирования : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.175 – машины и аппараты пищевой промышленности : защищена 12.05.1972 / Лорткипанидзе Р.Х. ; науч. рук. М.Я. Дикис ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова ; ГрузНИИ пищевой пром-сти, Батум. фил. – Батуми, 1972. – 200 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 190-196.

Диссертация посвящена решению задачи механизации укладки мандаринов в ящики с целью увеличения пропускной способности существующих паковочных заводов. Исследована плотность различных упаковок мандаринов: установлено, что при машинной укладке плодов в ящик наиболее рациональными упаковками является простая кубическая («прямоугольная», или «пряморядная») и кубическо-тетраэдральная («ординарно-шахматная»). Разработаны способы ориентирования мандаринов в вибрирующих лотках и в конусных ячейках. Создана машина для укладки в ящики плодов. Проведены теоретические и экспериментальные исследования питателя для поштучной выдачи плодов.

463. Медовар, Л.Е. Исследование рабочего процесса поршневых бессальниковых холодильных компрессоров : дис. ... канд. техн. наук / Медовар Лазарь Ефимович ; науч. рук. В.Б. Якобсон ; ВНИИ холодиль. пром-сти. – М., 1972. – 193 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 173-188.

В работе проведены экспериментальные и теоретические исследования поршневых бессальниковых холодильных компрессоров. Разработаны новые приборы исследования поршневых холодильных компрессоров: электронный индикатор давления с малогабаритными пьезокерамическими датчиками и отметчиками разных давлений и прибор для измерения быстроменяющихся температур. Исследованы тепловые потоки к фреону во всасывающем канале бессальниковых холодильных компрессоров. Предложены аналитические зависимости для оценки влияния отдельных составляющих полного теплового потока по всасываемому фреону на производительность компрессора. Рассмотрены различные способы охлаждения встроенного электродвигателя. Предложена эмпирическая зависимость для определения гидравлического сопротивления канала во встроенном электродвигателе.

464. Модзелевский, А.А. Технология нанесения вакуумных защитных покрытий и их коррозионная стойкость в морских условиях : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.353 – химическое сопротивление и защита от коррозии : защищена 1972 / Модзелевский Анатолий Александрович ; науч. рук. И.Л. Ройх, Д.М. Рафалович ; ОТИПП им. М.В.Ломоносова. – Одесса, 1972. – 164 с. – Библиогр. : с. 157-164.

Диссертация посвящена исследованию влияния технологических режимов и их параметров на адгезию, физико-химические свойства и коррозионную стойкость вакуумных цинковых, кадмиевых, оловянно-цинковых и оловянно-кадмиевых покрытий. Собрана экспериментальная установка с натекателем и разработаны конструкции термостатированной и термоградиентной подложек, при помощи которых изучалось влияние температуры, скорости конденсации и давления остаточных газов на свойства вакуумных покрытий. Сконструировано устройство для количественного измерения прочности сцепления вакуумных покрытий со стальной основой. Исследовано влияние температуры конденсации на прочность сцепления цинковых, кадмиевых, оловянно-цинковых и оловянно-кадмиевых покрытий со сталью. Определен режим обработки стали тлеющим разрядом перед нанесением покрытия, обеспечивающий прочное сцепление вакуумных окрытий со сталью.

465. Морозов, А.Д. Исследование прессов с параллельными шнеками для переработки винограда : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.175 – машины и аппараты пищевой промышленности : защищена 12.05.1972 / Морозов Александр Дмитриевич ; науч. рук. И.В. Крючков ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Симфероп. фил. Севастоп. приборостроит. ин-та. – Симферополь, 1972. – 149 с. – Библиогр. : с. 140-147.

Диссертация посвящена теоретическим и экспериментальным исследованиям двухшнековых прессов. Определены условия и разработаны методы физического моделирования процессов прессования винограда на шнековых прессах. Установлена практическая ценность принятого метода физического моделирования процесса прессования без изменения прочностных свойств виноградной массы. Разработан и рекомендован промышленности метод испытания шнековых прессов на вязко-пластичной массе, имитирующей виноградную мезгу. Создана и испытана конструкция пресса с регулируемой по длине предконусной камерой овального сечения, обеспечивающая устойчивый режим прессования при работе на различных сортах винограда. Получены и рекомендованы промышленности исходные данные для проектирования новых и доводки существующих конструкций прессов с параллельным расположением шнеков.

466. Московченко, В.В. Исследование льдогенераторов с послойным намораживанием блоков : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.194 – холодильные машины, машины и аппараты глубокого холода и кондиционирования / Московченко Владислав Васильевич ; науч. рук. С.Г. Чуклин ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1972. – 149 с. – Библиогр. : с. 142-148.

В работе сделана попытка комплексного решения задачи об охлаждении и затвердевании слоя жидкости между полупространством и охлаждаемой металлической стенкой, с последовательным учетом происходящих при этом процессов. При расчете каждой стадии используется начальное распределение температур, созданное течением предыдущей стадии. Проведено экспериментальное исследование теплообмена при послойном льдообразовании. Приведена методика проведения эксперимента и его результаты. Приведены данные по разработке и испытанию льдогенераторов полупромышленного типа.

467. Московченко В.М. Экспериментальное исследование режимов охлаждения и хранения охлажденного мяса в камерах холодильников : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники / Московченко Виктор Михайлович ; науч. рук. И.Г. Чумак ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1972. – 140 с. – Библиогр. : с. 130-139.

В работе дан обзор и анализ режимов охлаждения и хранения охлажденного мяса для камер с различными системами охлаждения и воздухораспределения, рассмотрены особенности тепло- и влагообмена между поверхностью полутуши и воздухом камеры, а также поставлены задачи исследования. Приведены результаты исследования тепло- и влагообмена между поверхностью полутуши и воздухом при различных типах воздухораспределителей, дан анализ и обоснования полученных расчетных зависимостей. Приведены результаты исследований воздухораспределителей с различными насадками, методика расчета и рекомендации по их проектированию. Представлены результаты исследований камер хранения охлажденного мяса, приведено технико-экономическое обоснование применения смешанной системы охлаждения с междурядными экранными батареями, указывается на особенности проектирования камер хранения охлажденного мяса.

468. Мосяк, А.А. Массообмен при поперечном обтекании круглого цилиндра : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.274 – теоретические основы теплотехники / Мосяк Альберт Аркадьевич ; науч. рук. М.Х. Кишиневский ; Кишинев. политехн. ин-т им. С. Лазо. – Кишинев, 1972. – 142 с. – Библиогр. : с. 138-142.

Целью работы является изучение влияния определяющих факторов (числа Рейнольдса, числа Прандтля, загромождения канала) на процессы переноса при больших числах Прандтля для случая обтекания одиночного круглого цилиндра, ось которого ориентирована поперек потока жидкости. В работе проведено экспериментальное исследование массоотдачи от круглого цилиндра, обтекаемого жидкостью в направлении, перпендикулярном его оси и обсуждены результаты исследований. Разработана конструкция ротационной экспериментальной установки, позволяющая создать четкие гидродинамические условия при обтекании цилиндра жидкостью в диапазоне чисел Рейнольдса, включающего кризис сопротивления. Распределение коэффициента давления и диффузных потоков по контуру цилиндра свидетельствует о том, что картина обтекания близка к симметричной и согласуется с характером обтекания цилиндра, установленного в неподвижном канале.

469. Орлов, В.С. Разработка и исследование термоэлектрических холодильников : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.194 – холодильные машины, машины и аппараты глубокого охлаждения и кондиционирования / Орлов Вячеслав Сергеевич ; науч. рук. В.А. Наер ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1972. – 176 с. – Библиогр. : с. 165-174.

Показана целесообразность применения термоэлектрического охлаждения в двухкамерных холодильниках при отношении тепловых нагрузок морозильной и холодильной камер менее 0.25. Обоснована предпочтительность применения в автомобильных холодильниках конструкций с принудительной циркуляцией холодного воздуха, обеспечивающих более быстрое охлаждение в рабочем режиме и длительное термостатирование после отключения электропитания по сравнению с конструкциями с охлаждаемой внутренней обшивкой. Предложена методика расчета нестационарных температурных режимов в конструкциях с принудительной циркуляцией холодного воздуха. Для автотранспортных и домашних холодильников получены расчетные соотношения, позволяющие оценить влияние геометрических и теплофизических характеристик на создаваемые перепады температур по средам и слям, потребляемую мощность и холодильный коэффициент.

470. Полторак, В.С. Исследование процесса сдвига сыпучих материалов по поверхностям : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.175 – машины и аппараты пищевой промышленности : защищена 23.06.1972 / Полторак Валентин Семенович ; науч. рук. П.Н. Платонов ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1972. – 183 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 172-183.

Диссертация посвящена раскрытию механизма процесса сдвига сыпучих материалов по поверхностям, разработке методов и приборов для исследования этого процесса, изучению природы образования силы сопротивления сыпучих материалов сдвигу по поверхности и получению экспериментальных данных, позволяющих количественно оценить и описать этот процесс. Разработана конструкция экспериментальной установки для исследования процесса сдвига сыпучих материалов по поверхностям, позволяющей получать достоверную информацию в процессе сдвига. Выявлены структурные изменения, имеющие место в пристенных слоях сыпучего материала в ходе процесса сдвига. Исследована динамика процессов сдвига сыпучего материала по поверхности под действием сдвигающего усилия при плавном и ступенчатом увеличении.

471. Поричанский, Е.Г. Экспериментальное исследование термодинамических свойств фреона-113 и фреона-114 : дис. ... канд. техн. наук : спец. 01.04.14 – теплофизика / Поричанский Евгений Григорьевич ; науч. рук. З.И. Геллер ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1972. – 192 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 143-154.

Разработана и осуществлена экспериментальная установка с цилиндрическим безбалластным пьезометром постоянного объема и мембранным дифференциальным манометром для исследования плотности жидкости и кривой упругости фреона-113. Создана установка для исследования сжимаемости пара со сферическим безбалластным пьезометром постоянного объема. Осуществлен специальный метод крепления мембраны, который обеспечивает ее чувствительность. Исследована плотность жидкого фреона-113 на линии насыщения и предложено уравнение. Экспериментально исследована кривая упругости в интервале температур. Рассчитаны калорические величины фреона-113 и составлены таблицы его термодинамических свойств для жидкого состояния, линии насыщения и перегретого пара. Исследована плотность жидкого фреона-114 в интервале температур и давления. Получены значения плотности, составлены таблицы.

472. Рыбаков, Г.В. Исследование, планирование и организация поставок сахара на кондитерские фабрики Украины : дис. ... канд. экон. наук : спец. 08.594 – экономика, организация и планирование народного хозяйства (пищевой пром-сти) : защищена 29.09.1972 / Рыбаков Геннадий Васильевич ; науч. рук. С.Б. Грушевой ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова – Одесса, 1972. – 249 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 182-190.

В диссертации исследован один из мало изученных организационных резервов повышения производительности труда – поставки сахара на кондитерские фабрики Украины. Получены статистические закономерности ежемесячного потребления сахара кондитерскими фабриками Украины, определен характер ежемесячных поставок. Доказано, что их несоответствие приводит к образованию сверхнормативных запасов. Получены уравнения регрессий, описывающие зависимости между объемами выпуска готовой продукции и затратами на погрузочно-разгрузочные, транспортные и складские (ПРТС) работы, а также объемами выпуска готовой продукции и потреблением сахара. Эти уравнения могут быть использованы при перспективном планировании поставок сахара и затрат на ПРТС работы.

473. Селеванок, В.И. Вопросы расчета термодинамических свойств плотных газов и жидкостей : дис. ... канд. техн. наук : спец. 01.053 – теплофизика / Селеванок Всеволод Иванович. ; науч. рук. А.Л. Цыкало ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1972. – 145 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 117-128.

В работе решается задача количественного определения термодинамического поведения плотных газов и жидкостей на основе приемлемых физических соображений и современных результатов молекулярной физики и статистической теории. Полученные результаты позволяют проводить расчеты термодинамических свойств различных индивидуальных веществ в состоянии сжатого газа и жидкости. Даны сведения об определении свойства малоизученного перспективного для специальной энергетики вещества – гидразина. Рассмотрены современные приближенные теории для предсказания термодинамических свойств жидкостей и флюидов. Указаны достоинства и присущие им ограничения; обсуждены методы решения соответствующих интегральных уравнений. Предложен новый вариант самосогласованной теории, пригодный для применения независимо от плотности изучаемой системы.

474. Славовски, М.К. Исследование одношнековых прессов при производстве красных вин на заводах Народной Республики Болгарии : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.02.14 – машины и агрегаты пищевой промышленности : защищена 22.12.1972 / Славовски Михаил Кечев ; науч. рук. М.Я. Дикис, А.В. Иваненко ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1972. – 161 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 112-124.

Диссертация посвящена исследованию одношнековых прессов при производстве красных вин на заводах Народной Республики Болгарии. Установлены специфические особенности работы одношнековых прессов для прессования перебродившей мезги в линиях производства красных вин и впервые определены основные величины, необходимые для их расчета. Определена степень обогащения взвесями и фенольными соединениями вина, получаемого вдоль рабочего канала одношнекового пресса при различных значениях угловой скорости и противодавления. Качественная оценка получаемой продукции, удельные затраты энергии на одношнековых прессах, а также более низкая металлоемкость указывает на перспективность их применения в линиях производства красных вин.

475. Тарасюк, Л.И. Улучшение использования сырьевых ресурсов в комбикормовом производстве : дис. ... канд. экон. наук : спец. 08.00.05 – экономика, организация управления и планирования народного хозяйства (пищевой пром-сти) : защищена 02.07.1973 / Тарасюк Людмила Ивановна ; науч. рук. Г.Г. Подзолов ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1972. – 178 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 166-178.

Диссертация посвящена исследованию путей улучшения использования сырья в комбикормовой промышленности, важнейшими из которых являются сбалансирование рецептов комбикормов по питательности и кормовой ценности, а также установление оптимальной структуры сырьевой базы комбикормовой промышленности. Изложены методики оптимального планирования использования сырья в комбикормовом производстве. Решена задача оперативного управления расходом наличного сырья на комбикормовом предприятии. Предложен комбинационный метод, согласно которому для видов комбикормов, занимающих наибольший удельный вес в общем объеме производства, рецепты составляются одновременно с распределением сырья между всеми видами комбикормов.

476. Татиевский, В.Л. Исследование калориметрического метода и разработка экспрессной системы контроля влажности в порошкообразных сыпучих материалах : дис. ... канд. техн. наук / Татиевский Виктор Лазарович ; науч. рук. М.В. Венедиктов ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, ВНИИ аналит. приборостроения. – Одесса, 1972. – 192 с. – (Прил.) – Библиогр. : с. 165-178.

Диссертация посвящена теоретическому и экспериментальному исследованию и разработке кинетического метода (калориметрического метода) и экспрессной системы контроля малых влажностей водорастворимых и водонерастворимых порошкообразных сыпучих материалов. Проведена градуировка влагометрической системы на водорастворимых и водонерастворимых материалах. Разработана экспрессивная влагометрическая система, которая прошла испытание и передана в промышленную эксплуатацию. Показана возможность дальнейшего совершенствования и перспективы применения системы в различных отраслях промышленности.

477. Цыбулькова, Л.П. Изучение и совершенствование способов контроля и регулирования окислительно-восстановительных процессов в винах : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.08 – технология виноградных и плодовых годных напитков и вин : защищена 23.02.1973 / Цыбулькова Лилия Петровна ; науч. рук. Е.Н. Датунашвили ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, ВНИИ виноделия и виноградарства «Магарач». – Ялта, 1972. – 152 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 128-146.

В работе изучены возможности использования в виноделии полярографических датчиков кислорода мембранного типа. На основе мембранного датчика, разработан оксиметр – электронный прибор для автоматического определения молекулярного кислорода в винах. Испытан и рекомендован новый методический подход к выбору редокс-электродов, пригодных для виноделия. Изучено отношение различных редокс-электродов к естественным и вносимым в процессе технологических обработок компонентам вина. Показано, что стеклянные редокс-электроды типа ЭО-01 применительно к белым столовым винам отвечают всем требованиям, которые предъявляются к индикаторам окислительного потенциала. Предложено устройство для измерения окислительного потенциала в производственных условиях. Разработаны мероприятия по профилактике и устранению мышинового тона в столовых и крепленых виноматериалах.

478. Шисель, Б.М. Экономические основы развития сахарорафинадной промышленности СССР : дис. ... канд. экон. наук : спец. 08.00.05 – экономика, организация управления и планирования народного хозяйства (пищевой пром-сти) : защищена 23.02.1973 / Шисель Борис Менделевич ; науч. рук. З.Н. Пантелеева, Г.Г. Подзоллов ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, ВНИИ сахар. пром-сти. – Одесса, 1972. – 203 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 152-162.

Цель работы – определение ведущего звена оптимизации развития отрасли. В ней произведена сравнительная оценка альтернативных направлений развития сахарорафинадной промышленности и обоснована принципиально новая ориентация развития данной отрасли на определенный период. Показано, что основной линией оптимизации развития сахарорафинадной промышленности должно быть рациональное использование существующих предприятий без строительства новых. Проведен ряд экспериментальных расчетов по распределению косвенных затрат труда между производственными цехами и видами продукции. Признано целесообразным это распределение осуществлять дифференцировано, на основе конкретного учета характера каждого вида косвенных затрат труда.

479. Шиянов, А.И. Исследование процесса гранулирования кормовых дрожжей на прессах с кольцевой матрицей : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.374 – технология зерновых, бобовых и крупяных культур : защищена 26.05.1972 / Шиянов Александр Иванович ; науч. рук. А.Д. Чмырь, Н.В. Остапчук ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1972. – 171 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 154-167.

Исследованы структурно-механические, упруго-вязкие и гигроскопические свойства гранул кормовых дрожжей и особенности течения дрожжевого гранулята в формирующем канале матрицы, экспериментально определены его реологические свойства. Установлены оптимальные условия процесса гранулирования кормовых дрожжей. Разработана и экономически обоснована принципиальная технологическая схема гранулирования и бестарного хранения кормовых дрожжей. Использование статистического метода планирования экстремального эксперимента позволило получить оптимальное сочетание факторов, обеспечивающее минимальную энергоемкость процесса гранулирования кормовых дрожжей при заданных ограничениях на качество гранул.

480. Штейнберг, Р.В. Исследование процессов производства консервов детского питания и совершенствование оборудования для их изготовления : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.02.14 – машины и агрегаты пищевой промышленности : защищена 23.03.1973 / Штейнберг Рувим Вульфович ; науч. рук. Г.Х. Молдавский ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, УкрНИИ консерв. пром-сти. – Одесса, 1972. – 214 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 161-173.

Цель работы состоит в создании линии непрерывного действия и оборудования для выполнения основных процессов производства консервов детского питания – измельчения сырья, кратковременной тепловой обработки, смешивания компонентов и деаэрации. Рассмотрено влияние твердости растительной ткани на процесс протирания в протирочных машинах. Изучена динамика изменения реологических свойств пюреобразных продуктов в процессе смешивания компонентов. Определено влияние разрежения, температуры и толщины слоя продукта на процесс деаэрации. Разработаны принципиальные схемы линий непрерывного действия для производства консервов детского питания и технологического оборудования: измельчителя сырья, аппарата для тепловой обработки продукта, смесителя компонентов и деаэратора густых масс.

481. Якуб, Е.С. Метод физических групп в теории теплофизических свойств химически реагирующего газа : дис. ... канд. техн. наук : спец. 01.04.14 – теплофизика / Якуб Евгений Соломонович ; науч. рук. П.М. Кессельман ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1972. – 154 с. – Библиогр. : с. 147 - 154.

В диссертационной работе последовательно проведен единый подход к рассмотрению равновесных и неравновесных свойств химически реагирующего газа. При этом в основу положено сочетание метода физических групп Хилла, ранее применявшегося только в теории равновесия, и метода Боголюбова. Такого рода подход позволяет как обобщить ряд уже известных результатов, так и получить некоторые новые, а также установить связи между существующими методами. Рассмотрено понятие эффективной потенциальной энергии, возникающее в равновесной и неравновесной теории. Найден условия, при которых эти понятия совпадают. На основании полученных кинетических уравнений и формальной теории процессов переноса в газах с бимолекулярными реакциями обмена разработана методика учета поправок, связанных с протеканием реакций, к коэффициентам переноса реагирующих газов, вычисляемым по существующим методикам, не учитывающим влияния химических реакций на кинетические коэффициенты.

482. Яницкий, В.Г. Исследование программных разгрузателей цикловых механизмов машин периодического действия : дис. ... канд. техн. наук : спец. 01.02.02 – теория механизмов, машин и автоматических линий ; защищена 23.03.1973 / Яницкий Виталий Генрихович ; науч. рук. А.Н. Полюдов ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Укр. полиграф. ин-т им. Ивана Федорова. – Львов, 1972. – 160 с. – Библиогр. : с. 153-160.

Данная диссертационная работа является продолжением и развитием теоретических и экспериментальных исследований методов уравнивания избыточных сил (моментов) в машинах периодического действия. В работе содержится обзор развития теории и разновидностей программных разгрузателей цикловых механизмов (ПРЦМ), позволяющих освобождать от пульсации избыточной энергии не только валопроводы машины, но и звенья самого исполнительного механизма. Поставлена задача изыскания новых путей и сопутствующих им устройств максимального сокращения зоны пульсации избыточных инерционных нагрузок, возникающих при реверсивном вращении ведомых масс от коромысловых кулачковых механизмов. Проведены аналитические исследования влияния скоростного режима, демпфирования и податливости ведомой системы на эффект уравнивания при линейном восстанавливающем моменте от разгружающего устройства. Получены зависимости для определения экстремальных значений углов давления. Выявлено существование нерабочих зон при работе ПРЦМ в периоды разбега ведомой массы, когда невозможна передача энергии от разгружающей пружины. Составлены условия, связывающие выбор параметров ПРЦМ с ограничением ширины нерабочих зон в пределах, обеспечивающих эффективность работы ПРЦМ.

483. Ярошенко, Т.И. Прогнозирование ресурсов производства сахара в регионе (на материалах Западных областей Украины) : дис. ... канд. экон. наук : спец. 08.00.05 – экономика, организация управления и планирования народного хозяйства (пищевой пром-сти) : защищена 02.07.1973 / Ярошенко Татьяна Ивановна ; науч. рук. С.И. Подгаец, Г.К. Леонова ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, ВНИИ сахар. пром-сти. – К, 1972. – 230 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 225-230.

Цель работы – научная разработка вопросов улучшения территориальной организации свеклосахарного производства путем исследования методических основ прогнозирования ресурсов производства сахара в Западных областях Украины. Изложены методологические основы планирования и исходные предпосылки развития свеклосахарной промышленности в регионе. Для решения рассматриваемого в диссертационной работе вопроса большое значение имеет учет важнейших отраслей особенностей свеклосахарного производства: высокая сырьемкость отрасли, низкая транспортабельность сырья, распыленность и повсеместность потребления продукции отрасли, возможность нормирования потребления продукции на основе данных физиологии и т.д. Освещаются методы определения сырьевых ресурсов сахарной промышленности в регионе и обосновываются размеры последних на прогнозируемый период. Рассмотрены вопросы развития производственно-технической базы сахарной промышленности региона. Основное внимание уделено вопросам длительности производственного сезона, размеров предприятий, форм расширения производственной базы. Разработана схема оптимизации развития и размещения сахарной промышленности в рассматриваемом регионе.

1973

484. Архангельский, Г.В. Исследование планетарных импульсивных вариантов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.02.02 – машиноведение и детали машин : защищена 26.10.1973 / Архангельский Георгий Владимирович ; науч. рук. В.Ф. Мальцев ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1973. – 191 с. – Библиогр. : с. 185-191.

Цель работы – разработка основ теории расчета и проектирования управляемых планетарных вариаторов. Определены кинематические возможности кривошипно-кулисного преобразующего механизма и даны выражения для вычисления длин его звеньев. Исследованы условия работы механизмов свободного хода (МСХ) с цилиндрическими роликами в планетарном режиме, на основе чего получены зависимости для определения основных параметров роликовых МСХ. Изучена динамика различных режимов работы планетарного импульсивного вариатора с учетом упругости звеньев вариатора. Полученные решения позволяют выявить влияние различных параметров на величину динамических нагрузок, возникающих при заклинивании МСХ.

485. Бобкова, Л.М. Исследование влияния физико-химических и биохимических показателей сусла на качество столовых белых вин : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.08 – технология виноградных и плодовых годных напитков и вин : защищена 18.03.1974 / Бобкова Лариса Михайловна ; науч. рук. А.А. Преображенский ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1973. – 199 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 182-198.

Диссертация посвящена изучению влиянию твердой фазы виноградной ягоды на интенсивность окислительных и гидролитических процессов в сусле; на процесс сбраживания сусла и на динамику ряда веществ (органических кислот, аминокислот, летучих соединений и др.), определяющих состав и качество столового белого вина. Изучено влияние длительности настаивания сусла на твердой фракции мезги и степени мутности сусла, поступающего на брожение, на активность окислительных и гидролитических ферментов, на скорость и степень выбраживания сусла. Исследованы ферментативные превращения веществ, в частности аминокислот, в период ферментации мезги и сусла и брожения сусла.

486. Буртов, О.А. Исследования и разработка технологии концентрированного виноградного сусла методом вымораживания для производства вин : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.08 – технология виноградных и плодово-ягодных напитков и вин : защищена 27.09.1974 / Буртов Олег Антонович ; науч. рук. Н.И. Разувеев ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, ВНИИВиВ «Магarach». – Одесса, 1973. – 198 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 146-160.

Диссертация посвящена разработке поточной технологии и подбору оборудования для концентрирования виноградного сусла методом вымораживания и применения концентрата для приготовления сортовых столовых полусладких вин по купажной схеме. Определены количественные характеристики изменения содержания ряда компонентов в процессе концентрирования вымораживанием свежего виноградного сусла различных сортов. Определены некоторые физико-химические характеристики концентрированного вымораживанием виноградного сусла. Изучены технологические режимы и параметры процесса концентрирования вымораживанием. Разработана аппаратурно-технологическая схема производства концентратов сусла методом вымораживания с применением охладителя и емкости-кристаллизатора.

487. Васильева, Г.А. Исследование аэродинамической характеристики зернистого материала (применительно к зерноперерабатывающим предприятиям) : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.02.14 – машины и агрегаты пищевой промышленности : защищена 01.06.1973 / Васильева Галина Александровна ; науч. рук. А.С. Кеммер, Г.Ф. Костюк ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Алтайс. политехн. ин-т им. И.И. Ползунова. – Одесса, 1973. – 136 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 124-136.

В диссертации исследуются аэродинамические характеристики зернового и зернистого материала с учетом условий стеснения за счет стенок трубы, концентрации частиц, формы и состояния их поверхности с целью получения инженерных расчетных зависимостей. Получено обобщенное расчетное уравнение для определения аэродинамической характеристики зернистого материала. Предложена методика расчета скорости стесненного витания. Установлено, что определяющим фактором аэродинамического сопротивления является форма частиц. Найдены способы оценки формы частиц с помощью динамического коэффициента. Получена зависимость динамического коэффициента от величины поверхности частиц.

488. Васютинский, Ю.А. Исследование низкотемпературных холодильных машин, работающих на смесях фреонов -12 и -23 : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники / Васютинский Юрий Алексеевич ; науч. рук. А.П. Кузнецов ; Одес. технол. ин-т холодит. пром-сти. – Одесса, 1973. – 204 с. – Библиогр. : с. 185-194.

В работе рассматриваются конструктивно-эксплуатационные характеристики ряда известных смесей холодильных агрегатов. Термодинамические свойства смесей фреонов -12 и 23, их энтропийная и тепловая диаграммы. Проводится анализ схем и циклов низкотемпературных машин, работающих на смесях фреонов, их расчетные методики, а также дается сравнительная оценка характеристик различных низкотемпературных холодильных машин. В работе представлены результаты экспериментальных исследований холодильных машин с одноступенчатым и двуступенчатым сжатием смесей фреонов -12 и 23 при одно- и двуступенчатой конденсации рабочего тела. Отмечено, что указанная смесь может использоваться в качестве рабочего вещества в низкотемпературных холодильных машинах.

489. Ващенко, А.А. Экономическая эффективность специализации плодоовощной консервной промышленности (на примере предприятий Укрглавконсерва Министерства пищевой промышленности УССР) : дис. ... канд. экон. наук : спец. 08.00.05 – экономика, организация управления и планирования народного хозяйства (пищевой пром-сти) : защищена 24.05.1974 / Ващенко Александр Александрович ; науч. рук. Г.Г. Подзоллов ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1973. – 180 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 168-171.

Диссертация посвящена изучению специфических особенностей и проблемы экономики консервной отрасли, исследованию возможных путей углубления и совершенствования специализации, повышению экономической эффективности и производительности труда отрасли. Рассматривается экономическая сущность, преимущества и основные направления специализации производства в промышленности. Показано состояние и уровень специализации плодоовощной консервной промышленности. Разработаны рекомендации основных направлений, их экономическая эффективность, улучшение структуры управления плодоовощной консервной промышленности.

490. Винникова, Л.Г. Биохимическая характеристика белковых гидролизатов и их применение : дис. ... канд. техн. наук : спец. 03.00.04 – биохимия : защищена 29.06.1973 / Винникова Людмила Григорьевна ; науч. рук. А.Т. Марх, А.Л. Фельдман ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1973. – 192 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 168-181.

Диссертация содержит биохимическое исследование белковых гидролизатов отечественного производства из растительного и микробиологического сырья. Изучены возможности применения белковых гидролизатов и некоторых вырабатываемых аминокислот в качестве добавок к овощным консервам. Проведено сравнительное исследование по комплексу биохимических показателей белковых гидролизатов из растительного и микробиологического сырья, полученным по различным технологическим схемам. Изучена возможность использования гидролизатов для повышения биологической ценности овощных консервов.

491. Гереев, Г.А. Исследование методов подготовки яблочной мезги для непрерывного отжима на шнековом прессе : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервирования пищевых продуктов : защищена 22.03.1974 / Гереев Герей Ахмедович ; науч. рук. Б.Л. Флауменбаум, А.В. Иваненко ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1973. – 186 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 167-186.

Диссертация посвящена исследованию методов подготовки яблочной мезги для непрерывного отжима на шнековом прессе. Разработан экспрессный метод определения эффекта обработки сырья до прессования, основанный на измерении доли поврежденных клеток осциллографическим методом. Установлены предварительные параметры прессования яблочной мезги на модели шнекового пресса, позволяющие получить натуральный яблочный сок хорошего качества. Показано, что применение наложенных механических вибраций при отжиме ферментированной яблочной мезги на шнековом прессе интенсифицирует процесс отжима сока, улучшает его качество, хотя приводит к некоторому увеличению количества взвесей в местах установки вибраторов. Скорость вытекания сока возрастает в 1,2 раза, общий выход увеличивается на 3%. Интенсивность выхода сока повышается в 1,5 раза по сравнению с контрольным опытом без наложения вибраций.

492. Денисов, Д.А. Исследование ячеистых механизмов свободного хода : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.02.02 – машиноведение и детали машин : защищена 28.12.1973 / Денисов Дмитрий Алексеевич ; науч. рук. В.Ф. Мальцев ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1973. – 145 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 133-145.

Диссертация посвящена исследованию ячеистых механизмов свободного хода (МСХ). Показано, что величина и характер изменения крутящего момента, действующего на детали ячеистого МСХ, измерялись при помощи сконструированного моментомера, где в качестве датчика применен специально разработанный датчик генераторного типа, который обладает хорошей устойчивостью подачи сигналов, широким диапазоном действия и работает без усилителя. Установлено закономерность движения обоймы и звездочки при ударном включении ячеистого МСХ. Специфической особенностью такого включения ячеистого МСХ является его расклинивание, а затем обгон ведомого звена и последующие соударения при затухающем характере всего процесса включения.

493. Дятлов, А.Д. Исследование процесса гранулирования гидролизных дрожжей и оптимизация его основных параметров в связи с бестарным хранением : дис. ... канд. техн. наук: спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных товаров и комбикормов : защищена 20.04.1973 / Дятлов Анатолий Денисович ; науч. рук. А.Д. Чмырь ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1973. – 158 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 147-158.

Диссертация посвящена исследованию процесса гранулирования гидролизных дрожжей и оптимизации его основных параметров в связи с бестарным хранением. На основании анализа физико-механических свойств рассыпных гидролизных дрожжей и конструкций существующих прессов-грануляторов предложено гранулировать дрожжи на прессах с кольцевой матрицей. Доказано, что процесс гранулирования не оказывает отрицательного действия на кормовую ценность дрожжей. Установлено, что гранулированные гидролизные дрожжи обладают высокой механической прочностью, позволяющей хранить их в емкостях силосного типа и неоднократно транспортировать внутрицеховым транспортом. Получена математическая модель процесса гранулирования дрожжей, при помощи которой удалось выделить главные факторы, определяющие процесс гранулирования дрожжей и получить оптимальные их значения.

494. Емельяненко, Е.З. Исследование процессов переноса в торможеной противоточной газозвеси с учетом неравномерности распределения теплоносителей : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники / Емельяненко Евгений Захарович ; науч. рук. З.Р. Горбис ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1973. – 186 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 173-186.

В диссертационной работе проводились исследования процессов переноса в торможеной противоточной газозвеси с учетом неравномерности распределения теплоносителей и были сделаны выводы, что для анализа процессов в газозвеси с учетом неравномерности распределения пригодны аналитические зависимости, описывающие распределения расходов частиц и газа и объемных концентраций, а также уравнения давления частиц при противотоке. Предложенный на основе анализа процессов торможеной газозвеси критерий (коэффициент) неравномерности отражает суммарное безразмерное абсолютное отклонение текущих значений расходов компонентов относительно друг друга и отличается от известных возможностью характеризовать эту неравномерность в двухкомпонентных системах независимо от способов торможения твердой компоненты.

495. Жвалеvский, А.С. Исследование комбинированной картонно-металлической тары для пищевых продуктов с целью улучшения ее защитных свойств : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.02.14 – машины и агрегаты пищевой промышленности : защищена 27.04.1973 / Жвалеvский Анатолий Сергеевич ; науч. рук. М.Я. Дикис ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1973. – 164 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 148-154.

Разработан новый способ получения картонных гильз на «воздушной подушке с внутренней защитной пленкой из полимерных материалов и термосваренным швом», который позволяет расширить область применения комбинированной тары, а также улучшить герметичность и защитные свойства картонного корпуса. Найдены зависимости прочностных характеристик картонно-металлической тары от качества бумаги, толщины корпуса и металлических доньев. Выведена математическая зависимость усилий закатывания от различных факторов и определен к ней поправочный коэффициент. Показано, что производство комбинированной потребительской картонно-металлической тары для расфасовки в нее пищевых продуктов, а также замена в некоторых случаях жестяной тары экономически целесообразно.

496. Зарницын, В.А. Исследование скорости движения зернистых материалов при пневматическом транспортировании в горизонтальных трубопроводах : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.02.14 – машины и агрегаты пищевой промышленности : защищена 22.03.1974 / Зарницын Виктор Аркадьевич ; науч. рук. А.М. Дзядзю, Г.Ф. Костюк ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1973. – 137 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 123-137.

Экспериментально показано, что по скорости одиночной частицы, измеренной методом радиоактивных индикаторов, можно говорить о скорости массы транспортируемого материала. Получено расчетное уравнение для определения скорости зернистого материала в заданном сечении по длине трубопровода с учетом ряда факторов, влияющих на процесс пневмотранспортирования. Найдена зависимость для определения средней скорости частиц на любом участке от начала движения. Предложена расчетная формула для определения длины разгонного участка с наперед заданной степенью разгона. Получена формула для расчета скорости воздушного потока, обеспечивающего транспорт без заиливания. Полученные расчетные зависимости могут быть применены при инженерных расчетах горизонтального пневмотранспорта.

497. Затирка, И.Ф. Экспериментальное исследование судовых листоканальных воздухоохладителей : дис. ... канд. техн. наук / Затирка И.Ф. ; науч. рук. Д.Г. Никульшина ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1973. – 179 с. – Библиогр. : с. 150-157.

В работе проведены исследования процессов теплообмена и аэродинамического сопротивления в судовых листоканальных воздухоохладителях с волнообразной поверхностью теплообмена непосредственного и рассольного охлаждения, а также разработана методика их расчета и испытания. На основании результатов исследований получены эмпирические формулы для расчета подобных аппаратов. Компактность листоканальных аппаратов позволяет в целом ряде случаев избежать вынужденного дробления аппаратов большой производительности на части из-за предельно-допустимого веса, габаритов и трудностей изготовления (что имеет место в аппаратах орбренно-трубчатой конструкции). Тем самым обеспечивается возможность создания более простой и рациональной технологической схемы.

498. Зборовская, И.А. Исследование потерь на трение в передаче гибким проволочным валом : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.02.02 – машиноведение и детали машин : защищена 25.10.1974 / Зборовская Ирина Адамовна ; науч. рук. А.И. Мохнатюк ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1973. – 192 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 184-192.

Работа посвящена теоретическому и экспериментальному исследованию потерь на трение в передаче гибким валом и разработке методике расчета, позволяющей дать количественную оценку этой характеристики на стадии проектирования. Разработан инженерный метод расчета потерь на трение в передаче гибким валом, позволяющий с достаточной простотой и точностью оценить их величину на стадии проектирования. Использование его в практике проектирования передачи позволяет сократить сроки и снизить стоимость ее разработки при одновременном повышении долговечности и надежности привода. Результаты исследований использованы при разработке ряда гибких валов глубинных вибраторов для бетона, серийное производство которых освоено промышленностью.

499. Ивахнов, В.И. Исследование гравитационной охлаждающей системы : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники : защищена 18.03.1974 / Ивахнов Валерий Иванович ; науч. рук. В.З. Жадан, науч. консультант З.Р. Горбис ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1973. – 142 с. – Библиогр. : с. 128-139.

Исследованы теплофизические, геометрические и аэродинамические характеристики насыпи сочной растительной продукции, а также процессы изменения состояния внутриштабельного воздуха при использовании механической и гравитационной систем вентилирования. Для экспериментального исследования систем механического и гравитационного активного вентилирования продукции были сооружены полупромышленные хранилища. Опыты проводились на моркови, отличающейся низкой лежкоспособностью. Установлено, что в хранилище с гравитационной охлаждающей системой общие потери моркови за период хранения оказались в 1.7-1.8 раза меньше, чем при механическом активном вентилировании.

500. Ильинский, Д.Н. Исследование камер для поточного замораживания мяса на производственных холодильниках : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники / Ильинский Дмитрий Николаевич ; науч. рук. С.Г. Чуклин ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1973. – 175 с. – Библиогр. : с. 158-174.

Выполнен анализ тенденций развития техники и технологии холодильной обработки мяса, рассмотрено влияние условий охлаждающей среды на результаты процесса замораживания мясных туш. Разработана методика экспериментального исследования тепломассообмена при замораживании мяса в производственных условиях, позволяющая определять составляющие теплового потока в сложном теплообмене. Исследован процесс тепломассообмена при поточном замораживании мяса в камерах зального типа, воздухоразделительные системы. Получены аналитические зависимости для определения плотности теплового потока и продолжительности процесса замораживания тел простой формы при постоянном и переменном коэффициенте теплоотдачи. Разработаны технология, механизация и автоматизация фронтального замораживания мяса при переменной скорости воздуха.

501. Кацитадзе, О.Б. Исследование технологических свойств и смесительной ценности пшеницы Грузии : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых и крупяных товаров и комбикормов : защищена 25.01.1974 / Кацитадзе Омари Беняевич ; науч. рук. И.Т. Мерко, науч. консультант Н.Е. Погирной ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1973. – 183 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 143-153.

Целью работы является повышение эффективности использования пшеницы Грузии и улучшение качества муки на основе изучения технологических свойств и смесительной ценности наиболее распространенных сортов озимой пшеницы. Показатели химического состава муки, полученной из зерновых смесей, изменяются пропорционально соотношению смешиваемых компонентов. Формирование многокомпонентных зерновых смесей способствует выравниванию показателей химического состава муки и стабилизации ее качества. Установлена высокая эффективность смешивания по показателям пробной выпечки различных сортов пшениц Грузии.

502. Кривошеев, Ю.И. Исследование гигротермического равновесия и методика построения тепловых диаграмм равновесного влагосодержания гигроскопических грузов : дис. ... канд. техн. наук / Кривошеев Ю.И. ; науч. рук. В.А. Загоруйко ; Одес. ин-т инж. мор. флота. – Одесса, 1973. – 133 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 123-133.

Диссертация посвящена исследованию гигротермического равновесия и методике построения тепловых диаграмм равновесного влагосодержания гигроскопических грузов. На основании анализа существующих экспериментальных данных по равновесному влагосодержанию различных растительных материалов установлено, что в области гигроскопического равновесия возможно группировать материалы по признаку подобия их гигроскопических свойств. Разработана методика построения характеристических кривых для расчета равновесного влагосодержания растительных материалов в широком интервале температур и относительной влажности воздуха по ограниченному числу экспериментальных данных. Исследован вопрос определения адсорбционного потенциала для случая сорбции воды растительными материалами.

503. Куропаткин, Е.И. Методы расчета термодинамических свойств малоисследованных рабочих веществ холодильных машин : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники : защищена 21.09.1973 / Куропаткин Евгений Иванович ; науч. рук. В.Ф. Чайковский, О.Д. Лагуткин ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1973. – 176 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 131-138.

Получены выражения, связывающие термические параметры в состоянии насыщения. Проведен их подробный анализ, показаны области применения как при расчетах термических свойств в состоянии насыщения, так и при обработке опытных данных. Разработан метод определения удельных объемов насыщенного пара от тройной до критической точек. Разработан графоаналитический метод определения коэффициента в критической точке. Этот метод позволяет не только получить надежное значение критической плотности, но и пополнить надежными данными по плотности редко экспериментируемый район линии насыщения вблизи критической точки. Метод проверен на ряде веществ. Полученные соотношения между температурными коэффициентами уравнений состояния в форме конечных полиномиальных рядов и термическими данными на линии насыщения позволяют рассчитывать термодинамические свойства веществ в области перегретого пара.

504. Литвинов, А.М. Физико-химические особенности клейковинных белков пшениц разного качества : дис. ... канд. техн. наук : спец. 03.00.04 – биохимия : защищена 21.12.1973 / Литвинов Анатолий Макарович ; науч. рук. Н.В. Роменский, В.А. Яковенко, Г.В. Троицкий ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1973. – 154 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 141-154.

Диссертация посвящена сравнительному изучению структуры клейковинных белков разного качества. Исследованы при помощи методов пептидных карт, крайние по свойствам растворимости фракции клейковинных белков разных по силе пшениц. Изучены различия во вторичной структуре основных белковых составляющих клейковины сильных и слабых пшениц методом дисперсии оптического вращения. Используя зерно, пораженное клопом-черепашкой, исследован распад структур, который приводит к утере клейковиной присущих ей свойств. Определено, какие свойства зерна, поврежденного клопом-черепашкой, могут быть положены в основу диагностики пораженности. Разработан метод инфракрасной дефектоскопии зерна, поврежденного клопом-черепашкой, и создан соответствующий прибор – ИК-дефектоскоп, рекомендованный для экспрессной диагностики поврежденности пшеницы.

505. Лунев, В.Г. Исследование теплообмена при конденсации фреонов 11 и 113 в электрическом поле : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники : защищена 24.05.1974 / Лунев Владимир Георгиевич ; науч. рук. В.Ф. Чайковский, Г.Ф. Смирнов ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1973. – 183 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 142-150.

Диссертация посвящена исследованию теплообмена при конденсации фреонов в электрическом поле. Экспериментально показана возможность интенсификации процесса конденсации фреона-113 на вертикальной пластине при наложении электростатического поля. Разработана физическая модель теплопереноса при конденсации диэлектрика в электрическом поле. Определены условия срыва жидкой пленки с поверхности. Исследована теплоотдача при конденсации в переменном и пульсирующем электрическом поле. Выполнено фотографирование процесса конденсации в электрическом поле. Проведено экспериментальное исследование влияния размеров и конфигурации электродов на процесс конденсации диэлектрика в электрическом поле.

506. Лысогор, Т.А. Биохимическое исследование гранатов разных районов произрастания и их промышленное использование : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервирования пищевых продуктов : защищена 25.05.1973 / Лысогор Тамара Антоновна ; науч. рук. А.Т. Марх ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1973. – 196 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 162-182.

Диссертация посвящена усовершенствованию технологии гранатового сока на основе изучения химического состава гранатов разных сортов и районов выращивания, расшифровке полифенольного комплекса – наиболее важной составной части плодов, установлению основных закономерностей превращения фенольных соединений и путей их регулирования. Установлено содержание минеральных элементов в соке. Методом хроматографического анализа установлено в гранатах всех сортов и районов произрастания наличие глюкозы и фруктозы. Определено влияние повышенных температур и продолжительности их воздействия на количество антоцианов в соке из интенсивно- и слабоокрашенных плодов. Изучено влияние солей различных металлов (железа, олова, меди, алюминия) на изменение его окраски, обусловленной образованием комплексных соединений антоцианов с металлами.

507. Малышев, С.Д. Влияние методов предварительной обработки плодов и ягод на интенсификацию процесса варки варенья : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 1974 / Малышев Станислав Дмитриевич ; науч. рук. В.И. Рогачев, А.Т. Марх ; ВНИИ консерв. и овощесушил. пром-сти. – М., 1973. – 174 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 139-151.

Диссертация посвящена поиску путей дальнейшей интенсификации процесса варки варенья, а именно выбор метода и оптимальных параметров воздействия на ткань плодов и ягод перед их варкой, что позволит сократить или полностью устранить «выстойку» плодов и ягод, использовать сахарные растворы повышенной концентрации, улучшить качество готовой продукции за счет уменьшения потерь ценных составных частей сырья, повысить эффективность производства. Выбраны критерии эффективности режима предварительной обработки сырья. Установлено, что перспективными при производстве варенья являются методы обработки плодов и ягод нагреванием, ионизирующими излучениями, замораживанием. Исследованы методы подготовки плодов и ягод нагреванием, воздействием ионизирующих излучений и замораживанием. Разработана технологического процесса производства варенья при использовании выбранного метода подготовки сырья. Выявлена технико-экономическая эффективность предлагаемой технологии варки варенья.

508. Мардаровский, Ф.З. Исследование некоторых вопросов классификации и разработки автоматизированных систем управления на предприятиях пищевой промышленности (на примере хлебопекарной отрасли) : дис. ... канд. экон. наук : спец. 08.00.05 – экономика, организация управления и планирования народного хозяйства (пищевая пром-сть) : защищена 30.11.1973 / Мардаровский Феликс Зосимович ; науч. рук. А.К. Павлюченко, С.Б. Грушевой ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова ; Всесоюз. проект.-конструкт. и науч.-исслед. ин-т автоматизации пищевой пром-сти «Пищепромавтоматика». – Одесса, 1973. – 240 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 183-193.

Диссертация посвящена исследованию вопросов классификации и разработки автоматизированных систем управления предприятиями хлебопекарной промышленности. Проведен анализ состояния работ по применению экономико-математических методов и вычислительной техники на предприятиях пищевой промышленности. Исследованы предприятия как объект автоматизации управления с целью управления классификационных признаков, существенных при создании автоматизированных систем управления предприятиями (АСУП). Выявлены и обоснованы основные задачи планирования, управления и учета базовой АСУП на примере предприятий хлебопекарной отрасли. Разработаны основные принципы создания систем автоматизированной обработки информации и совершенствования нормативной базы. Проведена примерная классификация АСУП для хлебопекарной отрасли.

509. Моисеенко, Д.А. Исследование процессов изготовления вин типа портвейна белого и разработка рациональных аппаратурно-технологических схем поточного производства : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.08 – технология виноградных и плодоягодных напитков и вин : защищена 22.02.1974 / Моисеенко Дмитрий Александрович ; науч. рук. А.А. Преображенский ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1973. – 157 с. – (Прил.: 88 с.). – Библиогр. : с. 119-157.

Диссертация посвящена сравнительному изучению влияния приемов измельчения, нагревания и сульфитации мезги на динамику фенольных веществ и качества вин типа портвейна белого, определению оптимальных технологических режимов созревания портвейна белого при обработке бентонитом, холодом, теплом в потоке и разработке принципиальных аппаратурно-технологических схем поточного производства виноматериалов и вин. Исследованы процессы происходящие в мезге и сусле при дроблении и прессовании винограда. Разработан метод пропорционального составления средних проб и образцов мезги с идентичной или заданной концентрацией твердых фракций. Показано, что ударно-центробежные дробилки по сравнению с валковыми увеличивают степень измельчения виноградной мезги. Выявлено влияние сернистой кислоты, вводимой в мезгу, на динамику фенольных веществ и качество портвейна белого. Создан настойно-экстракционный суслоотделитель с тремя перфорированными перегородками, максимально использующий естественные свойства мезги.

510. Мордвинова, С.А. Изучение термоустойчивости микроорганизмов в связи с разработкой режимов стерилизации консервов для питания детей : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервирования пищевых продуктов : защищена 11.05.1973 / Мордвинова Светлана Аркадьевна ; науч. рук. Б.Л. Флауменбаум ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1973. – 206 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 174-196.

Диссертация посвящена изучению процесса отмирания при нагревании спор возбудителей ботулизма и бактерий, вызывающих специфическую порчу консервов для питания детей. Изучена кинетика отмирания спор возбудителей ботулизма и спор бактерий – возбудителей специфической порчи консервов в фосфатном буферном растворе с целью выбора наиболее термоустойчивых штаммов. Исследован процесс отмирания спор тест-культур в консервируемых продуктах при различных температурах стерилизации и экспозициях прогрева. Оценены показатели термоустойчивости спор возбудителей ботулизма, полученные по экспоненциальной зависимости количества выживших клеток от времени прогрева и по альтернативным данным. Изучена летальность действующих режимов стерилизации детских консервов и внесены необходимые коррективы. В результате исследования были найдены константы термоустойчивости, которые позволили определить стерилизующий эффект действующих режимов стерилизации группы консервов и получить представление об их надежности. Разработан ряд новых режимов, обеспечивающих высокую степень стерильности.

511. Онищенко, В.П. Исследование термодинамических свойств жидких щелочных металлов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 01.04.14 – теплофизика / Онищенко Владимир Петрович ; науч. рук. П.М. Кессельман ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1973. – 282 с. – Библиогр. : с. 152-157.

Проведен анализ методов современной статистической теории жидкостей и разработана методика расчета термодинамических свойств жидких щелочных металлов, построенной на базе многоэлектронной теории твердых металлов. Произведен расчет термодинамических свойств жидких щелочных металлов Na, K, Rb, Cs на линии насыщения и в однофазной области. Проведен анализ полученных расчетных и литературных данных с целью получения рекомендаций для составления уравнения состояния указанных жидких металлов в простой аналитической форме. Составлено уравнение состояния жидких Li, Na, K, Rb, Cs и табулирование их термодинамических свойств в диапазоне температур и давлений, где точность этого уравнения приемлема для практических расчетов.

512. Попович, А.И. Исследование и разработка системы экспрессного контроля массы консервов «мясо тушеное» в жестяных банках при их заполнении : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.13.07 – автоматизация управления технологическими процессами (пищевая пром-сть) : защищена 25.04.1975 / Попович Александр Иванович ; науч. рук. П.Н. Платонов ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1973. – 173 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 137-142.

В диссертации проведен анализ существующих методов контроля массы консервов и на его основе определены пути решения задачи экспрессионного контроля массы. Разработана весоизмерительная система, реализующая заданную технологией точность отбраковки консервных банок по массе. Предложена новая схема наполнения банок продуктом и комплекс технических средств, обеспечивающих полную замену ручных операций на данном участке производства с соблюдением требуемой точности дозирования. Разработана и испытана в лабораторных условиях система экспрессивного контроля массы консервов класса контрольно-бракующая.

513. Пучков, Б.В. Исследование тепло- и массообмена при конденсации фреонов -12 и -22 и их смесей на горизонтальных оребренных трубах : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники : защищена 21.09.1973 / Пучков Борис Васильевич ; науч. рук. В.Ф. Чайковский, Р.А. Бахтиозин ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1973. – 182 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 140-152.

В диссертации предложена методика аналитического расчета теплового потока и условного коэффициента теплоотдачи при конденсации бинарной неазеотропной смеси на горизонтальной оребренной трубе. Проведено экспериментальное исследование тепло- и массообмена при конденсации фреонов -12 и -22 и их смесей на одиночных горизонтальных оребренных трубах двух типов. Установлено, что зависимость условного коэффициента теплоотдачи от температурного напора при конденсации смесей фреонов качественно и количественно отличаются от аналогичной зависимости для чистых фреонов и имеет явно выраженный максимум. Установлено, что экспериментальные значения коэффициентов теплоотдачи, отнесенные к полной внешней поверхности оребренной трубы, при конденсации как чистых фреонов -12 и -22, так и их смесей выше, чем для соответствующих гладких труб.

514. Саенко, И.П. Изменение водосвязывающей способности говядины в процессе хранения и технологической обработки : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и технология пищевых производств : защищена 25.05.1973 / Саенко Иван Петрович ; науч. рук. И.С. Каган ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1973. – 184 с. – Библиогр. : с. 143-161.

В диссертации рассмотрено изменение водосвязывающей способности говядины в процессе хранения и технологической обработки. Установлено, что величина водосвязывающей способности соленого фарша, его пластичность и выход при варке зависят, как от срока хранения мяса до посола, так и от методов посола. Показано, что при варке соленого фарша в нем остается в основном только то количество влаги, которое в сыром фарше было прочно связанным. Почти вся остальная (слабо связанная) влага при термообработке теряется. Исследовано влияние срока хранения говядины до использования ее в колбасном производстве на атакуемость белков *in vitro* пепсином и трипсином. Установлено, что наименьшая скорость переваривания белков этими ферментами наблюдается для мяса, сваренного спустя 1-2 суток с момента убоя.

515. Таланов, П.А. Влияние гидротермической и кулинарной обработки на белки и аминокислотный состав зерна и круп гороха и фасоли : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.03 – хранение зерна (элеваторно-складское хозяйство) и других сельскохозяйственных продуктов : защищена 26.10.1973 / Таланов Петр Александрович ; науч. рук. В.А. Яковенко ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1973. – 134 с. – (Прил.). – Библиогр.: с. 134-145.

В диссертации изучен химический состав зерна наиболее распространенных на Украине сортов гороха и фасоли и влияние технологических факторов на пищевую ценность круп, выработанных с применением гидротермической обработки и без нее. Охарактеризованы кулинарно-технологические показатели нелущеного зерна и круп зернобобовых разных способов выработки, вареных традиционным способом и под давлением. Изучен общий аминокислотный состав зерна и круп гороха и фасоли, а также содержание в них свободных аминокислот. Исследованы изменения аминокислотного состава и выхода крупы в зависимости от параметров гидротермической обработки. Установлены оптимальные режимы тепловой кулинарной обработки, способствующие максимальному сохранению биологической ценности белкового комплекса зернобобовых.

516. Титарь, С.С. Исследование теплообмена плотного гравитационного слоя с поверхностью в условиях вибрации : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники / Титарь Сергей Семенович ; науч. рук. З.Р. Горбис, В.А. Календерьян ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1973. – 262 с. – Библиогр. : с. 211-219.

Задача данного исследования – изучение механики движения и теплоотдачи плотного гравитационного слоя сыпучего материала, поперечно омывающего цилиндрические поверхности в условиях вибрации, с целью отыскания оптимальных геометрических, режимных характеристик и разработки рекомендаций по методике расчета и проектированию аппаратов с виброгравитационным слоем. Исследован средний теплообмен одиночных калориметров с фракционированными слоями сыпучего материала в результате чего получены критериальные уравнения, позволяющие рассчитать теплоотдачу слоя для этого случая в широком диапазоне изменения геометрических и режимных характеристик. Изучена теплоотдача пучков труб и получена обобщенная зависимость, позволяющая проводить расчет теплообменных аппаратов применительно к плотному слою.

517. Фаерштейн, Д.А. Ускоренное дозревание томатов в районах выращивания и на базах плодовоощторгов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.03 – хранение зерна (элеваторно-складское хоз-во) и других сельскохозяйственных продуктов : защищена 01.06.1973 / Фаерштейн Дмитрий Абрамович ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Киев. торг.-экон. ин-т (Одес. фил.). – Одесса, 1973. – 228 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 166-198.

Изучены потребительские достоинства томатов, созревших на растении и дозаренных в атмосфере, содержащей этилен, а также в условиях естественной атмосферы. Исследована динамика изменения интенсивности дыхания томатов, газовой среды в камере дозаривания, внутритканевого газового состава плодов и влияние этих факторов на скорость дозаривания томатов. Определена динамика изменения относительной влажности воздуха в камере дозаривания. Разработана прогрессивная технология ускоренного дозаривания томатов. Предложен способ автоматического регулирования относительной влажности воздуха в камере дозаривания, основанный на свойствах насыщенных растворов нейтральных солей, способных поддерживать постоянную влажность воздуха в замкнутой среде.

518. Чоботов, В.П. Исследование давлений в глубоком силосе при движении столба сыпучего материала : дис. ... канд. техн. наук : спец. 01.02.07 – механика грунтов, горных пород и сыпучих материалов : защищена 28.06.1974 / Чоботов Валерий Павлович ; науч. рук. А.В. Анатольев ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1973. – 164 с. – (Прил.). – Библиогр.: с. 151-161.

Целью работы является исследование причин изменения давлений в глубоком силосе и деформаций его стен при движении столба сыпучего материала. Получены аналитические зависимости для определения горизонтальных давлений на стены силоса, вертикальных напряжений и сил трения у стен с учетом влияния жесткого днища. Исследовано накопление деформаций в стенах силоса при скачкообразном движении столба сыпучего материала. Получены аналитические выражения для расчета величин давлений и деформаций стен в зависимости от времени истечения. Экспериментально подтверждено наличие динамических нагрузок на дно и стены силоса при периодических срывах столба сыпучего материала, исследован характер изменения нагрузок на стены силоса в зависимости от расхода и параметров столба сыпучего материала, изучено изменение деформаций стен силоса при скачкообразном движении столба сыпучего материала.

519. Шабает, А.Н. Исследование рентгенолюминисцентного метода контроля дисперсного состава сыпучих материалов : дис. ... канд. техн. наук : 05.13.07 – автоматическое управление технологическими процессами в пищевой промышленности : защищена 21.12.1973 / Шабает Алексей Николаевич ; науч. рук. Н.К. Наремский ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1973. – 167 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 147-155.

Работа посвящена исследованию рентгенолюминисцентного метода оперативного автоматического контроля дисперсности сыпучих материалов, а также преобразователя для контроля гранулометрического состава продуктов измельчения. Предложен и исследован новый экспрессный бесконтактный метод анализа степени дисперсности, на базе которого может быть решена задача создания автоматических измерительных преобразователей для систем анализа и контроля дисперсности порошковых и зернистых материалов. Разработан аналитический подход к теоретическому обоснованию оптимального объема счетной выборки, обеспечивающего необходимую представительность в зависимости от заданной надежности, абсолютной ошибки и числа классов. Для упрощения расчетов в работе приводится номограмма, по которой легко определить объем выборки.

520. Эглит, А.Я. Исследование камеры хранения мороженых продуктов как объекта регулирования температуры воздуха : дис. ... канд. техн. наук / Эглит А.Я. ; науч. рук. Е.С. Курылев ; Ленингр. технол. ин-т холодит. пром-сти. – Л., 1973. – 217 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 164-173.

Целью данной работы является разработка рекомендаций по проектированию и эксплуатации камер хранения мороженых продуктов, как объектов регулирования температуры воздуха. Предложенная математическая модель камеры хранения мороженых продуктов характеризуется относительно высокой достоверностью. Она может быть использована в качестве опытной установки для исследования тепловых процессов, происходящих в камере. Локальность внешних и, особенно, внутренних теплопритоков, а также непостоянство их соотношения во времени требует контроля температуры воздуха камеры не в одной точке, а по показанию датчиков. Система охлаждения камеры хранения мороженых продуктов должна обеспечить локальный теплоотвод из мест с повышенными теплопритоками. Внедрение многозонной системы регулирования экономически оправдано в крупных камерах хранения.

521. Аванесьянц, А.Г. Исследование автоматического клиноременного вариатора с центробежным регулятором для стабилизации скорости исполнительного органа : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.02.02 – машиноведение и детали машин : защищена 17.01.1975 / Аванесьянц Азат Георгиевич ; науч. рук. В.Ф. Мальцев, П.А. Ковалев ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1974. – 147 с. – Библиогр. : с. 137-147.

Найдены зависимости для определения распорного и радиального усилий, действующих со стороны ремня на диски шкива, и определены координаты точек их приложения. Получены упругие характеристики пружин рассматриваемых автоматических клиноременных вариаторов с одним и двумя регулируемым шкивами в виде функции от координаты перемещения подвижного диска, передаваемой нагрузки и усилия предварительного натяжения ремня. Выявлено влияние сил трения на процесс регулирования. Найдена зависимость для определения минимального веса грузов центробежного регулятора. Предложены новые системы и конструкции автоматических клиноременных вариаторов, имеющие центробежные регуляторы, исключаяющие криволинейные направляющие центробежных грузов и трение скольжения между ними и подвижным диском.

522. Азаров А.И. Разработка и исследование холодильников для транспорта : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники : защищена 1974 / Азаров Анатолий Иванович ; науч. рук. В.С. Мартыновский, В.П. Алексеев ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1974. – 185 с. – Библиогр. : с. 144-152.

Цель работы заключается в создании метода расчета общего критерия оптимальности транспортных холодильников и его частных вариантов, применяемых на разных стадиях разработки и освоения, а также в исследовании и внедрении новых типов генераторов холода и холодильников, выделенных с помощью названных критериев. Рассмотрены и систематизированы новые схемы малых генераторов холода и принципы отбора энергии для них от энергосистем транспортного объекта. Исследованы приемы повышения удельной холодопроизводительности миниатюрных неадиабатических вихревых труб путем наложения пульсаций на вихревой поток, охлаждения его вне плоскости вихревой трубы и использования внутреннего оребрения горячего конца. Разработаны и внедрены в производство портативные вихревые холодильники для дизель-поездов и тепловозов, эксплуатируемых в стране и поставляемых на экспорт.

523. Бондарев, Г.К. Исследование циклонов с целью улучшения обеспыливания воздуха на зерновых элеваторах : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.02.14 – машины и агрегаты пищевой промышленности : защищена 26.04.1974 / Бондарев Георгий Константинович ; науч. рук. А.М. Дзядзио ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1974. – 243 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 228-243.

Диссертация посвящена изысканию способа повышения эффективности обеспыливания воздуха на элеваторах. Предложена схема конструкции циклонного аппарата с двукратной очисткой воздуха от пыли. Установлено, что диск-экран, расположенный в пылесборнике вблизи от среза пылевыпускного отверстия, предотвращает взвихривание и унос восходящим потоком частиц пыли. На основании результатов исследований предложено рекомендовать для обеспыливания воздуха разработанные конструкции циклонов ОТИПП и ОТИПП-2.

524. Виденов, И.И. Исследование тепловых процессов в герметичных холодильных компрессорах : дис. ... канд. техн. наук / Виденов И.И. ; науч. рук. В.Б. Якобсон ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1974. – 100 с. – Библиогр. : с. 94-100.

Диссертация посвящена исследованию тепловых процессов в герметичных компрессорах - источников тепла и методов отвода тепла от компрессора, их влияние на структуру и уровень температурного поля и на характеристики компрессора. В работе экспериментально исследованы основные тепловые потоки в герметичном компрессоре. Получены количественные зависимости о влиянии теплообмена во всасывающем и нагнетательном каналах, а также теплоотдачи от встроенного электродвигателя и кожуха, на температурное поле и характеристики компрессора. На основании проведенных исследований были даны рекомендации по выбору рациональной формы всасывающего и нагнетательного каналов компрессора.

525. Вишневецкий, Е.Д. Влияние интенсифицированных режимов замораживания на содержание полифенолов и ароматических веществ в консервированных овощах : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервирования пищевых продуктов : защищена 27.12.1974 / Вишневецкий Евгений Дмитриевич ; науч. рук. Е.Г. Кротов ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1974. – 235 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 171-186.

Диссертация посвящена изучению свойств растительного сырья и изменения этих свойств в процессе консервирования при низких температурах и установления рационального режима процесса, повышения его скорости и сохранения наилучшим способом пищевой ценности и товарных качеств замороженного сырья. Впервые исследовано влияние интенсифицированных режимов замораживания на биологически активные соединения – полифенольные и ароматические вещества овощей, являющихся основным сырьем консервной промышленности. Установлено, что при замораживании в жидком фреоне в овощах остается небольшое количество фреона, концентрация которого в процессе хранения уменьшается. Кратковременная тепловая обработка способствует удалению фреона из овощей. Проведенные исследования позволяют рекомендовать интенсифицированные способы холодильного консервирования овощей для широкого промышленного внедрения.

526. Войтюк, Б.В. Разработка образцовой установки и экспериментальное исследование плотности жидкого этилена : дис. ... канд. техн. наук / Войтюк Б.В. ; науч. рук. В.А. Рабинович ; Укр. респ. центр метрологии и стандартизации Госстандарта СССР. – Киев, 1974. – 111 с. – Библиогр. : 107-111.

Описаны исследования и конструкция созданной экспериментальной установки, реализующей метод гидростатического взвешивания, где в качестве чувствительного элемента применены аттестованные по плотности кварцевые сферические поплавки с навесками, перемещающимися в индуктивных катушках. Изложена методика аттестации кварцевых поплавков по плотности при нормальных условиях и приведен расчет погрешности аттестации. Рассмотрены реальные условия эксплуатации рабочих кварцевых поплавков. Серия контрольных измерений плотности дистиллированной воды показала надежную работу установки и высокую точность измерения плотности жидкости. Представлены результаты экспериментального измерения плотности жидкого этилена в интервале температур 221÷277К до давлений 295 кг/см². Получено 35 экспериментальных точек на 9 изотермах. Особое внимание уделено доочистке этилена с помощью специальной адсорбционной колонки.

527. Волобуев, И.В. Гетероазеотропные смеси агентов и перспективы их применения в холодильной технике : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники : защищена 24.06.1974 / Волобуев Игорь Васильевич ; науч. рук. В.Ф. Чайковский, А.П. Кузнецов ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1974. – 275 с. – Библиогр. : с. 151-158.

Работа посвящена исследованию вопросов применения гетероазеотропных смесей в холодильных машинах. Рассмотрены простые и сложные циклы холодильных машин на гетероазеотропных смесях агентов. Рассчитаны термодинамические свойства и построены диаграммы состояния, с помощью которых можно оценить достоинства смеси, выяснена специфика ее поведения, а также проведены основные расчеты, связанные с проектированием биагентных машин. Построена диаграмма энтальпия-концентрация смеси аммиак-фреон, которая необходима для оценки достоинств смеси и проведения основных расчетов, связанных с проектированием биагентных холодильных машин. Энтальпии системы рассчитывались с учетом реального поведения компонентов в паровой и жидких фазах, а также теплот смешения в жидкой фазе.

528. Галимова, Л.В. Исследование вертикального пленочного генератора абсорбционной водоаммиачной холодильной машины : дис. ... канд. техн. наук / Галимова Лариса Васильевна ; науч. рук. Б.М. Блиер, А.В. Вургафт ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти, Астрахан. техн. ин-т рыб. пром-сти и хоз-ва. – Астрахань, 1974. – 164 с. – Библиогр. : с. 143-150.

Работа посвящена изучению интенсивности теплообмена между обогреваемой стенкой трубы и пленкой кипящего водоаммиачного раствора в условиях, характерных для тонкопленочных кипятильников, интенсивности массообмена между образующимися и идущим вверх паром и стекающей пленкой раствора, разработке методики расчета пленочного выпарного элемента на основе полученных зависимостей коэффициентов тепло- и массообмена от величин, характеризующих условия работы генератора абсорбционной холодильной машины (АХМ). Результатом проведенного исследования является предлагаемая теоретически и экспериментально обоснованная методика расчета пленочного генератора АХМ большой холодопроизводительности. Применение приведенной методики позволяет снизить поверхность генератора на 30% и сократить удельные капиталовложения по агрегату в целом на 5%.

529. Гойхенберг, Б.И. Механико-технологическое исследование лабораторного шелушителя зерна проса : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.02.14 – машины и агрегаты пищевой промышленности : защищена 18.04.1975 / Гойхенберг Борис Иосифович ; науч. рук. Л.И. Котляр ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1974. – 199 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 157-166.

Рассмотрено механико-технологическое исследование лабораторного шелушителя зерна проса. Предложена и экспериментально обоснована методика количественно-качественной оценки шелушимости зерна проса, выбран однозначный критерий, объективно характеризующий эффективность отделения цветковых пленок от ядра, разработано механическое устройство для обработки зерна в этих целях. Основываясь на результатах проведенного исследования, установлена возможность достижения достаточно высокой эффективности отделения цветковых пленок в процессе аэромеханической классификации продуктов шелушения зерна проса. В связи с этим выбран конструктивный вариант пневмосепаратора, встроенного в лабораторный шелушитель.

530. Головченко, Л.Г. Совершенствование технологии столовых полусладких вин : дис ... канд. техн. наук : спец. 05.18.08 - технология виноградных и плодоягодных напитков и вин : защищена 31.01.1975 / Головченко Людмила Григорьевна ; науч. рук. А.А. Преображенский ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1974. – 181 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 162-175.

Диссертация посвящена совершенствованию технологии столовых полусладких вин. Сравнительное исследование различных методов стабилизации столовых полусладких вин к вторичному забраживанию показало, что все они позволяют получить вина стабильные в течение 6 месяцев. Принимая во внимание отсутствие необходимости выдержки и быструю реализацию столовых полусладких вин, следует отметить один из лучших способов их микробиологической стабилизации – бутылочную пастеризацию, которая дает в ряде случаев (хранение разлитого в бутылки вина до 1 месяца) столовые полусладкие вина высокого качества. Для ускорения созревания столовых полусладких вин рекомендуется их тепловая выдержка в герметических резервуарах в отсутствии кислорода.

531. Гонтарь, О.Д. Теоретические и экспериментальные исследования систем оптимального быстрогодействия с целью разработки методик их расчета для объектов пищевой промышленности : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.13.07 – автоматическое управление технологическими процессами пищевой промышленности : защищена 20.03.1975 / Гонтарь Олег Дмитриевич ; науч. рук. П.Н. Платонов, В.А. Долгозвяг ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1974. – 167 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 143-152.

В работе рассмотрены теоретические и экспериментальные исследования систем оптимального быстрогодействия с целью разработки методик их расчета для объектов пищевой промышленности. Предложены методики решения задач анализа и синтеза нестационарных оптимального быстрогодействия систем управления (ОБСУ), использующих скользящий режим. Показана возможность применения метода скользящей самонастройки для управления нестационарными объектами второго и третьего порядка с одним и двумя управляющими воздействиями. Используя предложенные в работе методики, выполнен расчет ОБСУ для вакуум-сушильной установки и сернистой станции. Методики расчета представлены к практическому использованию в пищевой промышленности.

532. Горин, М.П. Исследование эксцентриковых механизмов свободного хода высокой нагрузочной способности : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.02.02 – машиноведение и детали машин : защищена 21.02.1975 / Горин Михаил Петрович ; науч. рук. В.Ф. Мальцев ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1974. – 187 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 178-184.

Цель работы – теоретическое и экспериментальное исследование эксцентриковых механизмов свободного хода (ЭМСХ) высокой нагрузочной способности и разработка основ их расчета и проектирования. Проведены исследования геометрии ЭМСХ, процесса заклинивая, расклинивания и свободного хода. Определены нормальные силы давления и угла заклинивания с учетом податливости звеньев механизма, контактных давлений и жесткости механизма. Разработаны новые конструкции эксцентриковых механизмов свободного хода, обладающие рядом преимуществ по сравнению с известными. Для различных конструктивных разновидностей ЭМСХ приближенно найдены характеристики жесткости, которые могут быть рекомендованы для расчетной практики.

533. Гросул, Л.И. Исследование механических свойств зерна пшеницы в связи с конструированием фрикционных шелушительных машин : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.02.14 – машины и агрегаты пищевой промышленности : защищена 27.12.1974 / Гросул Леонид Игнатьевич ; науч. рук. Л.И. Котляр, науч. консультант И.Р. Дударев ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1974. – 207 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 173-183.

Диссертация посвящена исследованию механических свойств зерна пшеницы в связи с конструированием фрикционных шелушительных машин. Базируясь на данных исследования механико-технологических свойств зерна и, исходя из целесообразности снижения прочности связи между оболочками и ядром в процессе взаимодействия слоев зерна, сконструирован, изготовлен и экспериментально исследован в лабораторных условиях макет непрерывно действующего шелушителя, реализующего дифференцированный режим обработки увлажненного зерна пшеницы. Определены основные направления технологического совершенствования шелушителей. Подтверждена технологическая целесообразность применения машин такого принципа действия для дальнейшего увеличения производительности зерноперерабатывающих предприятий.

534. Даккак Абдул Мажид Диб. Исследование процесса сушки лука и корнеплодов в развитой стадии кипящего слоя : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервирования пищевых продуктов : защищена 29.11.1974 / Даккак Абдул Мажид Диб ; науч. рук. М.А. Гришин ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1974. – 194 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 151-160.

Диссертация посвящена исследованию процесса сушки лука и корнеплодов в развитой стадии кипящего слоя. Доказано, что сушка лука, моркови, столовой свеклы и пастернака в развитой стадии кипящего слоя по сравнению с процессом в неподвижном слое позволяет значительно сократить продолжительность процесса, лучше сохранить первоначальные химико-технологические и органолептические показатели, произвести глубокую сушку до остаточного влагосодержания материала 2-4% за относительно небольшой промежуток времени. Установлены оптимальные температуры воздуха при сушке исследованных овощей в развитой стадии кипящего слоя. Получено уравнение, позволяющее рассчитать критическое влагосодержание лука, моркови, свеклы и пастернака всех размеров частиц в зависимости от величины потенциала сушки нагретого воздуха.

535. Дарманьян, П.М. Исследование химико-технологических основ применения связующих веществ при гранулировании комбикормов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных товаров и комбикормов : защищена 31.10.1974 / Дарманьян Павел Меликович ; науч. рук. М.С. Дудкин ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1974. – 216 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 177-188.

Диссертация посвящена исследованию химико-технологических основ применения связующих веществ (СВ) при гранулировании комбикормов. Установлена возможность использования ряда видов растительного сырья и продуктов его переработки в качестве источников СВ. Разработан новый метод и прибор для определения водостойкости гранулированных комбикормов. Установлено, что в результате гранулирования изменяется устойчивость биополимеров комбикорма к действию ферментов. Предложена и испытана в производстве технологическая линия ввода бардяного концентрата в гранулированные комбикорма для рыб.

536. Деменко, О.Н. Исследование вертикального пневмотранспорта зерна и зернопродуктов в кольцевых материалопроводах : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.02.14 – машины и агрегаты пищевой промышленности : защищена 29.03.1974 / Деменко Олег Никитович ; науч. рук. А.М. Дзядзио, Г.Ф. Костюк ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1974. – 160 с. – Библиогр. : с. 152-160.

Диссертация посвящена исследованию вертикального пневмотранспорта зерна и зернопродуктов в кольцевых материалопроводах. Установлено, что применение кольцевого поперечного сечения на начальном участке вертикального материалопровода снижает абсолютную величину минимальной рабочей скорости воздуха при пневмотранспорте сыпучих материалов. Получены уравнения, позволяющие рассчитать гидравлические сопротивления при пневмотранспорте сыпучих материалов в материалопроводах кольцевого поперечного сечения. Экспериментально доказано, что применение материалопроводов кольцевого сечения повышает КПД пневмотранспортирования и тем больше, чем меньше размер транспортируемых частиц. Установлено, что модернизация приемника ОТИ применительно к материалопроводам с кольцевым поперечным сечением, обеспечивает в случае необходимости одновременную аспирацию технологического оборудования.

537. Демурчян, С.Н. Кинематическое проектирование пятизвенных планетарно-рычажных механизмов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 01.02.02 – теория механизмов, машин и автоматических линий : защищена 17.01.1975 / Демурчян Сергей Нерсесович ; науч. рук. В.Я. Белецкий ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1974. – 127 с. – Библиогр. : с. 117-127.

В диссертации изложен аналитический метод проектирования пятизвенного планетарно-рычажного механизма. Использован метод интерполяционного приближения функций с простыми узлами. При этом обеспечивается достаточная для практики точность, как при воспроизведении заданной функции, так и заданной траектории. Во всех рассматриваемых случаях синтеза пятизвенного планетарно-рычажного механизма соответствующие аналитические выражения представлены в таком виде, что решения легко производится ЭВМ. Установлено, что пятизвенный планетарно-рычажный механизм, воспроизводящий линейную функцию, в отличие от шарнирного четырехзвенника, проворачивающийся.

538. Доманский, Р.А. Исследование тепло- и массообмена при конденсации смесей фреона-12 и фреона-22 на горизонтальной трубе : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.274 – теоретические основы теплотехники / Доманский Р.А. ; науч. рук. В.Ф. Чайковский, Р.А. Бахтиозин ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1974. – 133 с. – Библиогр. : с. 124-133.

Целью работы является получение расчетных зависимостей для инженерных разработок аппаратов, работающих в условиях конденсации смесей хладоагентов. В работе проведено теоретическое и экспериментальное исследование процесса конденсации смесей практически неподвижных паров ф-12 и ф-22 на одиночной горизонтальной трубе при различных условиях. Для проведения экспериментальной части работы была спроектирована и изготовлена экспериментальная установка. Разработан расчетный метод определения тепловых потоков и коэффициентов теплоотдачи при конденсации бинарных смесей веществ. Представлены экспериментальные данные по конденсации смеси ф-12–ф-22. Необходимые теплофизические свойства смеси ф-12 и ф-22 получены расчетным путем на ЭВМ. Проведено сравнение расчетных данных с экспериментальными.

539. Дорохин, В.П. Устойчивость и работоспособность торцевых уплотнений высокооборотных холодильных компрессоров : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники / Дорохин Валерий Павлович ; науч. рук. Б.А. Минкус ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1974. – 149 с. – Библиогр. : с. 141-149.

В работе проведено теоретическое и экспериментальное исследование высокооборотных торцевых уплотнений холодильных компрессоров, на надежную работу которых оказывают влияние динамические факторы. Построена математическая модель, отражающая наиболее существенные свойства реальных конструкций при высокооборотных торцевых уплотнениях и разработаны условия устойчивости плоского контакта в уплотнении при наличии перекоса и смещения осей вала и следящего кольца. Теоретически решена задача по определению величины предварительного поджатия осевого упругого элемента с учетом влияния динамических эффектов, проявляющихся при высоких частотах вращения. Получены фрикционные характеристики уплотнения, необходимые при расчете торцевых уплотнений холодильных компрессоров.

540. Дорошенко, А.В. Исследование процессов тепломассообмена при испарительном охлаждении воды в аппаратах с регулярными насадками : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники : защищена 22.04.1974 / Дорошенко Александр Викторович ; науч. рук. В.П. Алексеев ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1974. – 210 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 168-184.

В работе изложены результаты экспериментального исследования процессов совместного тепломассообмена в системе вода-воздух. Для анализа процессов тепломассообмена в пленочной градирне рекомендован метод энтальпийного потенциала. Получены гидродинамические характеристики насадок из алюминия и мипласта для одно- и двухфазного потоков. Установлены гидродинамические режимы течения. Рассмотрены пределы протекания процесса в аппарате и развита уточненная модель «идеальной» градирни. Разработана номограмма для определения величины относительного минимального расхода воздуха. Даны рекомендации по конструированию противоточных градирен и их отдельных элементов.

541. Завгородний, В.С. Исследование способа контроля технологического процесса подготовки продуктов питания к хранению с помощью радиоактивных источников : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.13.07 – автоматическое управление технологическими процессами (в пищевой и легкой пром-сти) : защищена 21.02.1975 / Завгородний Валентин Севастьянович ; науч. рук. А.П. Суслов ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1974. – 155 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 126-139.

Темой диссертации является разработка нового способа измерения поглощенных доз излучений в биологически эквивалентных средах, и исследование дозиметрических характеристик газожидкостного измерительного устройства для контроля режимов радиационной обработки продуктов питания. Разработан новый способ измерения поглощенных доз ионизирующих излучений. Выведено уравнение, связывающее высоту столба диэлектрической жидкости в межэлектронном пространстве с мощностью поглощенной дозы и временем облучения. Предложены варианты и схемы применения газожидкостной системы в пищевой промышленности и сельском хозяйстве в качестве интегрирующего дозиметра и преобразовательного элемента в измерительных системах.

542. Иванченко, С.И. Исследование динамической вязкости фреонов метанового и этанового рядов: дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники : защищена 25.10.1974 / Иванченко Сергей Иванович ; науч. рук. В.Ф. Чайковский, В.З. Геллер ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1974. – 190 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 177-190.

Диссертация посвящена экспериментальному исследованию и обобщению данных по вязкости наиболее важных и перспективных фреонов метанового и этанового ряда. Исследована динамическая вязкость фреонов и составлена таблица рекомендуемых значений вязкости. Проведено сравнение результатов исследования с данными других авторов на линии насыщения, при атмосферном и высоких давлениях. Проанализированы причины расхождений. Рассмотрены теоретические, полуэмпирические и эмпирические уравнения для расчета вязкости плотных газов и жидкости. Проведена обработка экспериментальных данных в виде изолиний постоянной проведенной вязкости. Рассчитаны значения коэффициентов вязкости ряда низкокипящих фреонов при температурах, не охваченных экспериментальными измерениями.

543. Каневец, В.С. Оптимизация воздухоохладителей морозильных камер мясокомбинатов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники / Каневец Валентина Сергеевна ; науч. рук. А.А. Гоголин ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти, УкрНИИ мясной и молоч. пром-сти. – Киев, 1974. – 180 с. – Библиогр. : с. 141-153.

В работе проведен анализ существующих методов расчетов теплообменных аппаратов и воздухоохладителей на ЭВМ. Рассмотрено современное состояние расчетов воздухоохладителей в целом и элементов (тепловых, гидравлических, экономических, конструктивных). Заложены методические основы оптимизации воздухоохладителей с использованием ЭВМ. Проведено уточнение и формализация элементов теплового, гидравлического и конструктивного расчетов воздухоохладителей. Проведено расчетное исследование промышленных воздухоохладителей морозильных камер мясокомбинатов и на их основе разработаны конкретные рекомендации по проектированию и изготовлению воздухоохладителей оптимизированной конструкции.

544. Капрельянц, Л.В. Исследование химического состава, строения, свойств полисахаридов и использования некоторых отходов пищевой промышленности : дис. ... канд. хим. наук : спец. 03.00.04 – биохимия : защищена 20.12.1974 / Капрельянц Леонид Викторович ; науч. рук. М.С. Дудкин, В.Е. Старичкова ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1974. – 136 с. – Библиогр. : с. 120-136.

Изучен фракционный состав пектиновых веществ листьев сахарной свеклы и установлено строение основного фрагмента пектина – полигалактурона. Изучена гидролизуемость полисахаридов свекловичного жома. Показана возможность его комплексного использования. Синтезированные на основе гидролизатов свекловичного жома и хлопковой шелухи препараты «ОТИ» являются новыми заменителями протеина в рационах жвачных животных. Дана принципиальная технологическая схема производства препарата «ОТИ-3жом», показана его экономическая эффективность. Найдены оптимальные условия процесса брикетирования свекловичного жома с использованием в качестве связующей и кормовой азотсодержащей добавки препаратов «ОТИ».

545. Клещунов, Е.И. Исследование процессов и схем деминерализации морских и сточных вод холодильным (кристаллогидратным) методом : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники : защищена 24.02.1975 / Клещунов Евгений Иванович ; науч. рук. Л.З. Мельцер ; Одес. технол. ин-т холодит. пром-сти. – Одесса, 1974. – 145 с. – Библиогр. : с. 131-144.

Исследована кинетика стационарного процесса гидратообразования в сточной воде и определено влияние различных факторов на основные параметры процесса. Экспериментально доказана принципиальная возможность деминерализации сбросных вод сложного химического состава кристаллогидратным методом с использованием фреона-12 в качестве гидратообразующего агента. Определена фазовая диаграмма для системы «фреон-12-сточная вода». Получено уравнение для гидратной кривой, рассчитан коэффициент температурной депрессии верхней инвариантной точки системы. Предложены и теоретически обоснованы новые эффективные схемы и циклы, использующие вторичные энергоресурсы, а также природную разность температур с целью получения предной воды и холода.

546. Комарницкий, В.И. Исследование распределения нагрузок на стены и дно модели зернового силоса с внутренней опорой : дис. ... канд. техн. наук : спец. 01.02.07 – механика грунтов, горных пород и сыпучих материалов : защищена 21.02.1975 / Комарницкий Владимир Иванович ; науч. рук. А.В. Анатольев ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1974. – 130 с. – Библиогр. : с. 118-129.

Целью работы является проведение теоретических и экспериментальных исследований механических процессов, протекающих в модели силоса с внутренней опорой, выяснение степени эффективности этого конструктивного решения и обоснование возможности его использования на практике. Установлено, что устройство внутренней опоры в силосе приводит к значительному снижению горизонтальных нагрузок на стены силоса и обеспечивает движение столба сыпучего материала в силосе только по первой форме. Устройство внутренней опоры в силосе ликвидирует колебания нагрузок на стены и значительное их увеличение в начале выпуска, а также имеющее место при эксплуатации обычных силосов явление накопления деформаций стен.

547. Кузнецова, Н.А. Влияние технологической переработки и условий хранения на качество соков из дикорастущих ягод Белоруссии : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.13 – технология консервирования пищевых продуктов : защищена 31.10.1974 / Кузнецова Нина Александровна ; науч. рук. А.Ф. Фан-Юнг ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Белорус. политехн. ин-т. – Одесса, 1974. – 159 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 118-144.

Изучена пищевая и биологическая ценность клюквы, черники и яблок Антоновка обыкновенная и изготовленных из них соков. Идентифицированы антоцианы клюквы и черники. Исследовано влияние степени зрелости, продолжительности контакта измельченных ягод с кислородом воздуха, режимов тепловой обработки, температуры и продолжительности хранения на скорость разрушения антоцианов в клюквенном и черничном соке. Изучено влияние введенных синтетической аскорбиновой кислоты и некоторых стабилизаторов взвешенных частиц мякоти на цвет купажированных соков с мякотью из яблок, клюквы и черники. Даны рекомендации по усовершенствованию технологии производства клюквенного и черничного сока (с сахаром и с мякотью). Предложены и обоснованы новые режимы стерилизации сока в стеклотаре, предусматривающие повышение температуры и значительное сокращение времени процесса.

548. Левит, В.М. Влияние свойств холодильных агентов на характеристики центробежного компрессора : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники / Левит Владимир Морисович ; науч. рук. А.Б. Баренбойм ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1974. – 177 с. – Библиогр. : с. 165-177.

Целью настоящего исследования является изучение влияния свойств холодильных агентов на характеристики ступени центробежного компрессора и разработка на основе полученных данных метода пересчета характеристик холодильного компрессора при переходе с одного рабочего вещества на другое. Получены данные о влиянии основных критериев подобия на характеристики ступени центробежного компрессора и ее элементов и определены значения местных предельных чисел Рейнольдса и критических чисел. Экспериментально установлено, что величина коэффициента потерь в отдельных элементах поточной части ступени при соблюдении кинематического и динамического подобия на входе в эти элементы не зависит от показателя изоэнтропы рабочего вещества. Получена характеристика ступени в широком диапазоне коэффициента расхода. Разработанный метод применим для определения натуральных характеристик центробежного компрессора, так и для расчета характеристик проектируемых машин.

549. Левицкий, Е.А. Влияние водорастворимых и нерастворимых веществ томатов на качество и реологические свойства томатной пасты : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервирования пищевых продуктов : защищена 28.02.1975 / Левицкий Евгений Афанасьевич ; науч. рук. А.Т. Марх, Л.А. Бонева ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1974. – 185 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 166-185.

Диссертация посвящена изучению химического состава томатной пасты и томатопромышленных сортов, выращиваемых для производства концентрированных томатопродуктов, а также томатов, отвечающих требованиям разовой машинной уборки урожая. Исследованы физико-механические (реологические) свойства томатопродуктов и влияние этих свойств на процесс концентрирования и качество готового продукта. Выведены реологические уравнения для расчета вязкости томатопродуктов в широком диапазоне изменения входящих в них переменных при различном соотношении водорастворимых и нерастворимых сухих веществ. Выведена формула для расчета плотности томатопродуктов различной концентрации в зависимости от температуры.

550. Лисин, В.В. Исследование аммичных конденсаторов с воздушным охлаждением крупных холодильных установок : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники : защищена 22.04.1974 / Лисин Валерий Владимирович ; науч. рук. В.П. Чепурненко, науч. консультант С.Г. Чуклин ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1974. – 167 с. – Библиогр. : с. 136-144.

Работа посвящена вопросам исследования конденсаторов аммиака с воздушным охлаждением и теплообменной поверхностью, предлагаемой для конденсаторов холодильных установок. Описывается способ изготовления ребристых труб методом литья под давлением. Исследованы тепловые и аэродинамические характеристики литых ребристых поверхностей. Получены обобщенные зависимости для расчета теплоотдачи и сопротивления шахматных пучков труб с литыми ребрами, учитывающие влияние геометрических характеристик пучков ребристых труб. Предложен простой метод определения средней температуры ребристого элемента и коэффициента теплоотдачи при проведении экспериментальных исследований. Проведены промышленные испытания опытных образцов конденсаторов аммиака с воздушным охлаждением.

551. Лищинский, Б.Ф. Механико-технологические исследования операции дробления солода в связи с конструированием вальцевых солододробилок : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.02.14 – машины и агрегаты пищевой пром-сти : защищена 07.02.1975 / Лищинский Бронислав Федорович ; науч. рук. Г.Д. Гальперин ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1974. – 172 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 152-160.

Диссертация посвящена исследованию операции дробления солода вальцами для установления зависимости состава продуктов дробления от технологических, геометрических и кинематических параметров вальцов, обеспечивающих получение требуемого по технологии производства пива состава помола. Рассмотрены функциональные схемы и рабочие органы вальцовых солододробилок. Изложены методики получения изучаемых параметров, обработки и оценки точности результатов опытов, анализа и обобщения опытных данных. Приведены результаты экспериментального исследования зависимости состава продуктов и энергосиловых показателей при дроблении сухого и предварительно увлажненного солода от технологических параметров операции, геометрических и кинематических параметров вальцов.

552. Лузин, И.В. Исследование и методики расчета систем с разрывным управлением без дифференциаторов применительно к пищевой промышленности : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.13.07 – автоматическое управление технологическими процессами (пищевой пром-сти) : защищена 10.03.1975 / Лузин Игорь Васильевич ; науч. рук. В.А. Долгозвяг ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1974. – 149 с. – (Прил.: 63 с.). – Библиогр. : с. 138-149.

Диссертация посвящена исследованию и разработке методик инженерного расчета наиболее простых систем с разрывным управлением – релейных и систем с переменной структурой (СПС) без использования дифференциаторов. Исследован в автономном режиме общий случай работы релейной автоматической системы регулирования (АСР) второго порядка с постоянной скоростью сервомеханизма с учетом запаздывания, зависимости постоянной времени от знака управления и неидеальности реле. Выявлены свойства релейной АСР при ограничении перемещения исполнительного органа. Получены условия, при которых система с постоянной скоростью сервомеханизма может рассматриваться как двухпозиционная.

553. Лукьяшко, А.К. Исследование процесса сушки семенной кукурузы в камерных сушилках с целью его интенсификации : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.03 – хранение зерна (элеваторно-складское хозяйство) и других сельскохозяйственных продуктов : защищена 14.08.1974 / Лукьяшко Александр Константинович ; науч. рук. Н.В. Остапчук, В.А. Яковенко ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1974. – 182 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 148-156.

Диссертация посвящена изучению возможности интенсификации процесса сушки семенной кукурузы в камерных сушилках путем повышения температуры сушильного агента при более благоприятных условиях подачи его в сушильные камеры и при условии обеспечения поточной работы камерных сушилок. Исследована кинетика процесса сушки при режимах с повышенной температурой и меньшим временем реверсирования сушильного агента при параллельном и последовательном подключении камер. Определен режим сушки семенной кукурузы, интенсифицирующий процесс сушки в камерных сушилках при условии сохранения и улучшения качества семян. Установлены изменения биохимических свойств семян кукурузы в процессе сушки.

554. Мазур, В.А. Исследование теплофизических свойств изотопов гелия : дис. ... канд. техн. наук : спец. 01.04.14 – теплофизика / Мазур Виктор Александрович ; науч. рук. Я.З. Казавчинский, И.И. Гутман ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1974. – 249 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 137-148.

В диссертации рассмотрены процессы взаимодействия электронов с атомами гелия. Разработана методика численного решения обратной задачи теории рассеяния для квантового случая. Обсуждены методы гамильтониана и фазовых функций, лежащие в основе расчетов квантовомеханических структур как в области высоких, так и низких температур. Найден потенциал взаимодействия атома гелия с позитроном. Рассмотрены вопросы взаимодействия электромагнитного излучения с многоэлектронными атомами и рассчитаны атомный форм-фактор и сечение фотоионизации гелия в основном и возбужденных состояниях. Рассмотрены методы рационального описания термической поверхности состояния чистых веществ.

555. Митев, Д.Д. Импульсивные вариаторы с качающейся шайбой : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.02.02 – машиноведение и детали машин : защищена 10.03.1975 / Митев Димитър Димитров ; науч. рук. В.Ф. Мальцев ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1974. – 189 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 177-187.

Диссертация посвящена комплексному и экспериментальному исследованию импульсных вариаторов с качающейся шайбой и разработке специфических вопросов их расчета и проектирования. Проведен сравнительный анализ импульсивных вариаторов с качающейся шайбой и их преобразующих механизмов, выявлены закономерности движения ведомых элементов и влияние геометрии рабочей поверхности качающейся шайбы и головок толкателей на эти закономерности. Произведено теоретическое исследование кинематики различных конструкций преобразующего механизма с качающейся шайбой. Изучен вариатор с учетом упругой податливости его звеньев при постоянном моменте сил сопротивления и изменяющимся по линейной зависимости. Исследована динамика импульсивного вариатора с качающейся шайбой с использованием ЭВМ.

556. Монтик, П.Н. Исследование и разработка способов и средств регулирования концентрации аэроионов с целью воздействия на некоторые технологические процессы пищевой промышленности : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.13.07 – автоматическое управление технологическими процессами в пищевой промышленности : защищена 14.12.1974 / Монтик Петр Николаевич ; науч. рук. Н.К. Наремский, И.П. Никульча ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1974. – 171 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 149-161.

Диссертация посвящена исследованию и разработке способов и средств автоматического регулирования концентрации аэроионов в технологических помещениях. Составлено математическое описание управляемого объекта (системы ионизации воздуха). Исследован измерительный преобразователь с плоским аспирационным конденсатором и составлена методика его расчета. Разработаны и изготовлены счетчики ионов с выносным измерительным преобразователем, ионизатор с регулируемой в широких пределах ионизационной способностью. Реализована система ионизации воздуха, нашедшая применение в пищевой промышленности, а также автоматическая система регулирования на разработанных элементах. Предложен и исследован импульсный генератор ионов, ионизационная способность которого линейно зависит от коэффициента заполнения и регулируется в широких пределах.

557. Мухейбар Надим Абед. Исследование низкотемпературных холодильных машин, работающих на фреоне – 13B1 и смесях фреонов – 12 и 13B1 : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники / Мухейбар Надим Абед ; науч. рук. А.П. Кузнецов ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1974. – 201 с. – Библиогр. : с. 188-197.

В работе рассматриваются принципы получения искусственного холода и перспективы применения полиагентных машин в холодильной технике. Приведена сравнительная характеристика рабочих веществ холодильных машин, рассматриваются термодинамические свойства смесей фреонов B12 и 13B1, их энтальпийная и энтропийная диаграммы. Приводится анализ схем и циклов низкотемпературных машин, работающих на неазеотропных смесях агентов, их расчетные методики. Представлены результаты экспериментальных исследований холодильных машин с одно- и двухступенчатым сжатием фреона-13B1 и смесей фреонов 12 и 13B1. Результаты испытаний позволяют рекомендовать смесь фреонов 12 и 13B1 с концентрацией от 10 до 40% по фреону-13B1 для получения температур кипения порядка 225÷245К.

558. Начатой, Д.Е. Исследование процессов движения штучных ферромагнитных грузов на конвейерах типа «Магнитные рельсы» : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.02.14 – машины и агрегаты пищевой промышленности : защищена 27.09.1974 / Начатой Дмитрий Егорович ; науч. рук. П.Н. Платонов ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Донец. ин-т сов. торговли. – Донецк, 1974. – 139 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 111-119.

Диссертация посвящена исследованию процессов движения штучных ферромагнитных грузов на конвейерах типа «Магнитные рельсы». Обоснована возможность применения литых постоянных магнитов для увеличения силы нормального давления на прямолинейных участках магнитного конвейера для увеличения скорости транспортирования груза и угла наклона рабочей ветви. Установлено, что величина силы магнитного притяжения зависит от веса груза, его размеров, радиуса кривизны барабана, индукции магнитного поля в зоне транспортирования груза, коэффициента трения и угла наклона конвейера. Предложена методика инженерного расчета ленточных магнитных конвейеров, определены основные параметры конвейера, обеспечивающие его нормальную работу.

559. Начева, Т.А. Изучение способов обогащения коньячных спиртов и коньяков высококипящими компонентами : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.08 – технология виноградных и плодово-ягодных вин и напитков : защищена 31.01.1975 / Начева Татьяна Александровна ; науч. рук. В.И. Нилов, И.М. Скурихин ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Одес. вин.-коньяч. комбинат. – Одесса, 1974. – 154 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 123-146.

Диссертация посвящена изучению способов обогащения коньячных спиртов и коньяков высококипящими компонентами. Установлено, что на качество коньячных спиртов и коньяков основное влияние оказывают высококипящие летучие компоненты, переходящие из винограда, вина и дрожжей. Исследованы различные способы выбраживания коньячных виноматериалов, в том числе периодический и непрерывный с различным временем контакта с дрожжами. Доказано, что для получения коньячных спиртов, содержащих большое количество высококипящих компонентов следует проводить брожение виноматериалов в установке непрерывного выбраживания, удлиняя время контакта виноматериала с дрожжами до 15 дней. Предложено для обогащения коньячных спиртов энантиковым эфиром осуществлять настой спирта на остаточных винных дрожжах в течение 1-3-х месяцев.

560. Ольшанский, С.В. Исследование низкотемпературных каскадных термоэлектрических микроохладителей : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники / Ольшанский Семен Владимирович ; науч. рук. В.А. Наер ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1974. – 165 с. – Библиогр. : с. 156-165.

Разработана новая экспериментальная установка для экспрессного исследования температурных зависимостей электропроводности термо-ЭДС., оптимальных токов и напряжений, холодопроизводительности и энергетической эффективности в интервале температур 70÷350К. Установлены оптимальные составы материалов для различных диапазонов температур. Проведено сопоставление удельного сопротивления полупроводниковых материалов с сопротивлением контактов, что дало возможность рекомендовать минимальную высоту термоэлементов для низкотемпературных устройств, которая должна быть не ниже 3 мм. Проведенный сравнительный анализ различных типов твердотельных охладителей позволил оценить их возможности, направления развития, области применения и отметить перспективность использования в области низких температур каскадного термоэлектрического охлаждения.

561. Пятницкая, Н.И. Исследование теплообменных систем в термоэлектрических охлаждающих устройствах : дис. ... канд. техн. наук / Пятницкая Надежда Ивановна ; науч. рук. В.С. Мартыновский, В.А. Семенюк ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1974. – 129 с. – Библиогр. : с. 123-129.

В работе предложен метод расчета термоэлектрических холодильников, при котором в качестве входных данных приняты коэффициенты теплоотдачи от сред к теплообменным поверхностям. Произведена оценка рационального температурного интервала применения одно- и двухкаскадных генераторов холода и дан метод расчета холодильников с произвольным числом каскадов с учетом теплообмена спаев и сред. Предложено изучение теплообменников исключительно для условий свободной конвекции, обладающих высокими теплотехническими показателями. Исследованы системы теплообмена с использованием промежуточного теплоносителя. Основные усилия были направлены на создание эффективной циркуляции воды и конструирование теплообменников, обладающих высокими теплопередающими свойствами в условиях свободной конвекции.

562. Ржепишевский, П.М. Изыскание и применение новых оптических методов исследования и контроля технологических процессов пищевых производств : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и технология пищевых производств : защищена 20.12.1974 / Ржепишевский Павел Михайлович ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1974. – 162 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 148-156.

Диссертация посвящена применению новых оптических методов исследования и контроля технологических процессов пищевых производств. Разработан и применен метод разделения оптических плотностей экстрактов на плотности, обусловленный только рассеянием и только поглощением света. Применение предложенного способа контроля позволит увеличить оборачиваемость производственных емкостей, уменьшить затраты времени на единицу продукции и повысить качество выпускаемых копченостей. Эти способы контроля могут быть реализованы в условиях производства при использовании упрощенных спектрофотометров на интерференционных светофильтрах.

563. Ривкин, В.Л. Изыскание и внедрение поточной технологии виноградных вин : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.08 – технология виноградных и плодовых годных напитков и вин : защищена 28.02.1975 / Ривкин Владимир Львович ; науч. рук. Г.Г. Валуйко, С.Т. Тюрин ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, ВНИИВиВ «Магарач». – Севастополь, 1974. – 149 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 128-149.

Разработана принципиально новая технологическая схема, предусматривающая законченный цикл поточного производства вин: от переработки винограда до стабилизации виноматериала. Изучено влияние режимов дробления винограда и способов извлечения сусла на качество вырабатываемых вин. Выявлена зависимость между режимами работы дробилок и содержанием в сусле взвесей, дубильных и красящих веществ. Изучение химического состава и органолептических свойств опытных и контрольных вин, полученных на поточной линии показывает, что поточная технология дает возможность наиболее полно использовать сортовые особенности винограда, заложенные в твердых элементах грозди.

564. эль-Риди Медхат Котб. Исследование процессов тепло- и массообмена на элементах поверхностей аппаратов холодильных установок при естественной конвекции : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники : защищена 23.09.1974 / эль-Риди Медхат Котб ; науч. рук. И.Г. Чумак, Л.Г. Калинин ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1974. – 140 с. – Библиогр. : с. 134-140.

Работа посвящена экспериментальному исследованию условий тепло- и массообмена при естественной конвекции между воздухом и элементами горизонтальных гладких и ребристых поверхностей, которые применяются в холодильной технике, аналитическому исследованию теплообмена на ребристых поверхностях, экспериментальной их проверке. Доказана правомерность применения оптического метода для определения локальных и средних значений коэффициентов теплоотдачи в явном теплообмене для гладких трубчатых поверхностей в случае совместно протекающих процессов тепло- и массообмена при естественной конвекции воздуха. Получены аналитическая зависимость для расчетов коэффициента теплоотдачи ребристых труб в явном теплообмене и зависимости для определения оптимальных геометрических характеристик ребристых элементов для батарей, работающих в условиях естественной конвекции. Даны рекомендации по выбору и проектированию компактных ребристых поверхностей.

565. Ротко, Ю.М. Технологическое исследование вибрационных питающих устройств зерноочистительных сепараторов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.02.2014 – машины и агрегаты пищевой промышленности : защищена 22.03.1974 / Ротко Юрий Михайлович ; науч. рук. Л.И. Котляр, А.А. Вайнберг ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1974. – 187 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 162-177.

Диссертация посвящена технологическому исследованию вибрационных питающих устройств зерноочистительных сепараторов. Выявлено, что неравномерность распределения питающими устройствами зернового материала вызвана появлением локальных струй в выходящем из питателя потоке материала. Установлено, что целесообразны в зерноочистительных сито-воздушных сепараторах вибрационные питающие устройства с гармоническими колебаниями опорно-направляющего лотка вдоль горизонтальной прямой, перпендикулярной направлению основной подачи материала.

566. Сиашвили, А.И. Исследование состава энотанина, виноградного масла и энорасителя и разработка технологии их получения : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.08 – технология виноградных и плодово-ягодных напитков и вин : защищена 27.09.1974 / Сиашвили Альберт Ильич ; науч. рук. М.А. Бокучава, Г.Г. Валуйко ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, ВНИИВиВ «Магарах». – Ялта, 1974. – 182 с. – Библиогр. : с. 140-148.

Диссертация посвящена исследованию состава энотанина, виноградного масла и энорасителя и разработка технологии их получения. Разработан метод выделения масла и энотанина из семян винограда, позволяющий получить малоокисленные продукты с высокой степенью очистки. Установлено, что все обнаруженные и идентифицированные в первичном экстракте вещества фенольного характера отсутствуют в очищенном на тальке экстракте энорасителя, чем подтверждается высокая степень чистоты полученных препаратов антоцианов. Установлено, что интенсивность окраски растворов антоцианов больше всего зависит от величины рН. Максимум интенсивности окраски растворов чистых антоцианов наблюдается при низких рН, с увеличением величины рН происходит уменьшение интенсивности окраски.

567. Силич, А.А. Исследование процесса конвективной сушки плодов Молдавии и Таджикистана : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервирования пищевых продуктов : защищена 20.04.1974 / Силич Александра Андреевна ; науч. рук. Б.В. Зозулевич ; МолдНИИ пищевой пром-сти. – Кишинев, 1974. – 204 с. – Библиогр. : с. 188-203.

Диссертация посвящена исследованию процесса конвективной сушки плодов Молдавии и Таджикистана. Установлено, что туннельные сушилки с автоматическим регулированием температуры сушильного агента конструктивно просты, работоспособны, надежны в эксплуатации и позволяют технологам осуществлять сушку плодов по выбранному оптимальному режиму в широком диапазоне температур и скорости при сравнительно небольших энергетических затратах. Показано, что сушка плодов и винограда на туннельных сушилках обеспечивает лучшую сохранность сахаров, кислот, витамина С, каротина и высокую биологическую ценность их, восстанавливаемость и сохранение аромата. Разработана технология производства нового вида обезвоженных плодов в полимерной таре, обеспечивающая сохранение высокого качества плодов и высокую рентабельность производства.

568. Соколенко, В.Н. Исследование регулируемых приводов дозаторов сыпучих материалов непрерывного действия : дис. ... канд. техн. наук : 05.02.02 – машиноведение и детали машин : защищена 19.04.1974 / Соколенко Виктор Никитович ; науч. рук. В.Ф. Мальцев ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1974. – 144 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 134-143.

Разработаны требования, предъявляемые к регулируемым приводам дозаторов. Исследована динамика вариатора дозатора непрерывного действия и составлены дифференциальные уравнения движения по определению движущего момента. Разработаны экспериментальная установка и методика по определению усилий смещения между слоями материалов, находящихся в бункере и на транспортной ленте. Данная конструкция и методика могут быть использованы при определении усилия смещения для различных дозируемых сыпучих материалов. Экспериментально определены усилия смещения сыпучих материалов различной дисперсности. Полученное в результате проведенных экспериментов выражение нагрузки привода является исходным для проведения анализа динамики системы автоматического дозатора непрерывного действия, привод которого включает вариатор.

569. Соколов, А.Д. Исследование адгезии и защитных свойств вакуумных хромовых покрытий на силумине, чугунах и сталях : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.17.14 – химическое сопротивление материалов и защита от коррозии : защищена 31.05.1974 / Соколов Александр Дмитриевич ; науч. рук. И.Л. Ройх, Л.Н. Колтунова ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1974. – 153 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 141-153.

Целью исследования является разработка метода получения защитных и защитно-декоративных вакуумных хромовых покрытий на наиболее часто применяемых в промышленности металлах: чугунах, сталях и алюминиевых сплавах. Определена адгезия вакуумных хромовых покрытий к силумину, чугуну и сталям. Исследован фазовый состав и изменение толщины поверхностной пленки при нагреве чугуна в вакууме, а также пористость вакуумных хромовых покрытий. Проведены натурные коррозионные испытания в морском тропическом климате приэкваториальной Атлантики и морской атмосфере северо-западных районов Атлантики. Установлено, что в обоих указанных районах коррозионная стойкость вакуумных хромовых покрытий выше гальванических.

570. Старчевский, И.П. Создание и исследование установки азотного программного охлаждения для теплопрочностных испытаний элементов авиационных конструкций : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники : защищена 20.05.1974 / Старчевский Игорь Петрович ; науч. рук. С.Г. Чуклин ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1974. – 247 с. – Библиогр. : с. 240-247.

Диссертация посвящена вопросам применения жидкого азота для тепловых ресурсных испытаний авиационных конструкций. Выбран, теоретически обоснован и экспериментально проверен метод воспроизведения изменения во времени температуры обшивки самолета при моделировании в лабораторных условиях его снижения и посадки. Проведены теоретические и экспериментальные исследования, с целью определения основных закономерностей работы установок азотного охлаждения. Разработана инженерная методика расчета и проектирования установок азотного программного охлаждения. Созданы экспериментальные и промышленные установки программного охлаждения элементов авиационных конструкций с использованием оборудования и приборов.

571. Тарасовский, П.Г. Исследование процессов гидродинамики и теплообмена в контактных жидкостных регенераторах холодильных опреснительных установок : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники / Тарасовский Павел Григорьевич ; науч. рук. Л.З. Мельцер, С.З. Жадан ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1974. – 164 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 133-141.

Целью данной работы являлось исследование ранее неизученной пары жидкостей: вода – кремнийорганическая жидкость (силикон), являющейся наиболее приемлемой в случае работы этой пары в контактных регенераторах опреснительных установок для получения питьевой воды, а также разработка рекомендаций по оптимальному режиму работы аппарата, выявление его конструктивных особенностей, оценка целесообразности применения вместо существующих теплообменников. Получены данные коэффициентов наполнения колонны для зон свободного подъема и плотной упаковки от разных диаметров сопел, разности температур в концах теплообменников от коэффициента наполнения, коэффициента теплопередачи от тепловой нагрузки на регенератор.

572. Ткаченко, Т.З. Исследование микроэлементарного состава зернового сырья, используемого для производства комбикормов Украины : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных товаров и комбикормов : защищена 20.12.1974 / Ткаченко Тамара Захаровна ; науч. рук. П.О. Книжко, А.А. Кочетова ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1974. – 197 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 178-197.

Диссертация посвящена изучению содержания микроэлементов в зерновом сырье и обоснованию эффективности ввода солей микроэлементов в комбикорма с учетом содержания их в ингредиентах, что будет способствовать повышению качества вырабатываемых комбикормов. Изучено содержание микроэлементов в зерновом сырье, поступающем на комбикормовые заводы. Составлены таблицы содержания микроэлементов в зерновом сырье. Произведен расчет рецептов комбикормов на ЭВМ с вводом показателей по микроминеральному составу кормов для создания биологически сбалансированных комбикормов по макро- и микроэлементному составу. Разработан ускоренный метод определения содержания некоторых микроэлементов в комбикормах.

573. Троценко, А.В. Исследование термодинамических свойств раствора изотопов гелия : дис. ... канд. техн. наук : спец. 01.04.14 – теплофизика / Троценко Александр Владимирович ; науч. рук. Я.З. Казавчинский ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1974. – 135 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 128-135.

В диссертации рассматривается поведение раствора изотопа гелия вблизи точки фазового перехода. Получены эмпирические выражения для характерных линий термодинамической поверхности раствора, на основании которых выделены области существования сверхтекучего и нормального состояния системы изотопов гелия. Определено изменение параметров энергетического спектра примесных квазичастиц в зависимости от давления. Вычислена теплота перехода легкого изотопа гелия из верхней фазы расслоившегося раствора в нижнюю при низких температурах для повышения давлений. Разработана методика и проанализирована погрешность определения удельного объема сверхтекучего раствора из данных по скорости первого звука. Предложено уравнение состояния сверхтекучего состояния раствора, учитывающее особенности поведения раствора изотопов гелия вблизи абсолютного нуля температуры.

574. Федунец, П.Д. Анализ и синтез систем управления, оптимальных по компромиссным критериям, применительно к объектам пищевой промышленности : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.13.07 – автоматическое управление и регулирование, управление технологическими процессами (пищевой пром-сти) : защищена 25.10.1974 / Федунец Петр Дмитриевич ; науч. рук. В.А. Долгозвяг ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1974. – 161 с. – Библиогр. : с. 150-161.

Исследованы особенности оптимальных систем компромиссного управления (ОСКУ) применительно к объектам пищевой промышленности с целью выявления свойств, имеющих значение для практики. Разработаны схемы регуляторов, позволяющих получать повышенную точность регулирования, в том числе в случае, когда по принципу реализации управление является многоступенчатым. Составлены таблицы, пригодные для их использования при решении задачи синтеза оптимальных систем управления и прогнозирующих устройств. Исследованы особенности ОСКУ применительно к объектам, динамика которых зависит от знака управляющего воздействия. Даны рекомендации по расчету таких систем. Промышленные испытания систем с прогнозирующими устройствами подтвердили реализуемость блоков прогноза и их высокую эффективность.

575. Фролов, А.П. Экспериментальные исследования и разработка межпутевого воздухоохладителя для быстрого охлаждения мяса : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.14 – холодильная технология пищевых продуктов / Фролов Алексей Петрович ; нуч. рук. А.П. Шеффер ; ВНИИ мясной пром-сти. – М., 1974. – 132 с. – Библиогр. : с. 104-112.

В работе рассмотрены современные способы интенсификации процессов охлаждения мяса в воздушной среде. Разработаны принципы усовершенствования технических средств для охлаждения мяса и воздуха и его равномерного распределения по камере. Была разработана и изготовлена экспериментальная установка межпутевого воздухоохладителя, обеспечивающая одновременное обдувание охлаждающих труб и бедер полутуш мяса при минимальном расходе электроэнергии. Исследована «сухая» теплоотдача обдуваемых диаметральной вентилятором гладких и оребренных пучков труб. Описаны результаты исследований и разработан новый межпутевой воздухоохладитель, предназначенный для интенсификации работы камер холодильной обработки на мясокомбинатах и даны его технико-экономические характеристики.

576. Хомченко, В.Г. Синтез пятизвенных кулачково-рычажных механизмов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 01.02.02 – теория механизмов, машин и автоматических линий : защищена 22.11.1974 / Хомченко Василий Герасимович ; науч. рук. В.Я. Белецкий ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1974. – 160 с. – Библиогр. : с. 148-160.

Диссертационная работа посвящена разработке методов комплексного синтеза пятизвенных кулачково-рычажных механизмов. Получены функциональные зависимости безразмерных коэффициентов контактного напряжения и нормального износа от параметров кулачково-рычажного механизма. Установлено, что величина нормального износа рабочей поверхности кулачка пропорциональна произведению коэффициентов нормального давления и контактного напряжения. Предложены методы синтеза кулачково-рычажных механизмов из условия ограничения контактных напряжений между кулачком и роликом, а также из условия ограничения нормального износа рабочей поверхности кулачка. Использование безразмерных коэффициентов контактного и нормального износа дает возможность решать задачи синтеза кулачково-рычажных механизмов по общей вычислительной программе.

577. Хотивари, А.В. Повышение пищевой ценности консервированных соков путем купаживания : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервирования пищевых продуктов : защищена 26.04.1974 / Хотивари Аэлита Владимировна ; науч. рук. А.Ф. Фан-Юнг ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1974. – 166 с. – Библиогр. : с. 139-159.

Цель и задачи исследований заключается в повышении пищевой ценности соков путем купаживания и оптимизации их органолептических свойств. Аналитическим путем определены оптимальные соотношения компонентов готового продукта, позволяющие сбалансировать в них состав незаменимых факторов питания. Разработан ассортимент соков, обогащенных путем купаживания. Дана характеристика пищевой ценности купажей на основе изучения комплекса содержащихся в них физиологически активных веществ. Проведены исследования изменения эфирных масел соков при купаживании. Установлена роль отдельных групп летучих компонентов в формировании аромата – букета готового продукта. Исследованы изменения микрофакторов пищевой ценности в процессе хранения купажей. Определена зависимость размера взвесей с мякотью от технологических режимов производства. Установлена эффективность применения высокомолекулярных веществ для повышения устойчивости соков с мякотью против расслоения.

578. Шелудько, М.Г. Размещение и специализация производства комбикормов в Казахстане : дис. ... канд. экон. наук : спец. 08.00.05 – экономика, организация и планирование народного хозяйства (пищевая пром-сть) : защищена 20.12.1974 / Шелудько Михаил Григорьевич ; науч. рук. Г.Г. Подзолов, В.Р. Хачатуров ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Гос. Среднеазиат. зонал. проект. и науч.-исслед. ин-т по проектир. мельнич.-крупяных, комбикорм. предприятий и элеватор.-склад. хоз-ва. – Одесса, 1974. – 198 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 157-171.

В диссертации поставлена задача определения оптимальных размеров государственных комбикормовых предприятий для условий Казахстана, рациональное размещение их по территории республики и наиболее целесообразный уровень их специализации по производству готовых комбикормов на перспективу. Разработаны экономико-математическая модель и аппроксимационно-комбинаторный метод ее решения. Основными направлениями в наращивании производства комбикормов в Казахстане должно стать как новое строительство, так и расширение действующих предприятий. Предложен оптимальный план размещения комбикормовых предприятий, разработанный с применением экономико-математического моделирования и ЭВМ.

579. Шенгелия, А.С. Исследование диффузионного метода получения фруктовых соков : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервирования пищевых продуктов : защищена 31.05.1974 / Шенгелия Антон Спиридонович ; науч. рук. Б.Л. Флауменбаум, В.М. Лысянский ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1974. – 170 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 143-160.

Работа посвящена исследованию процесса противоточной экстракции плодово-ягодного сырья для получения подслащенных фруктовых соков. Выяснено стимулирующее воздействие специальных способов предварительной обработки плодов на цитоплазматические мембраны растительной ткани с целью повышения клеточной проницаемости. Определены локальные значения коэффициентов диффузии экстрактивных веществ плодов и ягод. Найдены оптимальные параметры противоточного экстрагирования плодового сырья и на их основе разработана методика математического описания процесса диффузии при выщелачивании сухих веществ холодной водой. Разработана методика математического расчета купажей при изготовлении подслащенных соков.

580. Щелакова, Р.П. Исследование физико-биохимических свойств кормовых дрожжей в связи с их хранением : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.03 – хранение зерна (элеваторно-складское хоз-во) и других сельскохозяйственных продуктов : защищена 28.06.1974 / Щелакова Раиса Петровна ; науч. рук. А.Д. Чмырь ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1974. – 202 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 179-202.

Целью работы является исследование физических и биохимических свойств кормовых дрожжей, выращенных на очищенных парафинах нефти, в связи с их хранением в различных условиях. Изучено влияние различных условий: температуры и относительной влажности воздуха на изменение белкового, липидного комплекса и витаминов в хранящихся дрожжах. Исследована динамика качественных показателей порошкообразных и гранулированных кормовых дрожжей при их продолжительном производственном хранении в условиях нерегулируемой температуры и относительной влажности воздуха. Изучение способов бестарного хранения продуктов позволяет рекомендовать для длительного хранения два типа хранилищ: силосное и комплексно-механизированные цилиндрические хранилища.

581. Яцкова, Т.И. Исследование и разработка оптического метода определения стекловидности зерна пшеницы : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.03 – хранение зерна (элеваторно-складское хозяйство) и других сельскохозяйственных продуктов : защищена 25.04.1975 / Яцкова Тамилла Иосифовна ; науч. рук. П.Н. Платонов, А.М. Алтухов ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1974. – 130 с. – Библиогр. : с. 118-130.

Цель работы заключается в исследовании и разработке объективного экспрессного метода определения стекловидности зерна пшеницы. Изучены связи общего ослабления света со структурой зерна и его основными качественными показателями. Результаты этих исследований позволили раскрыть природу различной светопроницаемости зерна. Установлено, что различия внешнего вида стекловидного и мучнистого зерна являются выражением глубоких различий их структуры, химического состава. Исследован и разработан объективный метод количественной оценки стекловидности, основанный на измерении светопроницаемости зерна пшеницы. Применен фотоэлектрический метод при исследовании качественных показателей растительных объектов. Изготовлена установка, дающая возможность измерять коэффициент пропускания всей зерновки.

1975

582. Абдель Галиль Дахи Али. Исследование способов интенсификации процессов стерилизации и охлаждения томатной пасты в крупной консервной жестяной таре : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и технология пищевых производств : защищена 30.05.1975 / Абдель Галиль Дахи Али ; науч. рук. М.Я. Дикис, Б.Л. Флауменбаум ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1975. – 138 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 121-127.

Цель работы – изучить условия консервирования томатной пасты в крупной жестяной таре с возможностью стимулирования теплообмена с помощью вращения банок в аппарате для интенсификации процесса подогрева и охлаждения. Исследована летальность действующих режимов консервирования в жестяных банках 14 и 15. Определены параметры процесса стерилизации и охлаждения при вращении банок вокруг внешней и продольной оси. Отмечено, что применение ротации в процессе охлаждения позволяет получить продукт более яркой окраски с большим содержанием витамина С. Разработан опытно-промышленный образец стерилизатора-охлаждителя непрерывного действия для томатной пасты в жестяных банках 15.

583. Алексеенко, Г.П. Экспериментальное исследование термических свойств смесей : дис. ... канд. техн. наук : спец. 01.04.14 – теплофизика / Алексеенко Геральд Петрович ; науч. рук. П.М. Кессельман ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1975. – 177 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 100-105.

Диссертационная работа посвящена исследованию термодинамических свойств бинарных смесей, перспективных для применения в энергетике и холодильной технике. Опытные значения сжимаемости получены на вновь спроектированной экспериментальной установке, использующей метод пьезометра постоянного объема. Экспериментальные данные с достаточно высокой точностью характеризуют термические свойства смесей в широком диапазоне параметров состояния. Проанализирована возможность использования вириального уравнения состояния для описания термических свойств и определена область его применимости для исследованных смесей.

584. Бахвалов, А.А. Разработка математических моделей технологических схем зерновых элеваторов для исследования их работы : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.13.06 – автоматизированные системы переработки информации и управления (в пищевой пром-сти) : защищена 17.10.1975 / Бахвалов Алексей Андреевич ; науч. рук. И.И. Месяцев, О.Д. Шумский ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Моск. технол. ин-т пищевой пром-сти. – Одесса, 1975. – 163 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 112-120.

В диссертации рассматривается одна из задач алгоритмизации информационно-вычислительной подсистемы автоматической системы управления (АСУ) элеватором, решение которой позволит оценить совершенство структуры технологических схем зерновых элеваторов и методов ведения технологического процесса. Получены зависимости, связывающие показатели качества работы элеваторов и параметрами технологического процесса. Разработаны основные принципы моделирования технологического процесса элеватора, как поточно-транспортной системы, и их практическая реализация в виде алгоритмов и программ, применимых для решения задач проектирования предприятий отрасли и подготовки производства к внедрению АСУ.

585. Бровченко, А.А. Исследование влияния условий замораживания и сортовых особенностей перцев, томатов и баклажанов на качество консервированных продуктов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервирования пищевых продуктов : защищена 26.02.1975 / Бровченко Алла Андреевна ; науч. рук. Е.Г. Кротов ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1975. – 260 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 182-204.

В диссертации исследуется выбор рациональных условий холодильного консервирования овощей и подбор сортов, пригодных к замораживанию для производства консервированной и быстрозамороженной продукции в межсезонный период. Установлен разный уровень изменения активности оксидаз овощей в зависимости от условий холодильного хранения. Выявлен ряд сортовых признаков, обуславливающих пригодность овощей для промышленного замораживания. Установлена зависимость между снижением общего балла органолептической оценки сортов овощей при холодильном консервировании и изменением их влагоотдачи. Разработана и испытана в производстве технология изготовления быстрозамороженных овощных наборов из сырья, замороженным контактным способом.

586. Бурдо, О.Г. Исследование и разработка прецизионной термокамеры для температурных испытаний аппаратуры : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники : защищена 27.06.1975 / Бурдо Олег Григорьевич ; науч. рук. В.Ф. Чайковский, Р.А. Бахтиозин ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1975. – 184 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 142-155.

В диссертационной работе проводится комплексное теоретическое и экспериментальное исследование прецизионных термокамер, работающих в диапазоне температур от -30°C до 120°C. Предложена принципиальная схема термокамеры и созданы математические модели, учитывающие влияние геометрических и режимных характеристик на температурные поля в стационарных и переходных режимах. Исследован теплообмен при свободном движении воздуха в прослойках при концентрическом и эксцентрическом расположении испытуемого изделия. Составлены алгоритм и программа для ЭВМ, позволяющие обоснованно выбирать технологически рациональные параметры испытательной камеры.

587. Герасимов, П.В. Исследование гидродинамических и массообменных характеристик ректификационных аппаратов пленочного типа : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники / Герасимов Петр Вячеславович ; науч. рук. В.П. Алексеев ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1975. – 111 с. – Библиогр. : с. 102-112.

Работа посвящена исследованию рабочих характеристик ректификационных колонн с гофрированными насадками. Основной задачей экспериментов было получение данных, необходимых для разработки методов инженерного расчета промышленных пленочных аппаратов. Разработан метод расчета гидравлических сопротивлений, предложен метод разделения общей высоты единицы переноса массы на частные, которые не требуют ограничений в выборе условий экспериментов. Предложены уравнения для расчета кинетических характеристик ректификационных аппаратов с гофрированными насадками.

588. Джинджолия, Р.Р. Исследование процесса сушки субтропической хурмы : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервирования пищевых продуктов : защищена 23.05.1975 / Джинджолия Ражден Ражденович ; науч. рук. М.А. Гришин ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1975. – 162 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 134-143.

Диссертация посвящена исследованию процесса сушки субтропической хурмы. Установлены основные закономерности сушки хурмы в неподвижном слое при прохождении воздуха сквозь слой материала. Рассмотрены особенности сушки субтропической хурмы инфракрасными лучами в виброкипящем слое. Установлено, что критическое влагосодержание материала при сушке хурмы в развитой стадии кипящего слоя изменяется в зависимости от температуры и потенциала сушки воздуха. С увеличением температуры и потенциала сушки величина критического влагосодержания материала уменьшается. Определены теплофизические характеристики и термодинамические параметры влагопереноса. Произведен расчет и разработано техническое задание на проектирование сушильной установки кипящего слоя производительностью 250 кг испаренной влаги в час.

589. Журбенко, А.А. Исследование методов синтеза электрических аналогов влажности с целью построения и эксплуатации высокочастотных влагомеров зерна : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.13.07 – автоматическое управление технологическими процессами (в пищевой и легкой пром-сти) / Журбенко Алексей Азаматович ; науч. рук. П.Н. Платонов, Л.Л. Худолей ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1975. – 203 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 166-175.

Разработаны структурные схемы электрических аналогов влажности (ЭАВ) с минимальным числом реактивных элементов, схемные функции которых позволяют аппроксимировать частотно-влажностные характеристики, используя для этого входное сопротивление или проводимость с учетом параллельного или последовательного подключения емкости первичного преобразователя. Разработанный алгоритм позволяет синтезировать электрические аналоги в виде двухполюсных RC-схем различной структуры не превышающей четырех реактивных элементов для любых свойств сыпучих материалов (плотности, грансостава, температуры и т.д.). Синтезированные ЭАВ могут быть использованы в низших звеньях поверочной схемы для влагомеров зерна в процессе эксплуатации и на заводах-изготовителях при выпуске высокочастотных влагомеров.

590. Зеленовский, В.Ф. Создание и исследование фреонового холодильного турбокомпрессора малой производительности со встроенным высокоскоростным электродвигателем : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники / Зеленовский Валентин Федорович ; науч. рук. Б.А. Минкус, А.Б. Баренбойм ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1975. – 155 с. – Библиогр. : 143-155.

В диссертационной работе проведено теоретическое исследование малорасходных центробежных компрессоров. Описана методика экспериментального исследования малорасходного турбокомпрессора со встроенным электродвигателем. Проведено исследование влияния режимных параметров на характеристики малорасходного турбокомпрессора, исследование влияния геометрических параметров на характеристики малорасходного фреонового турбокомпрессора. Описаны результаты исследования высокоскоростного встроенного электродвигателя малорасходного фреонового турбокомпрессора.

591. Иванова, В.С. Исследование тепло- и массообмена в оребренных воздухоохладителях : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники / Иванова Виолета Стоянова ; науч. рук. С.Г. Чуклин, Т.С. Гачилов, В.П. Чепурненко ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1975. – 159 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 138-159.

В данной диссертации дается описание физической сущности явлений, протекающих в оребренных воздухоохладителях, обобщены аналитические и экспериментальные данные, описывающие процесс инееобразования на охлаждающих поверхностях. Исследовано влияние разности температур между воздухом и охлаждающей средой, способа подачи холодильного агента и число труб по ходу воздуха на характеристики воздухоохладителя и предложены зависимости для учета их влияния. Предложена методика теплового и аэродинамического расчета оребренных воздухоохладителей при «сухом» теплообмене и при инееобразования для условий хранения охлажденных продуктов. Разработана методика технико-экономической оценки показателей оребренных воздухоохладителей в зависимости от условий эксплуатации.

592. Иванова, Н.В. Исследование и расчет температурных характеристик рекуперативных теплообменных аппаратов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники / Иванова Надежда Васильевна ; науч. рук. А.П. Клименко, Г.Е. Каневец ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти, Ин-т газа АН УССР. – Киев, 1975. – 162 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 108-113.

В данной диссертационной работе решалась задача определения температурных характеристик не изученных ранее схем тока теплоносителей с тем, чтобы на основе анализа полученных решений и рассмотренных в литературе построить метод, который мог бы служить основой оптимизирующих расчетов теплообменной литературы. Выведены соотношения, определяющие среднюю разность температур многоходовых аппаратов с произвольным нечетным числом ходов при постоянных коэффициентах теплопередачи и теплоемкостях сред. Определены области стабильности индекса противоточности и оценена погрешность расчетов элементарных схем тока и их компоновок. Представлены таблицы индекса противоточности для 126 типов компоновок со схемами смешанного и перекрестного тока. Описана структура расчета площади теплопередающей поверхности и конечных температур теплоносителей с использованием индекса противоточности.

593. Касько, С.В. Исследование и совершенствование приемов переработки винограда для получения высококачественных столовых белых вин : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.08 – технология виноградных и плодово-ягодных напитков и вин : защищена 23.05.1975 / Касько Сергей Васильевич ; науч. рук. А.А. Преображенский, А.В. Иваненко ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1975. – 148 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 105-119.

Цель работы – исследование физико-химических процессов при дроблении и отделении твердой фракции от жидкой, осуществляемых различными способами. Впервые полно изучены окислительно-восстановительные процессы в сусле при доступе кислорода и без него, с участием кожицы, семян и без них. Разработана новая конструкция пресса для получения сусла наивысшего качества. С использованием нового пресса была укомплектована новая линия для переработки винограда, включающая транспортер и дожимочный шнековый пресс. Предложенный новый способ переработки винограда и конструкция нового пресса для целых гроздей испытаны в производственных условиях на винзаводах Молдовы и рекомендованы к внедрению.

594. Киров, С.Ф. Исследование механизмов свободного хода с эксцентриковыми роликами : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.02.02 – машиноведение и детали машин : защищена 27.06.1975 / Киров Сергей Федорович ; науч. рук. В.Ф. Мальцев ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1975. – 163 с. – Библиогр. : с. 154-163.

Цель работы – разработка более полной и уточненной методики расчета и проектирования механизмов с эксцентриковыми роликами на основе исследований их геометрии, жесткости, точности изготовления и монтажа. Впервые всесторонне выяснены качественная и количественная стороны влияния отклонений основных геометрических параметров на угол давления, изучены вопросы точности данных механизмов, теоретически и экспериментально исследован характер относительного перемещения роликов и обойм в процессе заклинивания механизмов свободного хода с учетом скольжения, разработана методика расчета толщины эксцентриковых роликов. Разработаны рекомендации по точности изготовления и монтажа механизмов и выбору оптимальных соотношений геометрических параметров, позволяющих существенно повысить долговечность механизмов.

595. Коваленко, В.С. Повышение эффективности холодильных систем с промежуточным хладоносителем, введением малых добавок полиакриламида : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники : защищена 21.04.1975 / Коваленко Виктория Семеновна ; науч. рук. Л.З. Мельцер, И.Т. Эльперин ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1975. – 118 с. – Библиогр. : с. 109-118.

Доказано, что в качестве активирующей добавки для хладоносителей может быть рекомендован полиакриламид (ПАА), как эффективный полимер, отвечающий требованиям, предъявляемым к добавкам, снижающим гидродинамическое сопротивление трения. Обнаружено, что температура замерзания хладоносителя заметно снижается при внесении в него весьма малых добавок ПАА. Разработана методика расчета холодильных систем, применение которой позволяет оценить технико-экономическую эффективность применения активирующих добавок к хладоносителям. Доказана техническая целесообразность и экономическая эффективность применения нового метода снижения гидродинамического сопротивления трения в системах с большим расходом жидкости и значительным сопротивлением по длине.

596. Ковтун, М.А. Исследование процесса извлечения сусла из виноградной мезги и совершенствование оборудования для его осуществления : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.02.14 – машины и агрегаты пищевой промышленности : защищена 21.03.1975 / Ковтун Михаил Александрович ; науч. рук. Н.В. Морозов ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1975. – 135 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 101-110.

Исследован процесс фильтрования виноградной мезги за период формирования фильтрующего слоя осадка на дренажной поверхности, определены пути снижения взвесей, попадающих в сусло при извлечении его на суслоотделительных устройствах непрерывного действия. Экспериментально доказано возможность осуществления способа фильтрования виноградной мезги при непрерывной смене фильтрующего слоя осадка. Создана конструкция суслоотделительной установки с использованием предложенного способа суслоотделения.

597. Коняшин, Е.Н. Исследование и разработка высококачественных мостовых влагомеров зерновых культур : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.13.07 – автоматическое управление технологическими процессами пищевой промышленности : защищена 19.09.1975 / Коняшин Евгений Никифорович ; науч. рук. П.Н. Платонов, Л.Л. Худолей ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1975. – 166 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 116-127.

Цель работы – исследование и развитие мостового высокочастотного метода измерения влажности, применительно к органическим (зерно) и неорганическим (песок, щебень) сыпучим материалам, и разработка на основе этого метода влагометрической системы. Доказано преимущество мостового метода контроля влажности для сыпучих материалов как с малыми, так и с большими диэлектрическими потерями, позволяющего получать большую информацию о электрофизических характеристиках (ЭФХ) сыпучего материала, по сравнению с другими высокочастотными методами. Предложен аналитический способ независимого определения электрофизических характеристик сыпучих материалов в области высоких частот. Получено математическое описание ЭФХ сыпучих материалов в электромагнитном поле высокой частоты. Проведена оценка основных составляющих суммарной погрешности влагомера.

598. Костанжи, И.И. Исследование стационарных и нестационарных режимов работы системы совместно работающих выпарных и теплообменных аппаратов с целью их автоматизации : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.13.07 – автоматическое управление технологическими процессами пищевой промышленности : защищена 27.06.1975 / Костанжи Иван Иванович ; науч. рук. П.Н. Платонов ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Одес. электротехн. ин-т им. А.С. Попова. – Одесса, 1975. – 230 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 156-167.

Разработана методика составления математических нелинейных моделей многокорпусных выпарных установок (МВУ) с внешними потребителями, учитывающая переменные теплофизические свойства рабочих сред, изменение коэффициента теплопередачи по аппаратам. Математическая модель МВУ состоит из подчиненных элементов – моделей греющей камеры, стенки кипяточной трубы, парожидкостного пространства, выпарного аппарата, МВУ в целом и внешних потребителей. Обоснованы выборы математических методов решения нелинейных систем уравнений статики и динамики при разработке методики моделирования математических моделей на ЭВМ. Разработаны программы, позволяющие получить аналитические зависимости, описывающие теплофизические свойства раствора и пара с наперед заданной точностью.

599. Кравчук, В.В. Исследование полупроводниковых пленок для термоэлектрических систем охлаждения : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники : защищена 21.04.1975 / Кравчук Виктория Владимировна ; науч. рук. В.А. Наер ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1975. – 182 с. – Библиогр. : с. 174-182.

Цель работы – получение пленок с высокими термоэлектрическими свойствами и разработка пленочных микроохлаждающих устройств. Впервые методом дискретного испарения получены пленки твердых растворов Bi-Sb-Te и Bi-Se-Te со специальным легированием, свойства которых позволяют создать эффективные термоэлектрические микроохлаждающие устройства. Рекомендованы составы исходных материалов, режимы напыления и обработки пленок. Определены оптимальные температуры и экспозиции термической обработки пленок в вакууме, на воздухе и в среде гелия. Разработана и исследована конструкция пленочного термоэлемента, предназначенного для термостатирования микрообъектов.

600. Лескин, В.Н. Исследование и разработка методов краткосрочного прогнозирования потребности в продукции отрасли (на примере муки) в условиях ОАСУ-МИНЗАГ СССР : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.13.07 – автоматизированные системы переработки информации и управления (в пищевой пром-сти) : защищена 28.03.1975 / Лескин Владимир Николаевич ; науч. рук. П.Н. Платонов, И.С. Миронов ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1975. – 236 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 119-125.

Диссертация посвящена исследованиям и разработке элементов автоматизированной системы обработки информации для краткосрочного прогнозирования потребности в продукции отрасли заготовок. Произведен анализ особенностей прогнозируемых процессов в отрасли заготовок. Обоснован выбор для них методов прогнозирования и разработаны новые адаптационные модели – траекторного прогнозирования и интегрально – экспоненциального сглаживания, отличающихся высокой точностью и достоверностью прогнозирования. Созданы алгоритмы, реализованные на ЭВМ, обеспечивающие оперативное прогнозирование потребности в муке в ассортименте.

601. Мищенко, Л.Н. Исследование процессов теплообмена и гидродинамики в низкотемпературных тепловых трубах : дис. ... канд. техн. наук / Мищенко Леонид Николаевич ; науч. рук. З.Р. Горбис, Г.Ф. Смирнов ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1975. – 179 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 167-178.

Диссертация посвящена исследованию процессов в низкотемпературных тепловых трубах и разработке инженерной методики их проектирования. Были предложены конструкции тепловых труб с многослойным сетчатым фитилем. Проведены систематические исследования процессов теплообмена в низкотемпературных тепловых трубах при подводе тепла в режиме испарения. Исследования были выполнены как на экспериментальных установках, так и методом электромоделирования. На основе модельных представлений и опытных данных получены конкретные сведения и расчетные зависимости для определения термического сопротивления теплообмена в зонах испарения и конденсации тепловых труб при изменении основных характеристик фитиля в широком диапазоне. Исследованы гидродинамические и капиллярные характеристики фитиля. Полученные результаты позволили разработать инженерную методику расчета, которая использована при проектных проработках низкотемпературных тепловых труб с сетчатым фитилем.

602. Мурашов, В.С. Исследование процессов тепло- и влагообмена в штабелях с фруктами при различных системах охлаждения : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники / Мурашов В.С. ; науч. рук. И.Г. Чумак ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1975. – 155 с. – Библиогр. : с. 128-139.

Рассмотрены теоретические основы хранения и охлаждения фруктов и определения температурно-влажностных полей штабеля. Проведены лабораторные исследования теплофизических и гидравлических характеристик насыпи фруктов. Установлено, что отвод выделяемого тепла осуществляется в основном конвективным путем вследствие высокой пористости насыпи и штабеля. Наиболее оптимальные температурно-влажностные условия в насыпи и штабеле с фруктами создаются при продувании их охлажденным воздухом снизу вверх с относительной влажностью равной или выше равновесного значения. Приведены результаты промышленных испытаний камер фруктохранилищ. Разработаны мероприятия по осуществлению направленной циркуляции воздуха в объемах штабелей фруктов, позволяющие улучшить температурно-влажностные условия в штабелях.

603. Недранец, В.С. Исследование и разработка фотоэлектрического метода автоматического измерения дисперсности сыпучих материалов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.13.07 – автоматическое управление технологическими процессами в пищевой промышленности : защищена 21.02.1975 / Недранец Владимир Сергеевич ; науч. рук. Н.К. Наремский ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1975. – 166 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 153-162.

Диссертация посвящена исследованию и разработке фотоэлектрического метода автоматического измерения дисперсности сыпучих материалов. Предложена и исследована новая модификация фотоэлектрического метода измерения дисперсности сыпучих материалов, позволяющая проводить анализ без каких-либо специальных операций. Создан измерительный преобразователь, в состав которого входит сканирующая система и электростатический дозатор. Определены точностные характеристики измерительного преобразователя при различных режимах его работы. Создан опытный лабораторный образец автоматической системы для измерения и анализа дисперсного состава порошков.

604. Передрий, В.Г. Исследование теплопроводности фреонов метанового и этанового рядов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники : защищена 23.05.1975 / Передрий Валерий Георгиевич ; науч. рук. В.Ф. Чайковский, В.З. Геллер ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1975. – 196 с. – Библиогр. : с. 182-196.

Диссертация посвящена экспериментальному исследованию и обобщению данных по теплопроводности наиболее важных и перспективных фреонов метанового и этанового ряда в интервале температур -80°C до $+160^{\circ}\text{C}$ при давлениях до 600 бар. Разработаны новые конструкции измерительных ячеек по абсолютному методу нагретой нити. Создана экспериментальная установка для исследования коэффициента теплопроводности жидких и газообразных фреонов в широком диапазоне температур и давлений. Получены экспериментальные данные по теплопроводности газообразных фреонов при атмосферном давлении и жидких фреонов. Рассмотрены особенности поведения изолиний теплопроводности и избыточной теплопроводности.

605. Петруня, Б.Н. Исследование и совершенствование методов гидротермической обработки зерна на мельзаводах : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных товаров и комбикормов : защищена 23.06.1975 / Петруня Борис Николаевич ; науч. рук. И.Т. Мерко ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одеса, 1975. – 207 с. – (Прил.). – Библиогр.: с. 179-201.

Диссертация посвящена исследованиям различных методов гидротермической обработки (ГТО) зерна пшеницы, основным направлениям ее совершенствования и повышению эффективности мукомольного производства. Изучено влияние режимов холодного и горячего кондиционирования зерна пшеницы основных качественных групп. Разработаны и изучены методы ГТО зерна различного качества при понижении режима тепловой обработки. Проведены сравнительные исследования влияния основных методов гидротермической обработки зерна на изменение его мукомольных, биохимических и хлебопекарных показателей. Разработаны предложения по совершенствованию гидротермической обработки зерна на мельзаводах и провести производственную проверку.

606. Погорелов, А.И. Исследование гидромеханики процесса истечения слоя дисперсных теплоносителей : дис. ... канд. техн. наук / Погорелов Арнольд Иванович ; науч. рук. З.Р. Горбис ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1975. – 166 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 139-150.

В диссертационной работе процесс истечения следует рассматривать как процесс выпуска дисперсной системы «твердые частицы-газ», при котором происходит кризис ее структуры: плотный слой переходит в поток газовой взвеси с меньшей концентрацией частиц. Полученное описание процесса истечения позволяет проводить математическое моделирование процесса и определить влияние различных факторов на среднеинтегральную высоту и форму динамического свода. Влияние гидродинамических условий на процесс свободного истечения дисперсных материалов достаточно точно учитывается без размерной гидродинамической частицы. Экспериментально установленное наличие критического противодействия также указывает на правомерность исходных представлений, принятых при описании механизма процесса истечения – прекращение истечения наблюдается в связи с возросшим аэродинамическим торможением частиц и принудительной ликвидацией разрежения в зоне выпуска.

607. Роговая, С.Н. Аналитическое и экспериментальное исследование воздухоохладителя с регулярной насадкой и применение его для камер созревания сыров : дис. ... канд. техн. наук / Роговая Софья Наумовна ; науч. рук. И.Г. Чумак, А.И. Коханский ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1975. – 158 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 136-157.

Проведено комплексное аналитическое и экспериментальное исследование орошаемого воздухоохладителя с тканевой плоскопараллельной насадкой: показана его высокая теплотехническая и энергетическая эффективность. Разработана и проверена на адекватность реальному объекту математическая модель насадочного воздухоохладителя. Определено влияние теплотехнических, гидродинамических параметров на статические характеристики воздухоохладителя с плоскопараллельной насадкой и оценена их роль в прогнозировании аппаратов с определениями, наперед заданными динамическими и статическими свойствами. Созданы предпосылки для разработки автоматического регулирования и поддержания необходимых параметров воздуха камер созревания сыров. Аналитически найдены граничные значения гидродинамической устойчивости пленки орошающей жидкости.

608. Спарин, В.А. Исследование воздушно-испарительного процесса в теплообменнике «холодная плата» для охлаждения элементов радиоэлектронной аппаратуры : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники / Спарин Владимир Александрович ; науч. рук. А.Н. Хозе ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти, Новосиб. электротехн. ин-т. – Новосибирск, 1975. – 199 с. – Библиогр. : с. 151-159.

Экспериментально исследована гидродинамика и тепломассообмен при восходящем движении кольцевых газожидкостных потоках в обогреваемых прямоугольных каналах. Разработана математическая модель воздушно-испарительного теплообменника «холодная плата» на основе полученных в работе расчетных зависимостей. Создана методика оптимального проектирования теплообменника «холодная плата» с использованием разработанной математической модели теплообменного аппарата. Результаты численного исследования предложенных нелинейной и приближенной математических моделей процессов тепломассопереноса в каналах воздушно-испарительного теплообменника «холодная плата», основанных на балансовых уравнениях и полученных расчетных зависимостях, находятся в хорошем соответствии с экспериментальными данными при давлении воздуха близком к атмосферному. С уменьшением давления воздуха точность приближенной модели снижается. Предложенный в работе алгоритм оптимального расчета воздушно-испарительного теплообменника «холодная плата» может быть использован при решении инженерных задач, связанных с оптимальным проектированием теплообменной аппаратуры.

609. Татаров, П.Г. Исследование процессов обжаривания некоторых видов овощей с предварительным обезвоживанием : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервирования пищевых продуктов : защищена 25.04.1975 / Татаров Павел Георгиевич ; науч. рук. Б.В. Зозулевич ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Кишинев. политехн. ин-т им. С. Лазо. – Кишинев, 1975. – 183 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 155-165.

Диссертация посвящена исследованию процесса обжаривания частично обезвоженных овощей в глубоком слое масла при переменных температурных режимах. Изучены режимы подсушивания овощей конвективным способом, изменения технологических свойств и степени их обезвоживания. Исследованы изменения основных показателей качества овощей при подсушивании и последующем обжаривании, а также качества масла при обжаривании в нем частично обезвоженных овощей. Доказана целесообразность обжаривания предварительно подсушенных овощей.

610. Фам Ван Бон. Теоретические основы проектирования камер замораживания мяса : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники / Фам Ван Бон ; науч. рук. И.Г. Чумак ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1975. – 187 с. – Библиогр. : с. 129-140.

Дан краткий обзор литературы по вопросу теории теплообмена теплопроводностью и конвекцией. Рассмотрены основные тенденции совершенствования технологии замораживания мяса в тушах и полутушах. Проведены теоретические исследования по новой технологии однофазного замораживания мяса. Приведены теоретические решения задачи теплопроводности в процессе замораживания мяса и расчеты естественной убыли мяса в процессе охлаждения и замораживания. Проведено исследование тепломассообмена при предзамораживании в лаборатории. Даны технические решения и рекомендации по проектированию камер поточного замораживания парного мяса.

611. Харченкова, О.В. Исследование процессов производства натуральных плодовых соков с мякотью : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервирования пищевых продуктов : защищена 28.11.1977 / Харченкова Ольга Васильевна ; науч. рук. Ю.Г. Скорикова ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова ; Краснодар. НИИ пищевой пром-сти. – Краснодар, 1975. – 251 с. – Библиогр. : с. 192-210.

Цель и задачи исследований заключаются в разработке рациональной технологической схемы и режимов производства плодовых натуральных соков с мякотью, в изучении свойств сырья, предназначенного для соков с мякотью, в выявлении изменений этих свойств в процессе переработки, в определении способа сохранения пищевой ценности консервов. Впервые разработаны новая технология и режимы производства натуральных соков с мякотью из косточковых плодов и яблок с использованием фильтрующих центрифуг. Исследован химический состав плодов разной степени зрелости и изменение их на основных процессах производства. Применена новая методика для объективной характеристики цвета. Установлены критерии показателей качества сырья и натуральных соков с мякотью. Найдена математическая зависимость между содержанием пектина, мякоти и степенью расслаивания соков, между изменением пектиновых, полифенольных веществ соков и температурой, продолжительностью их хранения. Доказано, что максимальный выход соков из плодов (55-83%) и наиболее интенсивный переход антоциановых веществ (до 81%) достигается при раздробленности клеток плодов 67-75%, прогреве дробленой массы и отжиме сока на фильтрующих центрифугах с ситами.

612. Эктор Ремедиос Карбахалес. Исследование теплообмена в аппаратах холодильной установки для тропических условий : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники / Эктор Ремедиос Карбахалес ; науч. рук. В.П. Чупурненко, Е.Х. Русов ; Одес. технол. ин-т холодит. пром-сти. – Одесса, 1975. – 119 с. – Библиогр. : с. 109-119.

В диссертационной работе рассмотрены аппараты холодильных установок для тропических условий и их рабочие вещества, особенности выбора холодильных агентов, аппараты с воздушным охлаждением, их теплообменные поверхности. Дан эксергетический метод термодинамического анализа одноступенчатых циклов холодильных машин, работающих на различных хладагентах. Разработана и представлена установка для исследования теплообмена в аппаратах для тропических условий. Описана методика исследования и измерений в аппаратах установки для тропических условий. Разработана установка для исследования теплоотдачи при кипении фреонов. Дана оценка погрешностей опытных данных. Проведено экспериментальное исследование процессов кипения фреонов в большом объеме. Приведены результаты испытаний приборов охлаждения радиационного типа с ребрами плавниковой формы и высокоэффективного воздушного конденсатора. Определены коэффициенты теплопередачи испытанных аппаратов.

613. Ярошенко, В.М. Исследование характеристик теплоиспользующих компрессорных установок и воздушных холодильных машин, создаваемых на основе авиационных газотурбинных двигателей : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники / Ярошенко Валерий Михайлович ; науч. рук. Л.З. Мельцер ; Одес. технол. ин-т холодит. пром-сти. – Одесса, 1975. – 155 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 136-139.

В диссертационной работе предложены теоретические зависимости для определения величины влаговыведения и проведен расчетный анализ для условий характерных детандерам теплоиспользующих воздушных турбохолодильных машин, генерирующих поток охлажденного воздуха. Рассмотрены различные циклы и схемы теплоиспользующих турбохолодильных машин с авиационными двигателями. Предложена методика эксергетического анализа для термодинамического сопоставления воздухоохладительных систем с воздушными и паровыми холодильными машинами. Экспериментально исследована система акустической изоляции авиационных турбомеханизмов. Накопленный в промышленных условиях опыт эксплуатации позволил разработать рекомендации на монтаж, эксплуатацию и автоматизацию теплоиспользующих турбокомпрессорных установок и турбохолодильных машин. При этом разработана техническая документация и проведено переоборудование опытной партии авиационных двигателей, предназначенных для работы в схемах теплоиспользующих турбоустановок.

1976

614. Белозорова, Л.А. Исследование термоэлементов для низкотемпературных микроохладителей : дис. ... канд. техн. наук / Белозорова Людмила Александровна ; науч. рук. В.А. Наер ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1976. – 160 с. – Библиогр. : с. 149-160.

Целью работы было исследование термоэлектрических параметров сплавов Bi-х Sbх, в области температур 80÷300 К и магнитных полей до 1 Тл, в результате которого должны быть определены оптимальные составы сплавов и возможности применения их в различных типах термоэлементов и охладителей. Выполнен широкий круг экспериментов, позволивший получить большой объем опытных данных по температурам и магнитным зависимостям термоэлектрических параметров различных материалов и основных характеристик термоэлементов в диапазоне температур 300÷80К и магнитных полей до 1 Тл. Рассмотрена возможность применения сплавов Bi-Sb в каскадных термоэлементах. Проведенные испытания позволили установить, что термоэлементы, в которых используются сплавы Bi-Sb с оптимальной кристаллографической ориентацией, обладают низкой механической прочностью. Разработанные способы повышения прочности таких термоэлементов дают возможность расширить область их практического применения.

615. Богодист, Е.И. Исследование рабочих характеристик контактных охладителей сжатого воздуха с рифленой насадкой : дис. ... канд. техн. наук / Богодист Евгений Иванович ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1976. – 131 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 112-131.

В работе установлены геометрические особенности гофрированных насадок, образованных тонкими рифлеными металлическими листами. Определены аэродинамические характеристики неорошаемых профилированных каналов, зависящие от соотношения размеров рифленых листов, формы сечения и др. Установлена гидравлическая длина входных участков исследованных каналов и величина среднего интегрального инкремента падения давления во входных участках. Теоретически определена зона течения жидкостной пленки в орошаемых каналах и форма образования поверхности пленки под давлением газового потока. Опытным путем установлено влияние температурного поля охлаждаемого газа на поле скоростей в канале. Проведен термодинамический анализ цикла воздушной турбохолодильной машины с контактными охладителями.

616. Голиков, В.А. Оптимизация режимов работы холодильных установок универсальных рефрижераторных судов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.08.05 – судовые энергетические установки и их элементы (главные и вспомогательные) / Голиков Владимир Антонович ; науч. рук. А.Е. Пасс ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти, Одес. высш. инж. мор. училище. – Одесса, 1976. – 232 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 222-232.

Целью данной работы явилось исследование процессов теплопередачи в четырехконтурной холодильной установке, обоснование и разработка технико-эксплуатационных мероприятий по обеспечению сохранной перевозки скоропортящихся грузов при минимальных затратах электроэнергии на работу конструктивно заданной воздушной системы охлаждения (ВСО). Разработана математическая модель физических процессов, происходящих в холодильных установках при транспортировке грузов. Определены методы оптимизации и разработки алгоритмов выбора оптимальных законов регулирования ВСО, обеспечивающих сохранную перевозку скоропортящихся грузов. Разработан алгоритм выбора оптимальных законов управления работой установки, при которых ее КПД становилось максимальным.

617. Гордиенко, А.В. Экспериментальное исследование гидродинамики и теплообмена двухфазных потоков аммиака в горизонтально-трубных приборах охлаждения : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники / Гордиенко Александр Васильевич ; науч. рук. И.Г. Чумак, науч. консультант А.И. Коханский ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1976. – 170 с. – Библиогр. : с. 140-155.

В диссертационной работе проведен обзор литературы по гидродинамике и теплообмену двухфазных потоков. Разработана экспериментальная установка, методика проведения испытаний и обработки опытных данных. Описаны результаты экспериментального исследования гидродинамики и теплообмена горизонтальных двухфазных потоков аммиака. Проведено исследование нестандартных процессов теплообмена в приборах охлаждения с двухфазным течением сред и режимного метода интенсификации теплообмена в горизонтально-трубных приборах охлаждения. Результаты проведенной работы рекомендуются для использования при проектировании, выборе, расчете и эксплуатации теплообменных аппаратов, применяемых в холодильной технике.

618. Карчевский, В.П. Разработка и исследование метода контроля комбинационных схем систем автоматизации технологических процессов пищевой промышленности : дис... канд. техн. наук : спец. 05.13.07 – автоматическое управление технологическими процессами : защищена 29.04.1977 / Карчевский Виталий Пиусович ; науч. рук. И.И. Кринецкий ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Калинингр. высш. инж. мор. училище. – Калининград, 1976. – 199 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 177-190.

На основании проведенного анализа показана актуальность разработки эффективных приборов-тестеров для контроля и диагностики комбинационных схем, которые входят составными частями в цифровые системы автоматизации технологических процессов пищевой промышленности. Впервые предложен, разработан и теоретически обоснован новый метод контроля комбинационных схем по двум функциональным показателям: «количеству единиц» и «периодичности», при допущении в схемах константных неисправностей. Синтезированы генератор испытательных сигналов и блок обнаружения коротких замыканий. Разработаны и испытаны методики и средства контроля, что позволяет рекомендовать их промышленности для внедрения.

619. Кацитадзе, Б.В. Исследование и разработка технологии производства гранулированных комбикормов с вводом карбамида и бентонитовых глин : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых крупяных продуктов и комбикормов : защищена 17.03.1978 / Кацитадзе Борис Владимирович ; науч. рук. Л.Е. Айзикович, М.С. Мерабишвили ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Груз. фил. ВНИИ комбикорм. пром-сти. – Тбилиси, 1976. – 238 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 132-139.

Цель работы – изыскание и разработка эффективной технологии ввода карбамида в комбикорма. Изучены физико-технологические свойства карбамида и бентонитовой глины. Впервые обоснована возможность и целесообразность использования бентонитовой глины в качестве компонента, позволяющего добиться высокой гомогенности распределения карбамида в комбикормах и существенно интенсифицировать процесс их гранулирования. Выявлены основные закономерности процесса гранулирования, которые позволили разработать эффективную технологию производства гранулированных комбикормов, содержащих карбамид и бентонитовую глину.

620. Корчков, В.П. Пленочные полевые триоды на основе теллурида цинка (технология получения и исследование параметров) : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.12.11 – полупроводниковые и микроэлектронные приборы и технология их производства / Корчков Валерий Петрович ; науч. рук. М.Т. Мищенко, А.А. Васильковский ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти, Моск. ин-т электрон. техники. – Одесса, 1976. – 160 с. – Библиогр. : с. 152-160.

Целью работы является оценка возможности создания пленочных триодов на основе теллурида цинка – дырочного типа проводимости, материала, ранее не использовавшегося для пленочных активных элементов. Были поставлены задачи: разработать технологию напыления пленок теллурида цинка с параметрами, отвечающими использованию их в пленочных полевых триодах (ППТ), определить конструкции ППТ и провести исследования по созданию лабораторной технологии изготовления пленочных полевых триодов на основе теллурида цинка. Были проведены обследования отдельных конструктивных и технологических вариантов выполнения триодов и проведены исследования их основных рабочих параметров.

621. Красномовец, П.Г. Исследование процессов увлажнения воздуха при нулевых и отрицательных температурах : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники / Красномовец Петр Григорьевич ; науч. рук. И.Г. Чумак ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1976. – 159 с. – Библиогр. : с. 143-158.

В работе впервые разработаны и предложены новые методы адиабатического увлажнения воздуха рассолами. Экспериментально доказано, что данными методами возможно увлажнение воздуха, направляемого в грузовой объем холодильной камеры, до технологически требуемой его относительной влажности. Разработан аналитический метод описания процессов тепло- и массообмена в холодильной камере с воздушным охлаждением. Исследовано влияние ее тепловых и конструктивных характеристик на естественную убыль хранимого продукта. Показано, что при применении мероприятий, включающих перехват теплопритоков воздухом на пути его продвижения от камеры к воздухоохладителю и увлажнение его при подаче в камеру целесообразно повысить температуру в камерах мороженных грузов до -18...-20°C.

622. Левченко, В.И. Исследование и разработка технологии гранулирования комбикормов для рыб : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных товаров и комбикормов : защищена 27.12.1976 / Левченко Валентин Иванович ; науч. рук. И.Т. Мерко, М.С. Дудкин ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1976. – 203 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 161-174.

Диссертация посвящена повышению качества гранулированных комбикормов для рыб на основе совершенствования существующих и разработки новых технологических приемов их производства. Обоснованы принципиальные возможности выработки водоустойчивых гранул способом «сухого» гранулирования комбикормов. Установлены зависимости показателей качества гранул от основных технологических факторов и определены режимы процесса гранулирования. Разработана принципиальная схема технологического процесса производства гранулированных комбикормов для товарных карповых рыб.

623. Ригоберто Гонсалес Родригес. Исследование и разработка методов комплексного использования глубинных вод тропических морей для получения энергии и холода : дис. ... канд. техн. наук / Ригоберто Гонсалес Родригес ; науч. рук. В.С. Мартыновский, В.П. Алексеев, Л.З. Мельцер ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1976. – 185 с. – Библиогр. : с. 165-179.

Настоящая работа представляет собой поисковый этап планируемой программы исследований по использованию на Кубе различных энергетических источников с низким термическим потенциалом (ТМ). Проведен анализ накопленного опыта по освоению и применению ТМ-ресурсов и выбраны наиболее приемлемые энергетические варианты. Проведено теоретическое и экспериментальное исследование проблемы кондиционирования воздуха с использованием глубинных морских вод. Предложена технология глубоководной добычи, включающая изготовление сплошного пластмассового трубопровода на месте и скоростную его прокладку методом гибкого консольного погружения. Наиболее перспективными методами терморморской трансформации являются адиабатное расширение вскипающей под вакуумом воды и применение азеотропных смесей гидрофобных низкокипящих агентов, контактирующих с морской водой при переменной температуре.

624. Розман, Е.В. Исследование процесса и оборудования периодической сублимационной сушки с целью его автоматизации : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.13.07 – автоматическое управление и регулирование, управление технологическими процессами (пищевая пром-сть) : защищена 30.06.1978 / Розман Евгений Викторович ; науч. рук. П.Н. Платонов ; Всесоюз. проект.-конструкт. и науч.-исслед. ин-т автоматизации пищевой пром-сти «Пищепромавтоматика». – Одесса, 1976. – 205 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 164-182.

Диссертация посвящена исследованию процесса и оборудования периодической сублимационной сушки с целью его автоматизации. Разработаны комплексные математические модели сублимационных установок как объектов управления. Выбраны и обоснованы критерии управления теплоподводом и эффективности работы конденсатор-вымораживателя. Разработаны оптимальные программы теплоподвода для исследуемых материалов, учитывающие влияние роста ледяной шубы на интенсивность процесса, и автоматическая система управления, реализующая их. Разработанные методы и средства измерения парциального давления водяных паров доведены до приборных решений и испытаны в промышленных условиях.

625. Цыплаков, А.С. Исследование способов, интенсифицирующих размольный процесс при сортовом помоле пшеницы : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых и крупяных товаров и комбикормов : защищена 29.09.1977 / Цыплаков Александр Сергеевич ; науч. рук. Л.Е. Айзикович ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Всесоюз. заоч. ин-т пищевой пром-сти. – М., 1976. – 174 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 168-174.

Целью работы является дальнейшее совершенствование структуры размольного процесса сортового помола пшеницы с сокращением количества технологических систем, повышение степени использования эндосперма зерна при увеличении выхода высоких сортов и улучшении качества муки. Изучен технологически рациональный способ интенсификации отдельных этапов размольного процесса на основе использования двух типов измельчителей: вальцевых станков с рифлеными и шерховатыми валками и центробежных машин ударного действия. Выявлена закономерность количественно-качественных изменений, происходящих в размольном процессе при его интенсификации на базе комбинированного использования измельчителей различных типов. Определены технологическая эффективность процесса и уровень стабильности режимов измельчения с применением ударно-центробежных машин. Разработана новая структура размольного процесса, предусматривающая сокращение количества технологических систем и повышение степени использования эндосперма зерна.

1977

626. Аксененко, В.С. Исследование систем с переменной структурой с целью совершенствования их алгоритмов и разработка пакетов программных модулей НЦУ и моделирования для АСУ ТП пищевой промышленности : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.13.07 – автоматическое управление и регулирование, управление технологическими процессами (пищевая пром-сть) : защищена 12.05.1978 / Аксененко Владислав Степанович ; науч. рук. В.А. Долгозвяг ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1977. – 224 с. – (Прил.: 19 с.). – Библиогр. : с. 137-148.

Цель работы заключается в совершенствовании алгоритмов систем с переменной структурой (СПС) для управления объектами пищевой промышленности и разработке пакетов программных модулей моделирования и супервизорного управления. Предложен метод формирования поверхности переключения (скольжения) в системах с переменной структурой с использованием минимальной информации о размерности и параметрах объекта. Разработаны алгоритмы СПС для управления объектами в свободном и вынужденном движении. Приведены схемы реализации основных алгоритмов на аналоговых элементах, позволяющих реализовать алгоритм СПС в виде приставки к общепромышленным регуляторам. Алгоритмы СПС могут быть использованы при управлении позиционными и непрерывными системами, а также рядом периодических процессов в пищевой и других отраслях промышленности.

627. Базилевский, А.С. Получение, свойства и применение новых азотсодержащих консервантов кормового растительного сырья : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.03 – технология хранения зерна (элеваторно-складское хозяйство) и других сельскохозяйственных продуктов : защищена 30.09.1977 / Базилевский Анатолий Семенович ; науч. рук. М.С. Дудкин, Н.С. Скорнякова ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1977. – 203 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 191-203.

В диссертационной работе проведены изыскания новых азотосодержащих химических консервантов, относящихся к ряду N-ацильных и N-гликозильных производных мочевины, и определение эффективности их применения при хранении сельскохозяйственного сырья. Изучен механизм и кинетика распада синтезированных соединений в условиях, близких к тем, в которых возможно их применение в качестве кормовых добавок. Исследованы возможности использования новых соединений в качестве консервантов кормового растительного сырья. Определены возможности применения производных мочевины для консервирования отходов пищевой промышленности.

628. Белиссарио, А.Д. Изыскание научно обоснованных режимов стерилизации новых видов фаршевых консервов из маломерных рыб : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервирования пищевых продуктов : защищена 28.10.1977 / Белиссарио Асебедо Диас ; науч. рук. Б.Л. Флауменбаум ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1977. – 149 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 115-140.

Основной целью работы является изыскание эффективных и интенсифицированных режимов стерилизации фаршевых консервов из тунца в металлической таре. Экспериментально получены характеристики требуемой летальности режимов новых видов фаршевых консервов из маломерных рыб. Исследована кинетика давления, развиваемого в таре в процессе стерилизации. Изучено изменение показателей пищевой ценности консервов при разных режимах термической обработки с целью выбора оптимального температурного уровня стерилизации. Впервые определены теплофизические, микробиологические и физические параметры стерилизации двух видов консервов из тунца в банках при двух температурных уровнях.

629. Вайнштейн, Г.Е. Исследование и математическое моделирование процессов и аппаратов испарительного охлаждения : дис. ... канд. техн. наук / Вайнштейн Григорий Ефимович ; науч. рук. В.П. Алексеев ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1977. – 119 с. – Библиогр. : с. 106-115.

Рассмотрены системы дифференциальных уравнений, описывающих одномерную задачу совместного тепло- и массопереноса, решены задачи проверки адекватности математических моделей реальному процессу и оценки параметров модели. Проведен анализ затрат на вентиляторные градирни, получено уравнение целевой функции, приведен алгоритм оптимизации вентиляторных градирен. Наиболее существенные принципы моделирования тепло- и массообменных аппаратов рассмотрены с позиций нелинейного программирования. Приведены результаты применения разработанных алгоритмов для проектирования промышленных аппаратов.

630. Варзар, С.Ф. Исследование тепловых и аэродинамических характеристик низкотемпературных воздухоохладителей : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники / Варзар Сергей Федорович ; науч. рук. С.Г. Чуклин, Д.Г. Никульшина ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1977. – 221 с. – Библиогр. : с. 178-194.

Рассмотрена область применения, тепловая эффективность ребристых воздухоохладителей при работе на различных температурных уровнях применения холода, проанализировано состояние вопроса в области экспериментальных исследований по наружному и внутреннему теплообмену, а также методы интенсификации теплообмена. Приведен расчетно-теоретический анализ влияния температуры на наружный и внутренний теплообмен низкотемпературных воздухоохладителей. Исследованы тепловые характеристики низкотемпературного ребристого воздухоохладителя.

631. Гусар, З.Д. Биохимические особенности и технология хранения репчатого лука : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.03 – первичная обработка и хранение продукции растениеводства : защищена 30.09.1977 / Гусар Зоя Дмитриевна ; науч. рук. А.Л. Фельдман, А.Т. Марх ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1977. – 203 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 165-186.

В диссертации рассмотрены биохимические особенности и технология хранения репчатого лука. Для сортов с неодинаковым периодом глубокого покоя выявлены биохимические особенности, определяющие их различную способность к прорастанию и степень поражения фитопатогенными микроорганизмами при длительном хранении. На основании биологических тестов можно прийти к заключению, что абсцизовая и транс-п-кумаровая кислоты в покоящихся тканях выполняют функции ингибиторов роста, а индольные соединения (наряду с другими фитогормонами) и цис-п-кумаровая кислота – стимулятор роста. Установлено, что защита лука от прорастания и поражения болезнями достигнута путем применения системы мероприятий, основанных на подавлении в луке биосинтеза нуклеиновых кислот и поддержании на достаточно высоком уровне способности продуцировать фитоалексины, а также подавлении у паразита способности их деградировать. Показано, что к числу наиболее важных звеньев этой системы относится хранение лука в закромах с активным вентилированием. В зависимости от физиологического состояния лука температура хранения и аэрация должны быть дифференцированы.

632. Дидковский, А.Б. Теплообмен при пленочной конденсации чистого пара в электрическом поле : дис. ... канд. техн. наук / Дидковский Арий Борисович ; науч. рук. М.К. Болога ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти, Ин-т приклад. физики АН МССР. – Кишинев, 1977. – 137 с. – Библиогр. : с. 113-123.

В работе показано, что влияние отношения времен электрической релаксации и процесса на механизм взаимодействия поля с диэлектриком приводит в условиях теплообмена при пленочной конденсации пара к существенной зависимости коэффициента теплоотдачи от температуры насыщения. Установлены три характерные области влияния электрического поля на теплообмен, определяемые соотношением сил, действующих на конденсатную пленку. Отмечено, что в переменном электрическом поле промышленной частоты может нарушаться степенной закон вследствие разогрева пленки, вызванного диэлектрическими потерями. Показано, что в результате разбрызгивания конденсата в межэлектродное пространство происходит смена механизма электрической проводимости и исчезновение коронного разряда, что свидетельствует об ограниченном количестве ионов в паровой фазе. Теплообмен при пленочной конденсации пара в электрическом поле описан системой дифференциальных уравнений с условиями однозначности. В результате приведения исходной системы уравнений к безразмерному виду найдены числа подобия, характеризующие исследуемый процесс. На основе обобщения экспериментальных данных получены уравнения подобия, которые можно рекомендовать для инженерных расчетов.

633. Драгаева, Л.П. Исследование и разработка системы автоматического управления движением колесных транспортно-погрузочных средств в условиях складов и производственных помещений : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.13.07 – автоматическое управление технологическими процессами : защищена 30.09.1977 / Драгаева Любовь Петровна ; науч. рук. П.Н. Платонов, А.И. Павлов ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1977. – 168 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 136-144.

Диссертация посвящена исследованию и разработке систем автоматического управления движением (САУД) колесных транспортно-погрузочных средств в условиях складов и производственных помещений. Предложена методика и разработана измерительно-регистрирующая аппаратура для количественной оценки динамики управления одиночных и многосвязных транспортно-погрузочных средств, позволяющая определить численные значения коэффициентов модели, являющихся сложными многопараметрическими функциями. Установлено, что за счет компенсации полюсов нулями, динамику транспортной машины по линейному отклонению можно описать эквивалентной единой моделью с астатизмом второго порядка, упругие свойства которой аппроксимируются инерционно-форсирующим звеном первого порядка, а эквивалентные коэффициенты модели определяются количеством прицепов, степенью загрузки и скоростью перемещения. Разработанная САУД обеспечивает минимальную ширину проездов для данного типоразмера транспортного оборудования, позволяет существенно увеличить коэффициент использования полезной площади складов и сократить число обслуживающего персонала при выполнении транспортных работ внутри предприятий.

634. Дяченко, Л.Я. Исследование и разработка комплексной системы управления качеством очистки сточных вод на пищевых предприятиях : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.13.07 – автоматическое управление и регулирование, управление технологическими процессами (пищевая промышленность) : защищена 28.04.1978 / Дяченко Леонид Яковлевич ; науч. рук. П.Н. Платонов, Н.В. Остапчук ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1977. – 151 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 142-151.

Диссертация посвящена исследованию и разработке комплексной системы управления качеством очистки сточных вод на пищевых предприятиях. Для реализации комплексной системы управления разработана общая структура управления качеством очистки, позволяющая выделить ограниченное число контролируемых параметров на основе построения алгоритма причинно-следственных связей очистки, формализации некоторых функций управления, разработки экспрессного измерения величины концентрации взвешенных частиц. Составленные математические модели процессов, происходящих при очистке сточных вод, позволили, задаваясь величиной коэффициента рециркуляции, определить основные размеры элементов очистки, их статические и динамические характеристики, необходимые для реализации предложенной структуры системы управления. Установлена общая структура системы управления качеством очистки применительно к условиям мельницы, спиртового завода и птицекомбината.

635. Елисеев, В.Н. Исследование изменений растительных продуктов при консервировании замораживанием с предварительным подсушиванием : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервирования пищевых продуктов : защищена 30.06.1977 / Елисеев Владимир Николаевич ; науч. рук. Е.Г. Кротов, М.А. Гришин ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1977. – 196 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 156-172.

Цель работы – изыскание факторов, интенсифицирующих процесс переработки плодов и овощей, выбор и исследование рациональных режимов тепловой обработки и условий холодильного консервирования, исследование влияния их на качество и пищевую ценность продукта. Впервые решена задача высокотемпературного подсушивания без предварительного бланширования растительного материала. Получены зависимости критерия Ребиндера при частичной подсушке яблок, вишни, свеклы, зеленого горошка и картофеля. Результаты исследования могут быть использованы в расчетах теплообмена и при проектировании установок и аппаратов для подсушивания и замораживания растительного сырья. Обоснованы режимы и параметры процесса комбинированной переработки плодов и овощей.

636. Еременко, Д.Н. Исследование систем отвода технологического тепла с использованием искусственного охлаждения : дис. ... канд. техн. наук / Еременко Дмитрий Николаевич ; науч. рук. А.П. Кузнецов ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1977. – 262 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 142-164.

В работе проведены исследования термодинамических и эксплуатационных свойств большого количества холодильных агентов и обоснован выбор смеси фреонов в качестве рабочего вещества предложенной установки. Доказано, что для условий получения температур теплоносителя, смесь фреонов по ряду признаков выгодно отличается от остальных агентов. Впервые определены термодинамические свойства смеси фреонов и построены диаграммы. В диаграммах выполнены расчеты различных циклов в диапазоне температур кипения и конденсации, с помощью которых проведены тепловые расчеты центробежных компрессоров, теплообменных аппаратов и ректификационных колонн. Разработана методика выбора газодинамических и конструктивных параметров проточной части рабочего колеса промышленного либо проектируемого компрессора.

637. Желясков, М.П. Теплообмен в суспензиях под воздействием электрических полей : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники / Желясков Марин Петрович ; науч. рук. М.К. Болога ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти, Ин-т приклад. физики АН МССР. – Кишинев, 1977. – 188 с. – Библиогр. : с. 147-155.

В работе рассматриваются вопросы электроконвекции и теплообмена в суспензиях диэлектрических жидкостей с более проводящей дисперсной фазой под воздействием электрического поля. Описано поведение суспензий в однородном электрическом поле в зависимости от концентрации, размеров, формы и электропроводности частиц дисперсной фазы. На основе визуальных наблюдений, фото- и киносъемок проанализированы условия возникновения и разновидности электрогидродинамических явлений. Рассмотрена задача электроконвективного теплообмена в суспензиях. Применение полученных в работе результатов позволяет осуществлять управление процессом закалки деталей, а также тепловым режимом электронной аппаратуры, благодаря чему уменьшается её масса, что особенно важно при космических исследованиях.

638. Запорожан, Г.В. Исследование теплопроводности некоторых фреонов при низких температурах : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники / Запорожан Григорий Владимирович ; науч. рук. В.Ф. Чайковский, В.З. Геллер ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, [Грознен. нефт. ин-т]. – Одесса, 1977. – 197 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 180-197.

Целью настоящей работы являлось экспериментальное исследование теплопроводности наиболее важных и перспективных фреонов метанового ряда Ф-10, Ф-12, Ф-13, Ф-14, Ф-22, Ф-23, фреона этанового ряда Ф-115 и смеси фреонов Ф-13 и Ф-14 в области низких температур, вплоть до температуры кристаллизации, и в широком интервале давлений, а также разработка на основании полученных результатов и данных других исследователей системы расчетных уравнений и составление справочных таблиц теплопроводности фреонов в широкой области параметров состояния. Создана экспериментальная установка для определения коэффициента теплопроводности в области низких температур, вплоть до 90 К и давлений до 60 Мпа. На базе массивного криостата разработана система термостатирования, обеспечивающая надежное поддержание температуры измерительного узла в широком диапазоне параметров. Обобщены результаты низко- и высокотемпературных измерений теплопроводности толуола и составлено единое для всей жидкой фазы уравнение.

639. Захаров, С.А. Исследование влияния зазоров в сопряжениях холодильного герметичного ротационного компрессора на его эксплуатационные характеристики : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники / Захаров Сергей Алексеевич ; науч. рук. А.П. Кузнецов, В.И. Милованов ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1977. – 165 с. – Библиогр. : с. 155-165.

Теоретически исследована динамика зазора ротор-цилиндр ротационного компрессора. Приведены результаты исследования и методы расчета допусков и посадок деталей герметичного ротационного компрессора: определение максимальных и минимальных допустимых зазоров в сопряжениях эксцентрикового вала герметичного ротационного компрессора; влияние зазоров в сопряжениях эксцентрикового вала на ресурс герметичного ротационного компрессора; рекомендуемые изменения допусков на зазоры в сопряжениях эксцентрикового вала герметичного ротационного компрессора; описан расчет размерной цепи, определяющей величину зазора в сопряжении ротор-цилиндр; внедрение результатов исследования; экономическая эффективность внедрения результатов исследования.

640. Клименко, В.В. Исследование теплоиспользующих кристаллогидратных опреснительно-холодильных установок : дис. ... канд. техн. наук / Клименко Василий Васильевич ; науч. рук. Л.З. Мельцер ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1977. – 196 с. – Библиогр. : с. 172-183.

Целью работы является разработка и исследование новых теплоиспользующих кристаллогидратных опреснительно-холодильных установок, вырабатывающих более дешевую воду в связи с тем, что совместно с пресной водой они производят холод. Впервые предложены и комплексно исследованы новые теплоиспользующие опреснительно-холодильные установки, доказана экспериментальная возможность их стационарной работы, показана экономическая эффективность комбинированного производства пресной воды и холода. Доказано, что кристаллизаторы с теплопередающей поверхностью являются более эффективными в теплоиспользующих кристаллогидратных опреснительно-холодильных установках, чем кристаллизаторы с прямоконтактным отводом теплоты. Установлено, что в условиях стационарной работы на теплопередающей поверхности кристаллизатора гидраты не образуются и не накапливаются и стационарные режимы работы вполне достижимы.

641. Кокошко, В.С. Исследование процесса хересования виноматериалов в непрерывном потоке как объекта автоматического управления : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.13.07 – автоматическое управление и регулирование, управление технологическими процессами (пищевая пром-сть) : защищена 30.06.1978 / Кокошко Владимир Семенович ; науч. рук. П.Н. Платонов ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1977. – 175 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 143-150.

Целью работы является повышение производительности существующих установок хересования при сохранении высокого качества хересного виноматериала, сокращение потерь спирта и ароматических веществ за счет перевода процесса на непрерывный поток и совершенствования системы управления процессом. Впервые показана возможность получения виноматериала требуемого качества при проведении процесса хересования виноматериалов в непрерывном потоке. Предложен новый метод управления процессом хересования виноматериалов в непрерывном потоке путем регулирования соотношения общей концентрации кислорода и углекислоты на стадиях процесса.

642. Комаров, В.С. Экспериментальные исследования теплообмена при кипении фреона-22 в элементах воздухоохладителей судовых скороморозильных аппаратов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники / Комаров Виктор Сергеевич ; науч. рук. И.Г. Чумак ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1977. – 119 с. – Библиогр. : с. 75-85.

Разработаны и описаны экспериментальная установка, методика проведения испытаний. Описаны результаты экспериментального исследования теплообмена и гидродинамики в змеевиковых горизонтально-трубных батареях при кипении фреона-22. Доказано, что при кипении фреона-22 от -38°C до -42°C масло ХА-30 может задерживаться в батарее, прилипая к внутренним стенкам труб. При температурах кипения хладагента от -42°C до -46°C масло уносится в потоке парожидкостной смеси во всасывающий трубопровод и не оказывает заметного влияния на теплообмен в батарее. Разработано, исследовано и внедрено устройство для насосно-циркуляционных схем подачи хладагента в испарители, позволяющее надежно осуществлять возврат масла из низкотемпературной части холодильной установки с помощью двух циркуляционных ресиверов.

643. Мельников, В.Д. Исследование рабочих процессов компрессоров бытовых холодильников : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники / Мельников Вячеслав Дмитриевич ; науч. рук. А.П. Кузнецов ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1977. – 229 с. – Библиогр. : с. 191-200.

Теоретически и экспериментально изучены особенности протекания рабочих процессов в компрессорах для бытовых холодильников. Проанализированы источники возникновения и пути передачи шума и вибраций в окружающую среду. Разработана методика комплексных исследований компрессоров бытовых холодильников с осциллографированием рабочих процессов. Разработаны и изготовлены датчики давлений, температур, перемещений и модернизирована существующая аппаратура для реализации поставленной задачи. На основе анализа экспериментальных данных разработаны рекомендации по учету особенностей рабочих процессов компрессоров бытовых холодильников при их проектировании. Результаты работы внедрены в промышленность.

644. Мельниченко, В.К. Исследование и разработка экспрессных методов анализа степени дисперсности сыпучих сред : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.13.07 – автоматическое управление и регулирование, управление технологическими процессами (пищевая пром-сть) : защищена 28.04.1978 / Мельниченко Валерий Константинович ; науч. рук. П.Н. Платонов ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1977. – 241 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 187-200.

Диссертация посвящена исследованию возможностей и разработке метода, основанного на рассеивании света и газохроматографическом анализе, для определения степени дисперсности сыпучих материалов органического и неорганического происхождения и создания на основе этого метода измерительного устройства для экспрессного анализа дисперсности. Осуществлен теоретический расчет интенсивности рассеянного полидисперсной средой света в зависимости от угла рассеяния и анализ влияния параметров закона распределения частиц по размерам на форму индикатрисы рассеяния. Получены количественные критерии формы частиц на основе информационного подхода.

645. Мурадов, М.С. Исследование вопросов интенсификации процесса стерилизации консервов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервирования пищевых продуктов : защищена 30.06.1978 / Мурадов Миязуллах Салманович ; науч. рук. М.С. Аминов ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Дагест. политехн. ин-т. – Махачкала, 1977. – 201 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 166-185.

Диссертация посвящена изучению эффективности интенсификации тепловой стерилизации консервов в потоке горячего воздуха путем повышения температурного уровня и вращения банки, использования в аппаратах открытого типа воздушно-водоиспарительного способа охлаждения, изыскания оптимальных параметров процесса в новых условиях и исследование теплообмена при ротационной стерилизации. Исследована динамика послойной прогреваемости консервов при различной частоте вращения. Разработан новый способ определения оптимальной частоты вращения банки с продуктом. Определены оптимальные параметры непрерывной высокотемпературной ротационной стерилизации консервов при атмосферном давлении в потоке воздуха с воздушно-водоиспарительным охлаждением.

646. Нечипорук, О.Л. Исследование новых типов и схем полупроводниковых охлаждающих термоэлементов и модулей : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники / Нечипорук Олег Леонидович ; науч. рук. В.А. Семенюк ; Одес. технол. ин-т холодит. пром-сти. – Одесса, 1977. – 181 с. – Библиогр. : с. 174-181.

В работе обобщены данные о возможностях улучшения качества полупроводниковых материалов. Дана качественная оценка перспектив повышения эффективности термоэлектрического охлаждения при использовании неоднородных полупроводниковых материалов. Проведен анализ перспективности существующих попыток расширения рабочего интервала температур при использовании термопар с неизотермическим адиабатически изолированным боковым контактом ветвей (модифицированные термопары). Рассмотрены новые термоэлектрические точечные микроохладители на базе многослойных искусственно-анизотропных полупроводниковых ветвей. Исследованы составные и неоднородные термоэлементы, а также каскадные микроохладители и модули с параллельным питанием каскадов.

647. Новиков, Д.П. Исследование рационального режима работы установки для интенсификации посола мяса : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.02.14 - машины и агрегаты пищевых производств : защищена 23.12.1977 / Новиков Дмитрий Петрович ; науч. рук. М.Я. Дикис, А.К. Гладушняк ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1977. – 170 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 147-153.

Диссертация посвящена исследованию рационального режима работы установки для интенсификации посола мяса. Установлено, что эффективным для интенсификации массообменного процесса при мокром посоле мяса является наложение на систему рассол-мясо двух перпендикулярных низкочастотных полей упругих колебаний. Выявлено, что в качестве источников колебаний целесообразно применение пневматических вибраторов, так как возбуждение упругих колебаний этими вибраторами в системе рассол-мясо исключает необходимость энергозатрат на организацию теплоотвода от системы. Установлено, что гистологическая структура ткани от действия упругих колебаний не претерпевает изменения, также соблюдается микробиальное благополучие продукта.

648. Сердюк, Л.В. Исследование состава некоторых сортов картофеля, его изменений в процессе сушки и разработка технологии использования отходов : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.13 – технология консервирования пищевых продуктов : защищена 29.11.1977 / Сердюк Людмила Васильевна ; науч. рук. М.С. Дудкин ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1977. – 193 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 165-184.

Диссертация посвящена исследованию состава некоторых сортов картофеля, его изменений в процессе сушки и разработка технологии использования отходов. Доказано, что применение повышенных температур нагретого воздуха при сушке в кипящем слое значительно сокращает продолжительность процесса, уменьшает воздействие тепла, по сравнению с низкотемпературной сушкой в неподвижном слое. Разработана технология рационального использования отходов, образующихся при переработке картофеля в сушеные продукты, для производства кормовых препаратов, обогащенных азотом, фосфором и серой, и являющихся заменителями протеина в рационах жвачных животных.

649. Силина, Л.Б. Исследование эксплуатационных характеристик новых смазочных масел для холодильных машин и совершенствование квалификационных методов их испытаний : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники / Силина Людмила Борисовна ; науч. рук. Л.З. Мельцер ; Одес. технол. ин-т холодит. пром-сти. – Одесса, 1977. – 256 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 209-224.

Модифицированный метод определения стабильности холодильных масел в контакте с фреоном позволил подобрать ряд новых перспективных смазочных материалов, надежных в условиях эксплуатации холодильного компрессора. Опыт разработки оптимальной композиции смазочного минерального масла свидетельствует о необходимости изучения свойств фракций масляного сырья в контакте с фреонами с целью создания на их основе высококачественных холодильных масел. Исследована растворимость отдельных фракций масел в хладагенте, изучена растворимость смесей холодильных агентов и различных концентраций в маслах. Установлено, что для азеотропных и неазеотропных смесей фреонов следует подбирать смазочные масла, имеющий одинаковый характер взаимной растворимости в каждом из компонентов смеси.

650. Спектор, Р.И. Исследование процесса управления потоками скоропортящегося сельскохозяйственного сырья с целью его автоматизации (на примере производства консервированных пищевых продуктов) : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.13.07 – автоматическое управление технологическими процессами (пищевая пром-сть) : защищена 24.06.1977 / Спектор Роман Иосифович ; науч. рук. П.Н. Платонов, З.С. Клевицкий ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Всесоюз. проект.-конструкт. и науч.-исслед. ин-т автоматизации пищевой пром-сти «Пищепромавтоматика». – Одесса, 1977. – 206 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 119-134.

Целью исследования является разработка алгоритмов распределения партий поступающего на переработку сырья (выбора режимов или способов и мест хранения) и формирования очередностей переработки партий из запасов, при использовании которых обеспечивается достижение экстремального значения показателя эффективности управления. Показана возможность получения достаточно общих результатов благодаря приведению различных структурных схем процессов переработки (независимо от вида сырья) к двум обобщенным вариантам структурных схем. Выполнена обобщенная постановка задачи управления выделенным классом объектов, определена целевая функция и сформулированы математические модели задачи управления.

651. Сторожук, В.Н. Изучение эффективности режимов стерилизации консервов с целью их научного обоснования и интенсификации процесса : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 01.07.1977 / Сторожук Валентина Николаевна ; науч. рук. Б.Л. Флауменбаум ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1977. – 226 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 165-190.

Основная цель диссертации заключалась в нахождении летальности действующих режимов, корректировке их до уровня, гарантирующего микробиологическую стабильность при хранении, и изыскании режимов, интенсифицированных за счет повышения температуры стерилизации до 130°C. Определена летальность действующих режимов стерилизации консервов массового производства – овощных натуральных, овощных закусочных, мясных, томатного сока в жестяной и стеклянной таре. Получены характеристики термической инерции ряда реальных консервов. Предложен новый, приближенный расчет режимов стерилизации консервов. Новые режимы стерилизации позволяют увеличить выпуск продукции без расширения основных производственных фондов и сохранить высокое качество продукции.

652. Титова, А.А. Изыскание условий непрерывной стерилизации консервов в жестяной таре при атмосферном давлении в жидких высокотемпературных теплоносителях : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервирования пищевых продуктов : защищена 30.06.1977 / Титова Алевтина Анатольевна ; науч. рук. Б.Л. Флауменбаум ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1977. – 249 с. – Библиогр.: с. 169-187.

Диссертация посвящена изучению в лабораторных и производственных условиях распространения тепла применительно к новому процессу стерилизации консервов, исследование характера деформации жестяной тары, экспериментальное определение давления тары при стерилизации, изыскание параметров эксгаустирования и разработке исходных требований на проектирование опытно-промышленного образца непрерывно действующего стерилизатора открытого типа. Впервые изучена реакция жестяной тары на воздействие внутреннего давления, возникающего в процессе стерилизации в аппаратах открытого типа, а также условия распространения тепла и динамика давления при стерилизации консервов в новых условиях. Определены параметры нового процесса непрерывной стерилизации консервов при атмосферном давлении.

653. Цукор, Б.Л. Комбинированное консервирование фруктовых полуфабрикатов-компотов с применением сорбиновой кислоты и термообработки : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 30.06.1978 / Цукор Балинт Ласло ; науч. рук. В.И. Рогачев ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Всесоюз. науч.-произв. об-ние консерв. пром-сти и спец. пищевой технологии МПП СССР. – М., 1977. – 175 с. – Библиогр. : с. 159-175.

Целью диссертации является исследование комплекса вопросов усовершенствования производства компотов путем сочетания термической обработки и применения сорбиновой кислоты (ТСК). Рассмотрено влияние процесса ТСК на термоустойчивость микроорганизмов, вызывающих порчу компотов. Изучен процесс массообмена с целью снижения потерь при производстве компотов. Установлено, что присутствие 0,05% сорбиновой кислоты уменьшает время десятикратного снижения числа клеток при нагревании приблизительно в 2 раза. Анализ предлагаемого метода показывает, что преимущества его состоят в экономии сырья, улучшении качества, снижении брака, расхода топлива, воды и электроэнергии.

654. Яворский, В.И. Исследование переходных процессов в замкнутых газотурбинных установках с конденсацией рабочего тела : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники / Яворский Виктор Исаакович ; науч. рук. Д.П. Гохштейн ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти, Одес. политехн. ин-т. – Одесса, 1977. – 197 с. – Библиогр. : с. 147-161.

Целью работы является исследование переходных процессов и режимов пуска, а также разработка методов перевода с одного уровня мощности на другой замкнутой газотурбинной установки (ЗГТУ) с конденсацией рабочего тела. Составлено математическое описание переходных процессов в замкнутых газотурбинных установках с конденсацией рабочего тела. Проведена опытная проверка точности разработанных математических моделей и экспериментальное исследование динамических свойств замкнутого контура с низкокипящим рабочим телом. Исследованы переходные процессы в ЗГТУ с конденсацией рабочего тела в широком диапазоне изменения нагрузки при различных возмущающих воздействиях. Разработаны методы перевода установки с одного уровня мощности на другой и способы пуска ЗГТУ с конденсацией рабочего тела.

655. Ястребова, Л.В. Исследование низкотемпературных воздушных холодильных машин, разработанных на основе авиационных газотурбинных двигателей : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники / Ястребова Людмила Владимировна ; науч. рук. В.С. Мартыновский, А.А. Шмыгля ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1977. – 143 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 129-131.

Разработан метод расчета газовых авиационных турбин при работе их на режимах низкотемпературных детандеров, основанный на использовании критериев подобия и газодинамических функций, а также метод расчета низкотемпературных воздушных машин, реализующих разомкнутый регенеративный цикл с избыточным давлением. Экспериментальными исследованиями доказана работоспособность и эффективность авиационных двигателей в режимах низкотемпературных воздушных турбохолодильных машин (НВТХМ) и получены их основные теплотехнические характеристики на переменных режимах. Экспериментальными исследованиями доказана работоспособность и эффективность авиационных двигателей в режимах НВТХМ и получены их основные теплотехнические характеристики на переменных режимах. Проведен технико-экономический анализ, подтверждающий целесообразность применения НВТХМ, разработанных на основе авиационных газотурбинных двигателей.

1978

656. Антонов, А.Б. Синтез и исследование быстродействующих релейных систем прогнозируемого управления объектами с запаздыванием применительно к пищевой промышленности : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.13.07 – автоматическое управление и регулирование, управление технологическими процессами (пищевая пром-сть) : защищена 30.03.1979 / Антонов Арнольд Борисович ; науч. рук. В.А. Долгозвяг ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1978. – 260 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 239-254.

Предложен метод синтеза структур быстродействующих релейных систем прогнозируемого управления (БСПУ) с применением АВМ для объектов с запаздыванием. Исследована чувствительность прогнозирующих устройств к вариациям их параметров. Предложены способы реализации этих устройств с помощью логических операторов и аппроксимирующих апериодических звеньев. Методами гармонической линеаризации и точечных преобразований исследованы установившиеся режимы в быстродействующих системах. Определены коэффициенты гармонической линеаризации для нетиповых нелинейностей в структуре регулятора. Установлено влияние параметров релейного элемента на качество установившегося режима в системе. Разработана экспериментальная установка с физической моделью объекта для исследований различных классов автоматических систем регулирования в условиях переходных и установившихся автономных и неавтономных режимов.

657. Балыкова, Л.И. Исследование охлаждающей системы фруктоовощехранилища с комбинированным использованием естественного и искусственного холода : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники / Балыкова Лидия Ивановна ; науч. рук. В.З. Жадан ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1978. – 190 с. – (Прил.). - Библиогр. : с. 174-189.

Цель диссертации заключается в разработке, исследовании и внедрении недорогих и надежных в технологическом отношении комбинированных охлаждающих систем фруктоовощехранилищ. Установлена целесообразность охлаждения плодов и овощей воздухом с температурой ниже температуры замерзания, что значительно расширяет возможности использования естественного холода. Экспериментально доказано определяющее влияние температуры вентилирующего воздуха на потери влаги продукцией за период охлаждения. Подтверждено научное положение о прямой пропорциональной зависимости потерь влаги ее от теплопритоков к вентилирующему воздуху. Предложена методика расчета комбинированной охлаждающей системы. Полученные результаты предназначены для использования проектными организациями при разработке комбинированных охлаждающих систем фруктоовощехранилищ.

658. Гайдуков, А.А. Исследование воздушных холодильных машин в судовых системах кондиционирования воздуха : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники / Гайдуков Алексей Андреевич ; науч. рук. Л.З. Мельцер ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1978. – 180 с. – Библиогр. : с. 192-206.

Диссертационная работа посвящена исследованию действительных термодинамических циклов воздушных холодильных машин (ВХМ), работающих в условиях морского климата; построению номограмм энергетической эффективности и определению оптимальных режимов работы таких машин для условий кондиционирования; комплексному исследованию систем кондиционирования воздуха (СКВ) с ВХМ для судов с новыми принципами поддержания (НПП) с вводом в качестве основного критерия оценки приведенной массы комплекса – система, электростанция, рейсовый запас топлива; разработке совмещенных энерго-холодильных систем с использованием для привода ВХМ штатного энергетического оборудования судов; комплексному исследованию и оценке экономической эффективности СКВ с ВХМ относительно существующих для транспортных судов водоизмещающего типа, для судов с НПП; исследованию и созданию первого образца судового воздушного турбокомпрессорного кондиционера с разработкой рекомендаций по совершенствованию и унификации подобного оборудования.

659. Галкина, С.Н. Овощные полуфабрикаты, их производство и биохимическая характеристика : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 14.05.1979 / Галкина Светлана Николаевна ; науч. рук. А.Т. Марх ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1978. – 234 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 171-192.

Рассмотрена технология производства и биохимическая характеристика овощных полуфабрикатов. Проведены микробиологические и биохимические исследования по установлению влияния различных химических консервантов на полуфабрикаты. При этом установлено, что перекись водорода в количестве 0,24% препятствует развитию в них микрофлоры и обеспечивает стерильность в течение одного года хранения. Установлено, что при тепловой обработке (бланшировании) белых кореньев происходят изменения лишь в количественном содержании аминокислот, зависящие от вида сырья. Проведенные сравнительные исследования качества полуфабриката, изготовленного по существующей технологии и полуфабриката, изготовленного по новой технологии, показали, что овощные пасты выгодно отличаются от полуфабрикатов из овощей, обжаренных и стерилизованных, по содержанию витаминов, эфирных масел и аромата.

660. Дедух, Б.Н. Исследования и разработка газоаналитического метода автоматического контроля качественных характеристик для управления термической обработкой мыла в производстве синтетических жирных кислот : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.13.07 – автоматическое управление и регулирование, управление технологическими процессами (в пищевой пром-сти) : защищена 29.12.1978 / Дедух Борис Никифорович ; науч. рук. И.И. Литвиненко ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова ; Харьк. политехн. ин-т им. В.И. Ленина. – Харьков, 1978. – 170 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 136-147.

Диссертация посвящена исследованию и разработке газоаналитического метода автоматического контроля качественных характеристик для управления термической обработкой мыла в производстве синтетических жирных кислот. Обоснована необходимость разработки системы комплексного газового контроля. В качестве базового применен термокондуктометрический метод газового анализа. Исследованы условия минимальной погрешности измерения термохимическими газоанализаторами при изменении температуры окружающей среды. Показана необходимость введения поправки на плотность газовой среды для уменьшения температурных погрешностей и предложена методика расчета термокомпенсации. Предложена и апробирована методика построения статической модели процесса термической обработки мыла с применением симплексно-решетчатого планирования. Разработана автоматическая установка контроля концентраций углекислого газа и водорода в отходящих технологических газах процесса термообработки мыла. Применение установки для определения качественных характеристик и оптимизации процесса подтвердило возможность уменьшения потерь технического мыла при термообработке.

661. Донской, Д.М. Исследование динамики и разработка оптимальных алгоритмов управления непрерывным замесом теста : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.13.07 – автоматическое управление и регулирование, управление технологическими процессами (пищевая пром-сть) / Донской Дмитрий Михайлович ; науч. рук. И.С. Миронов ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1978. – 343 с. – (Прил. 277 с.). – Библиогр. : с. 313-335.

Диссертация посвящена исследованию динамики и разработке оптимальных алгоритмов управления непрерывным замесом теста. Разработана обобщенная математическая модель динамики процесса. Модель позволяет, не прибегая к исследованию натурального образца, еще на стадии проектирования обосновать требования к параметрам конструкции и режима работы тестомесительных машин для достижения заданного технологического эффекта с учетом требований автоматического управления процессом. Обоснована структура оптимальной автоматической системы регулирования (АСР), которая должна включать статистический анализатор технологического процесса, оптимальный прогнозирующий фильтр и линейную обратную связь (пропорциональный регулятор) в контуре управления по математическому ожиданию влажности теста. Установлены закономерности изменения эффективности системы управления в зависимости от ее параметров, алгоритмов управления, динамических характеристик тестомесительных машин и статистических параметров, действующих в объекте возмущений. Разработан новый способ управления процессом замеса на основе вероятностного прогноза ближайшей тенденции изменения математического ожидания влажности теста.

662. Клещунова, Г.А. Биохимические и технологические особенности производства натурального сока с мякотью из айвы : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 15.05.1979 / Клещунова Галина Андреевна ; науч. рук. С.И. Козенко ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Краснодар. НИИ пищевой пром-сти. – Краснодар, 1978. – 280 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 180-194.

Изучены биохимические и технологические особенности плодов айвы разной зрелости, изменение их качества при хранении и установлены сроки кондиционирования и объективные показатели этого вида сырья, предназначенного для натурального сока с мякотью; установлены оптимальные параметры производства нерасслаивающегося продукта и возможность обогащения его методом купажирования, определены рационального пути использования вторичного сырья сокового производства и разработаны технологические схемы производства натурального сока с мякотью из айвы с применением центрифуг и аппарата паротермической очистки плодов от кожицы. Рекомендованы технологическая схема и оптимальные режимы производства и купажирования айвового натурального сока с мякотью соками из разных сортов айвы и овощей, использование отходов после центрифуг для получения железирующих продуктов (пюре, концентрат), обогащенных витаминами Р и С.

663. Крылов, В.С. Исследование рабочих процессов герметичных ротационных компрессоров (с катящимся ротором) : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники / Крылов Валентин Сергеевич ; науч. рук. В.Б. Якобсон ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1978. – 182 с. – Библиогр. : с. 172-181.

В диссертации проведено исследование рабочего процесса герметичных ротационных холодильных компрессоров с катящимся ротором. Проведен анализ теоретического рабочего процесса и сравнительный анализ действительного рабочего процесса. Проведено исследование объемных и энергетических потерь и даны рекомендации по их сокращению. Создана методика расчета и выбора геометрических параметров: обобщены зависимости для расчета компрессоров через безразмерные параметры, определены их допустимые значения. На основе проведенного теоретического и экспериментального исследования разработана градация высокооборотных герметичных компрессоров холодопроизводительностью от 325 до 630 Вт.

664. Лазарев, Г.И. Исследование малорасходного турбокомпрессора и разработка научно-технических основ унификации МХТ : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники / Лазарев Георгий Иванович ; науч. рук. Б.А. Минкус ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1978. – 219 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 179-202.

Целью данного исследования является разработка научно-технических основ унификации малорасходного холодильного турбокомпрессора (МХТ) и создание турбокомпрессора малой холодопроизводительности со встроенной высокоскоростной передачей. Большая зона экономической работы разработанной компрессорной ступени обеспечивает высокую энергетическую эффективность МХТ при работе на режимах изменяющейся нагрузки. Сравнительная оценка технического уровня турбокомпрессора ТКФ-12-180/800 показала, что по совокупности основных показателей он существенно превосходит другие типы компрессоров близкой холодопроизводительности, используемыми в системах кондиционирования воздуха.

665. Ларьяновский, С.Ю. Исследование тепловых и аэродинамических характеристик панельных испарительных конденсаторов холодильных установок : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники / Ларьяновский Сергей Юзефович ; науч. рук. С.Г. Чуклин, И.Г. Чумак ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1978. – 131 с. – Библиогр. : с. 110-130.

Проведено исследование тепломассообмена и сопротивления листоканальных и листотрубных испарительных конденсаторов и установлены пути интенсификации в них теплообмена. Получены критериальные зависимости по теплообмену и сопротивлению неорошаемых панельных теплообменников. Уточнена математическая модель панельного теплообменника для условий испарительного конденсатора. Предложена методика выбора геометрических характеристик панели в зависимости от температурного уровня работы аппарата и скорости воздуха. Спроектирован испарительный конденсатор с листотрубной поверхностью теплообмена и проведено его сопоставление с типовым конденсатором по энергетическим, габаритным и весовым характеристикам.

666. Мельянцева, Е.Г. Изыскание оптимальных путей переработки плодов шиповника на витаминизированные продукты : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервирования пищевых продуктов : защищена 1978 / Мельянцева Елена Георгиевна ; науч. рук. А.Н. Самсонова ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, – Одесса, 1978. – 235 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 129-149.

Диссертация посвящена разработке рациональной технологии комплексной переработке крупноплодного шиповника, обеспечивающей оптимальное извлечение витаминов и получение продуктов с высоким содержанием биологически активных веществ. Изучен химический состав и динамика накопления биологически активных веществ в процессе созревания крупноплодного шиповника. Разработана оптимальная технология производства шиповникового сока. Исследован химический состав и создан способ использования выжимок шиповника. Рассмотрены возможности применения центрифуг для получения пюреобразных продуктов с минимальным содержанием волосков. Создана технология витаминизированных консервов и изучение их изменения в процессе хранения. Рекомендованы способы выработки мезги, обеспечивающие высокий выход сока в периоды максимального накопления витаминов в шиповнике.

667. Папченко, А.Я. Исследование процесса электроимпульсной обработки растительного сырья с целью интенсификации его сокоотдачи : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 16.05.1979 / Папченко Андрей Яковлевич ; науч. рук. Б.Р. Лазаренко, П.Н. Монтик ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Ин-т приклад. физики АН МССР. – Кишинев, 1978. – 203 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 155-165.

Диссертация посвящена исследованию процесса электроимпульсной обработки растительного сырья с целью повышения его сокоотдачи; разработке способа обработки растительного сырья, который позволил бы обеспечить высокую эффективность электрообработки и надежный электрический контакт между частицами мезги; экспериментальному исследованию электрических и технологических параметров электрической обработки с учетом разработанного способа; разработке электроплазмолизатора простой и надежной конструкции; разработке практических рекомендаций для внедрения электрообработки в пищевую промышленность.

668. Паукова, Е.Н. Изыскание способов повышения качества сушеной моркови : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 30.10.1978 / Паукова Евгения Николаевна ; науч. рук. Б.В. Зозулевич, Б.Н. Кальян ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Кишинев. политехн. ин-т им. С. Лазо. – Кишинев, 1978. – 250 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 171-187.

Диссертация посвящена сравнительному изучению в лабораторных и производственных условиях различных режимов сушки моркови для рекомендации оптимального, в наибольшей степени способствующего сохранению важнейших биологически активных веществ сырья и обеспечивающего высокие товароведные качества готового продукта. Впервые определена главенствующая группа компонентов, которая может служить объективным критерием органолептических свойств готового продукта. Исследовано влияние различных режимов сушки моркови на такие важнейшие компоненты ее, как аминокислоты, токоферолы, вещества аромата. Изысканы оптимальные режимы сушки моркови.

669. Перетяка, Н.С. Исследование и синтез оптимальных теплопередающих замкнутых испарительных систем охлаждения : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники / Перетяка Николай Степанович ; науч. рук. Г.Ф. Смирнов ; ОТИПП им. М.В. Ломоносов. – Одесса, 1978. – 172 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 121-130.

Приближенные математические модели, в которых не учитывается дискретность изменения характеристик основных элементов, являются основой для получения рекомендаций по оптимальным параметрам. Разработанные приближенные математические модели замкнутых гравитационных и циркуляционных испарительных систем позволили впервые исследовать их оптимальные характеристики при изменении конструктивных параметров объектов охлаждения и характеристик элементов системы. Обоснованы новые рекомендации по оптимальным параметрам и режимам работы названных испарительных систем. Разработанная методика обобщения оптимальных характеристик замкнутых испарительных систем, основанная на принципах теории подобия, и полученные на ее основе обобщающие соотношения позволяют приближенно определять характеристики систем для теплоносителей с неизученными теплофизическими свойствами.

670. Петренко, В.А. Исследование эжекторной холодильной машины на фреоне-142 : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники / Петренко Владимир Алексеевич ; науч. рук. С.З. Жадан ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1978. – 238 с. – Библиогр. : с. 206-219.

Главной целью диссертации являлось создание и исследование фреоновой эжекторной холодильной машины, использующей тепло низкого потенциала и обладающей более высокими показателями эффективности, чем ранее достигнутые. Проведен расчетно-теоретический анализ методов повышения эффективности эжекторных холодильных машин для выявления наиболее перспективных из них. Экспериментально исследована возможность повышения эффективности эжекторной холодильной машины за счет применения фреона-142 и специального профилирования камеры смещений эжектора. Создан полупромышленный образец фреоновой эжекторной холодильной машины, который исследован в производственных условиях в системе охлаждения оснастки машин точного литья.

671. Пушков, В.В. Теплообмен газодисперсных систем в электрических полях : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники / Пушков Вячеслав Васильевич ; науч. рук. З.Р. Горбис, М.К. Болога ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти, Ин-т приклад. физики АН МССР. – Кишинев, 1978. – 212 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 158-168.

Изучено воздействие постоянного и переменного электрического поля на локальную и среднюю теплоотдачу газозвеси с неэлектропроводными частицами. Впервые проведены экспериментальные исследования воздействия электрического поля на теплообмен газодисперсных систем с проводящей твердой фазой в условиях естественной конвекции и вынужденного движения. Выяснена роль концентрации, размера, электропроводности дисперсной фазы, скорости дисперсионной среды, напряженности, полярности и частоты приложенного поля. Рассмотрены аналитические методы расчета теплообмена с потоками газозвеси в электрическом поле, учитывающие гидродинамическое воздействие движущихся в автоколебательном режиме проводящих частиц и перенос тепла диэлектрическими частицами, удерживаемых силой кулоновского взаимодействия на теплообменной поверхности вследствие не мгновенной разрядки.

672. Ревзин, В.Я. Исследование и разработка усовершенствованного способа получения яблочного сока : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервирования пищевых продуктов : защищена 29.06.1978 / Ревзин Вениамин Яковлевич ; науч. рук. А.А. Преображенский, А.В. Иваненко ; ОТИПП им. Ломоносова, 1978. – 175 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 122-135.

С целью усовершенствования способа и техники впервые установлено, что активная удельная поверхность яблок – объективный показатель их в процессе измельчения и прессования (получения сока). Этот показатель позволил определить зависимость влияния технологических факторов на качество и выход яблочного сока. Впервые разработаны математическая модель и номограмма процесса прессования яблок, связывающие технологические и механические факторы, и позволяющие в пределах практически применяемых режимов и параметров, оценивать качественные показатели сока, процесс прессования и конструкции прессующих устройств. Разработан новый способ производства яблочного сока, базирующийся на плазматической теории выделения его из растительного сырья, позволяющий получать продукт высокого качества и извлекать до 95% содержания его в яблоках.

673. Соломяников, А.Д. Исследование нестационарных режимов работы каскадных термоэлектрических микроохладителей : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники : защищена 18.12.1978 / Соломяников Анатолий Дмитриевич ; науч. рук. В.А. Наер ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1978. – 146 с. – Библиогр. : с. 136-146.

Диссертация посвящена разработке и исследованию быстродействующих микроохладителей, обеспечивающих максимальные скорости охлаждения. Предложен приближенный метод расчета нестационарных режимов работы каскадных термобатарей, позволяющий рассчитывать динамические характеристики микроохладителей с достаточной точностью. Получены обобщенные динамические и нагрузочные характеристики термоэлементов, позволяющие определять динамические характеристики однокаскадных охладителей в широком интервале геометрических размеров термоэлементов и теплоемкостей охлаждаемых объектов. Экспериментально определены предельные скорости охлаждения каскадных термоэлектрических микроохладителей, а также их энергетические температурные, электрические и габаритно-массовые характеристики. Выяснено влияние многократных термических ударов на температурные характеристики быстродействующих каскадных охладителей. Разработан метод расчета нестационарных режимов работы каскадных термобатарей. Обоснованы рекомендации по увеличению быстродействия одно- и многокаскадных микроохладителей, а также получены экспериментальные данные, использование которых позволит осуществить более точное проектирование быстродействующих полупроводниковых микроохладителей.

674. Сосновский, В.Б. Исследование надежности основного технологического оборудования размольного отделения мукомольного завода в процессе его эксплуатации : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.02.14 – машины и агрегаты пищевой промышленности : защищена 22.12.1978 / Сосновский Валерий Борисович ; науч. рук. Л.И. Котляр, А.А. Вайнберг ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Алма-Атин. комбинат хлебопродуктов. – Одесса, 1978. – 309 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 170-178.

Диссертация посвящена исследованию надежности основного технологического оборудования размольного отделения мукомольного завода в процессе его эксплуатации. Показано, что большим резервом увеличения эффективности производства являются повышение надежности в процессе эксплуатации оборудования и совершенствование методов его модернизации, системы технического обслуживания и ремонта. Разработана методика количественной оценки интенсивности эксплуатации оборудования посредством средневзвешенного показателя. Разработаны и внедрены научно-методические и организационно-технические основы отраслевой системы сбора, обобщения, анализа и обработки информации о надежности оборудования. Внедрение такой системы позволяет на опорном предприятии оценить уровень надежности оборудования в процессе эксплуатации, рационально организовать систему технического обслуживания и планово-предупредительного ремонта.

675. Таций, В.И. Исследование эффективности различных структурных вариантов крупнообразования при сортовых помолах пшеницы : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов : защищена 28.04.1978 / Таций Владимир Иванович ; науч. рук. И.Т. Мерко ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1978. – 255 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 193-206.

Диссертация посвящена обоснованию наиболее эффективного структурного варианта построения этапа крупобразования, способствующего повышению производственных мощностей мукомольных предприятий. Изучена эффективность совместного и раздельного измельчения промежуточных продуктов первого качества, отличающегося по крупности, а также эффективность предварительного разделения измельченных продуктов до их направления на просеивающие машины. Проведены сравнительные исследования различных структурных вариантов процесса крупобразования. Изучено влияние влажности зерна на эффективность различных вариантов процесса крупобразования.

676. Тимченко, Е.Л. Исследование охлаждающих систем холодильников, оборудованных винтовыми компрессорами : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники / Тимченко Евгений Леонидович ; науч. рук. С.Г. Чуклин, В.П. Чепурненко ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1978. – 205 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 198-205.

Работа посвящена исследованию охлаждающих систем холодильников, оборудованных винтовыми компрессорами. Разработана методика комплексного исследования охлаждающих систем камер хранения, позволяющая определить основные характеристики отдельных аппаратов и всей системы в целом в промышленных условиях распределительных холодильников. Выполнено математическое моделирование рабочего процесса в винтовом маслозаполненном компрессоре, позволяющее описать закон изменения параметров хладагента. Проведен анализ процесса сжатия в винтовом маслозаполненном компрессоре, в результате чего установлены факторы, определяющие основное влияние на эффективность его работы. Показано несовершенство применяемого метода расчета энергетических характеристик винтовых компрессоров, используемых в холодильной технике, в связи с чем разработан новый расчет. Экспериментально в промышленных условиях определены основные характеристики винтовых маслозаполненных компрессоров, проведено сопоставление их с характеристиками современных поршневых компрессоров.

677. Цыганова, Г.И. Улучшение технологических достоинств ячменя в процессе послеуборочной обработки и хранения : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.03 – хранение зерна (элеваторно-складское хозяйство) и других сельскохозяйственных продуктов : защищена 23.02.1979 / Цыганова Галина Ивановна ; науч. рук. Л.А. Азин, Г.И. Фертман ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Свердлов. ин-т нар. хоз-ва. – Свердловск, 1978. – 170 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 138-165.

Целью работы является изыскания путей улучшения технологических достоинств ячменя, как сырья для пивоварения. Изучено формирование пивоваренных и солодовых свойств некоторых новых районированных сортов ячменя в зависимости от почвенно-климатических условий Свердловской области. Исследовано влияние различных способов сушки, в том числе и в бункерах для активного вентилирования, на качество зерна и солода. В основе улучшения технологических достоинств ячменя лежит ускорение его послеуборочного дозревания. Эффективным средством в этом отношении является сушка в зерносушилках при режимах, рекомендуемых для семенного зерна с учетом его исходной влажности, а также в бункерах активным вентилированием подогретым на 5-6°C воздухом с температурой агента сушки 14÷22°C. Тепловая обработка свежееубранного зерна способствует повышению содержания в нем крахмала и экстрактивности. Изучен процесс солодоращения уральского ячменя в производственных условиях и дана качественная характеристика полученных из него солода и пива.

678. Ярошевич, Т.Н. Исследование и разработка технологии производства быстрораствариваемого сушеного картофеля : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 30.10.1978 / Ярошевич Татьяна Никитична ; науч. рук. М.А. Гришин, В.Н. Залецкий ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, ВНИИ по пр-ву продуктов питания из картофеля. – Одесса, 1978. – 241 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 164-180.

Целью работы является повышение качества сушеного картофеля путем сокращения продолжительности его разваривания с 20-25 до 5-10 мин, разработка эффективного способа термической обработки картофеля для получения продукта пористой структуры, который после высушивания разваривается в 4-5 раз быстрее по сравнению с сушеным картофелем, вырабатываемым промышленностью. Проведена работа по определению активной удельной поверхности частиц продукта, образовавшейся после процесса их термической обработки. Исследования влияния степени клейстеризации содержащегося в продукте крахмала на качество сушеного картофеля показали, что оно незначительно, поэтому быстрораствариваемый сушеный картофель может быть получен из нативного или частично клейстеризованного продукта. Определена возможность применения разработанного термического способа для получения быстрораствариваемых сушеных овощей – моркови и свеклы.

1979

679. Анисимов, В.Н. Исследование термодинамической эффективности дроссельных криогенных систем на смесях веществ : дис. ... канд. техн. наук : спец. : 05.14.05 – теоретические основы теплотехники / Анисимов Владислав Никитич ; науч. рук. Я.З. Казавчинский ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1979. – 160 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 155-162.

Основная цель данной работы – разработка методики выбора оптимальных, в термодинамическом смысле, параметров многокомпонентных рабочих тел на базе общих принципов оптимизации и разработка дросселированных охлаждающих систем (ДРС). Алгоритмы расчета фазовых равновесий позволили определить термодинамические свойства смеси, находящейся в состоянии равновесия типа жидкость-пар и жидкость-жидкость-пар, с учетом состава смеси циркулирующей в дроссельной установке. Проведенное сравнение, работающих на чистом веществе и смесях при одинаковых параметрах цикла, показывает, что у смеси больше изотермический дроссель-эффект и меньше затрачиваемая работа, чем у чистого низкокипящего вещества (азота). Метод выбора параметров ДРС, сформулированный как задача нелинейного программирования, позволяет определить оптимальные параметры дроссельных установок, использующих в качестве хладагентов многокомпонентные смеси.

680. Балацкий, О.Т. Исследование процесса измельчения зернового и гранулированного сырья при производстве комбикормов для молодняка животных : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов : защищена 21.03.1980 / Балацкий Олег Тимофеевич ; науч. рук. П.П. Тарутин, Е.А. Дмитрук ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Укр. фил. ВНИИ комбикорм. пром-сти. – Киев, 1979. – 191 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 156-171.

Диссертация посвящена исследованию получения комбикормов для молодняка животных требуемого качества по крупности с ограниченным содержанием крупной и мелкой фракции с обоснованием и разработкой технологии измельчения зернового и гранулированного сырья. Получены математические модели, позволяющие количественно оценить влияние величины зазора между вершинами рифлей рабочих валцов. Определены режимы работы вальцового станка на I и II ступени и разработаны конкретные рекомендации для промышленности по двухступенчатому измельчению зернового сырья при выработке комбикормов. Предложена технологическая схема двухступенчатого измельчения зернового и гранулированного сырья.

681. Беспалов, И.Н. Синтез и исследование оптимальных систем управления для установок кондиционирования воздуха в пищевой промышленности : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.13.07 – автоматическое управление и регулирование, управление технологическими процессами : защищена 18.05.1979 / Беспалов Игорь Николаевич ; науч. рук. И.П. Никульча ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1979. – 282 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 223-237.

Диссертация посвящена повышению эффективности систем кондиционирования воздуха (СКВ) путем повышения качества автоматизированных систем регулирования (АСР) за счет использования оптимальных алгоритмов управления и методов их расчета. Разработан метод исследования СКВ как управляемого объекта с учетом взаимосвязи основных его параметров: температуры, влажности, концентрации аэроионов. Показана методика математического описания с помощью структурных схем и дифференциальных уравнений. Усовершенствованы и разработаны способы математического описания кондиционируемого помещения с учетом пространственной распределенности параметров воздуха. Разработана методика составления и решения дифференциальных уравнений воздухопроводов по концентрации аэроионов с использованием теории подобия.

682. Бобров, В.В. Исследование рабочего процесса вихревого холодильного аппарата с вихревым эжектором : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники / Бобров Валерий Владимирович ; науч. рук. В.И. Метенин ; Куйбышев. политехн. ин-т. – Куйбышев, 1979. – 161 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 138-145.

В диссертационной работе предложен новый способ охлаждения изделий в холодильном аппарате, обеспечивающий ускоренное понижение температуры за счет регулирования темпа охлаждения. Разработано и экспериментально исследовано эжекционное устройство нового типа – противоточный вихревой эжектор. Проведено экспериментальное исследование эффективных вихревых труб новой конструкции в специфических условиях, характеризующихся малыми степенями сжатого газа по холодному и горячему потокам. Установлена закономерность изменения оптимальных геометрических параметров соплового ввода применяемых в холодильных аппаратах диффузорных вихревых труб в зависимости от величины степени расширения газа.

683. Букреев, Э.Н. Исследование процессов тепломассопереноса в конденсаторах ЭХГ : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники (включая техническую термодинамику и тепломассообмен) / Букреев Эдуард Николаевич ; науч. рук. Ю.Л. Тонконогий ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1979. – 249 с. – Библиогр. : с. 187-194.

В работе приведен критический обзор литературных данных, связанных с вопросами массопереноса в электрохимических генераторах тока (ЭХГ). Описана

математическая модель процессов массопереноса в контуре «реактор-конденсатор», приведены результаты исследования и оптимизации режимных и конструктивных параметров контура. Разработаны вопросы, связанные с экспериментальным исследованием процесса конденсации из ламинарно движущейся парогазовой смеси на одной из стенок плоского канала. Разработаны принципы методики расчета конденсаторов ЭХГ, дана формулировка и результаты решения задачи о средне-интегральном напоре парциальных давлений пара при массоотдаче парогазовой смеси.

684. Герасимова, Г.М. Исследование системы управления распределением зерновых ресурсов с учетом их качественных признаков в условиях ОАСУ-МИНЗАГ СССР : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.13.07 – автоматическое управление и регулирование, управление технологическими процессами (пищевая пром-сть) : защищена 18.05.1979 / Герасимова Генриетта Михайловна ; науч. рук. П.Н. Платонов ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1979. – 233 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 127-135.

Диссертация посвящена исследованию системы управления распределением зерновых ресурсов с учетом их качественных признаков в условиях ОАСУ-МИНЗАГ СССР. Для оперативного поквартального прогнозирования объемов промышленной переработки зернового сырья предложены методы экспоненциального сглаживания с полиномами нулевого и первого порядков, предполагающие обучение моделей на ретроспективных участках рядов. Установлено, что определение объемов промышленной переработки зернового сырья с помощью указанных методов прогнозирования позволяет проводить расчеты с точностью, превосходящей точность традиционных плановых расчетов. Разработаны математические модели оптимального планирования расхода зернового сырья. Для предложенных моделей и алгоритмов разработаны программы и проведены экспериментальные расчеты на ЭВМ М-220М и ЕС-1022 для Министерства заготовок УССР.

685. Голетиани, Г.С. Исследование процесса смешивания компонентов премиксов с использованием электронно-ионной технологии : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов / Голетиани Гиви Сергеевич ; науч. рук. И.Т. Мерко ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1979. – 190 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 150-163.

Диссертация посвящена исследованию процесса смешивания компонентов премиксов с использованием электронно-ионной технологии. Разработан метод непосредственного измерения зарядов отдельных частиц отрубей пшеничных и сульфата меди от 60 до 540 мкм с одновременным определением их формы. Доказана техническая целесообразность и технологическая эффективность последовательного включения в схему подготовки премиксов механического и электрического смесителя в целях интенсификации процесса распределения частиц индикатора в массе наполнителя, снижения неоднородности смеси и улучшения качества готовой продукции. Получены оптимальные значения показателей, характеризующих режим операции смешивания и технологические параметры процесса.

686. Двалишвили, Т.Ш. Исследование устройств для контроля степени отжатия сусла из винограда на шнековых прессах : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.02.14 – машины и агрегаты пищевой промышленности : защищена 08.06.1979 / Двалишвили Тиберий Шалвович ; науч. рук. А.В. Иваненко ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1979. – 226 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 128-141.

Предложены новый метод и устройство для контроля степени отжатия сусла из винограда на шнековых прессах, основанные на определении остаточного количества сусла в выжимках. Создана математическая модель изменения давления в начале винтового канала шнекового дожимного устройства в зависимости от геометрических параметров механизма, реологических свойств массы и давления в основном прессе. Впервые предложен дифференциальный метод определения остаточного суслосодержания в выжимках и устройство для его осуществления. Разработаны конструкции дожимных устройств для контроля степени отжатия сусла из винограда на шнековых прессах, опытно-промышленные образцы, которые испытаны в производственных условиях.

687. Каминский, В.Д. Влияние режимов гидротермической обработки риса-зерна и гречихи на потребительские свойства и стойкость круп при хранении : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.03 – хранение зерна (элеваторно-складское хозяйство) и других сельскохозяйственных продуктов : защищена 21.03.1980 / Каминский Валерий Дмитриевич ; науч. рук. В.А. Яковенко ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1979. – 169 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 141-168.

Цель работы – изыскание путей повышения биологической ценности белков и улучшения потребительских достоинств рисовой и гречневой круп на основании оптимизации параметров гидротермической обработки (ГТО) зерна и изучение изменений показателей качества пропаренных круп при хранении, позволяющих установить допустимые сроки их сохранности. Проведена комплексная оценка качества (химического состава, биохимических свойств, микробиологической характеристики, потребительских достоинств) и выявлен ряд закономерностей, характеризующих изменения показателей качества пропаренных рисовой и гречневой круп в процессе хранения, на основании чего установлены допустимые сроки хранения в производственных условиях. Разработана технологическая схема установки для пропаривания зерна крупяных культур, применение которой в промышленности позволит интенсифицировать процесс пропаривания.

688. Кириллов, А.П. Совершенствование математических методов расчета ППС складов тарно-штучных грузов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.13.07 – автоматическое управление и регулирование, управление технологическими процессами (пищевая пром-сть) : защищена 18.05.1979 / Кириллов Александр Петрович ; науч. рук. И.С. Миронов ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1979. – 165 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 123-135.

Целью работы является исследование и разработка математических методов расчета оптимального технического оснащения поточно-производственной системы (ППС) склада для тарно-штучной продукции. Разработанный метод расчета среднего времени выборки информации, основанный на предположении вероятностной адресации ее в массивах, позволяет при создании программного обеспечения по обслуживанию потока сообщений, выбрать наиболее рациональный способ организации информации и оценить объемы требуемой при этом памяти на внешних носителях. Результаты исследований использованы для расчета ППС склада для тарно-штучной продукции при проектировании складского хозяйства Львовского электролампового завода.

689. Коба, А.Л. Исследование кипения жидкостей в горизонтальных плоских щелевых каналах (теплообмен, механизм, внутренние характеристики, кризис теплообмена) : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники / Коба Александр Леонидович ; науч. рук. Г.Ф. Смирнов ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1979. – 145 с. – Библиогр. : с. 110-118.

В работе выполнена разработка, конструирование и наладка экспериментального стенда, тепловых иммитаторов объектов тепловыделения, методики исследования локальных и интегральных характеристик процесса. Проведены систематические экспериментальные исследования теплообмена и критических тепловых нагрузок при кипении в горизонтальных щелях в широком диапазоне изменения режимных и геометрических факторов, характерных для работы гравитационных испарительных систем охлаждения элементов радиоэлектронной аппаратуры. На основе данных киносъемки и осциллографирования построена модель кипения и гидродинамическая модель кризиса теплообмена при кипении в щелях, распространяющая представления известной гидродинамической теории кризисов кипения на новые условия – горизонтальные и короткие вертикальные щели, погруженные в свободный объем жидкости.

690. Коцаренко, В.А. Исследование выпарных установок производства хлористого кальция как объектов управления : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.13.07 – автоматическое управление и регулирование, управление технологическими процессами (пром-сть) : защищена 25.04.1980 / Коцаренко Виктор Алексеевич ; науч. рук. А.В. Семке ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Гос. науч.-исслед. и проект. ин-т основной химии. – Одесса, 1979. – 178 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 140-157.

Целью работы является разработка, исследование и промышленная реализация автоматических систем управления (АСУ) выпарными установками производства хлористого кальция (ХК), разработка принципов автоматического управления выпарными установками, работающими с жесткими ограничениями концентрационного режима каждого корпуса или нескольких корпусов; выбор структуры АСУ режимом работы выпарных установок (ВУ) в производстве ХК из дистиллерной жидкости методом выпаривания; разработка математической модели ВУ с переменной структурой материальных потоков и учетом кристаллизации хлористого натрия с целью синтеза АСУ и моделирования переходных процессов; исследование АСУ с помощью ЭЦВМ, оптимизация работы ВУ с целью обеспечения максимальной средней производительности в цикле «работа-чистка», исследование специальных средств регулирования, разработанных для реализации автоматического управления, рассмотрение результатов промышленной реализации АСУ.

691. Морозов, В.Г. Исследование стекловидности и поврежденности заготавливаемого зерна пшеницы и риса инфракрасными методами : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.03 – хранение зерна (элеваторно-складское хозяйство) и других сельскохозяйственных продуктов : защищена 30.05.1980 / Морозов Владимир Георгиевич ; науч. рук. В.А. Яковенко, Н.К. Наремский ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1979. – 236 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 162-194.

Диссертация посвящена исследованию стекловидности и поврежденности зерна пшеницы и риса и совершенствования методов их оценки. Исследованы методические вопросы оценки стекловидности зерна и поврежденности пшеницы клопом-черепашкой, а также структурные и оптические свойства пшеницы и риса различного качества. Определены требования к методам и средствам экспрессной и комплексной оценки качества зерна. Изучена связь между определяемыми с помощью разработанных методов признаками качества зерна и некоторыми его биохимическими и технологическими свойствами. Разработаны теоретические основы оценки качества зерна пшеницы (стекловидность, поврежденность клопом-черепашкой, зараженность вредителями хлебных запасов) и риса (стекловидность, трещиноватость, разделение мучнистых и глютинозных зерен) с использованием коротковолнового инфракрасного излучения.

692. Мохамед Салех Мохамед Абдель-Бари. Совершенствование технологии консервов из крупноплодных египетских бобов : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 26.02.1980 / Мохамед Салех Мохамед Абдель-Бари ; науч. рук. Б.Л. Флауменбаум ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1979. – 186 с. – Библиогр. : с. 159-183.

Диссертация посвящена усовершенствованию технологии консервов из крупноплодных бобов с таким расчетом, чтобы необходимая степень размягчения была достигнута, в основном, в процессе предварительной обработки до стерилизации. Изучена закономерность процесса замачивания крупноплодных бобов в различных условиях для получения аналитических зависимостей, пригодных для инженерных расчетов. Получены данные о кинетике размягчения зерен крупноплодных бобов в процессе замачивания и термической обработки. Создана технология консервирования крупноплодных бобов, при которой бы нужная степень кулинарной готовности достигалась, в основном не во время стерилизации консервов, а в процессе предварительной обработки бобов до расфасовки в герметическую тару. Разработаны научно-обоснованные режимы стерилизации консервов из крупноплодных египетских бобов в жестяной и стеклянной таре.

693. Нерушев, Ю.Ф. Исследование теплообмена движущегося продуваемого слоя с поверхностью : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники / Нерушев Юрий Федорович ; науч. рук. В.А. Календерьян ; Одес. технол. ин-т холодильн. пром-сти. - Одесса, 1979. – 198 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 134-148.

Работа посвящена исследованию теплообмена движущегося продуваемого слоя с поверхностью. Получены аналитические зависимости для температурного поля и интенсивности теплообмена со стенками для движущегося в канале продуваемого слоя с источниками тепла. Проанализировано влияние источников тепла и закона их распределения на температурное поле и теплоотдачу. Впервые проведено экспериментальное исследование теплообмена движущегося продуваемого слоя с поперечно-омываемым пучком труб при изменении в широком диапазоне диаметра и компоновки труб в пучке, диаметра частиц и скоростей компонентов, при различных структурах слоя и способах продувки (непрерывной и пульсирующей).

694. Павлова, Г.Н. Изменение качества зеленого горошка при созревании, транспортировании и хранении и совершенствование технологии его консервирования : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 16.05.1979 / Павлова Галина Николаевна ; науч. рук. А.Ф. Фан-Юнг ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1979. – 178 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 139-158.

Диссертация посвящена проблемам изучения изменений свойств зеленого горошка и выбору объективных показателей качества сырья и консервов, разработке научно обоснованных оптимальных способов хранения и транспортирования зерна горошка, изучению возможности смягчения режима бланширования. Проведены исследования изменений биохимических характеристик зеленого горошка, в процессе хранения и транспортирования зерна. Впервые предложены способы хранения зерна зеленого горошка в охлажденном состоянии в большой массе в условиях цехов или сырьевых площадок и бестарного транспортирования горошка в зерне в контейнерах. Произведен выбор и определены критерии показателей качества сырья и консервов. Установлена зависимость между товарной сортностью консервов, физическими и химическими показателями сырья.

695. Парамонов, И.А. Исследование вклада лучистой составляющей в эффективный коэффициент теплопроводности полупрозрачных жидкостей : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники (включая техническую термодинамику и тепломассообмен) / Парамонов Игорь Алексеевич ; науч. рук. З.И. Геллер, С.А. Щекатолина ; Одес. технол. ин-т холодильн. пром-сти. – Одесса, 1979. – 169 с. – Библиогр. : с. 140-150.

Цель работы – экспериментальное исследование лучисто-кондуктивного теплообмена (ЛКТ) при измерениях теплопроводности жидкостей в приборах со стационарным радиальным тепловым потоком – определение эффективного коэффициента теплопроводности толуола, четыреххлористого углерода, бензола, трихлортрифторэтана и воды в зависимости от толщины измерительного слоя и температуры. Разработана инженерная методика учета лучистой составляющей ЛКТ в цилиндрическом слое полупрозрачной жидкости и произведен расчет таблиц вклада излучения для широкого круга определяющих параметров.

696. Песчаный, Е.Ф. Исследование процесса классификации порошкообразных пищевых продуктов в импульсном электрическом поле : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств : защищена 26.02.1980 / Песчаный Евгений Федорович ; науч. рук. Н.К. Наремский ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1979. – 188 с. – Библиогр. : с. 177-188.

Диссертация посвящена исследованию процесса псевдосжижения порошкообразных пищевых продуктов в импульсном электрическом поле и разработке электроимпульсного метода автоматической классификации тонкодисперсных порошкообразных материалов. Определено влияние параметров поля на пространственное распределение полидисперсных частиц и время витания. Экспериментально исследованы явления отрыва частиц от высоковольтного электрода и с поверхности агрегатов, определены электродинамические характеристики отдельных частиц. Прозондирован псевдосжиженный слой и экспериментально исследована приборная реализация метода.

697. Радзиевский, Ю.П. Исследование многокорпусной выпарной установки свеклосахарного производства как объекта управления и разработка рациональной системы ее автоматизации : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.13.07 – автоматическое управление и регулирование, управление технологическими процессами (пром-сть) : защищена 26.02.1980 / Радзиевский Юрий Павлович ; науч. рук. Ю.С. Денисов ; Одес. политехн. ин-т, ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1979. – 218 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 157-171.

Диссертация посвящена исследованию многокорпусной выпарной установки свеклосахарного производства как объекта управления и разработке рациональной системы её автоматизации. Разработаны предпосылки для создания рационального режима работы многокорпусной выпарной установки (МВУ) и рекомендации, позволяющие реализовать его на действующих выпарных установках. Установлено путем моделирования различных вариантов, что предложенная система автоматизации МВУ обеспечивает высокое качество регулирования параметров. Обоснован выбор гидростатического метода измерения плотности сахарного раствора, а также предложена методика определения основных размеров сепаратора плотномер. Разработана система автоматического управления для регулируемой МВУ с межкорпусной сульфитацией свеклосахарного производства. Подтверждена эффективность разработанных рекомендаций и технических средств, которые проверены на действующих выпарных установках ряда свеклосахарных предприятий.

698. Речиц, М.А. Совершенствование технологии производства сока из рябины с целью повышения его пищевой ценности : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 25.04.1980 / Речиц Мария Арсентьевна ; науч. рук. А.Ф. Фан-Юнг ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1979. – 172 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 133-154.

Диссертация посвящена совершенствованию технологии производства сока из рябины с целью повышения его пищевой ценности. Установлено, что плоды черноплодной, красной садовой и красной лесной рябины ценны по своему химическому составу. Выявлено, что терпкость черноплодной рябины обусловлена высоким содержанием дубильных веществ. Доказано, что содержание полифенольных веществ в процессе созревания изменяется. Количество дубильных веществ уменьшается, красящих увеличивается, снижается также горечь. Разработана, испытана и внедрена усовершенствованная технология производства сока из рябины.

699. Савельев, С.Н. Исследование рабочего процесса вихревых труб : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники / Савельев Сергей Николаевич ; науч. рук. В.И. Метенин ; Куйбышев. политехн. ин-т им. В.В. Куйбышева. – Куйбышев, 1979. – 152 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 140-147.

Цель работы заключается в дальнейшем изучении вихревого эффекта энергетического разделения газа и создании вихревых устройств, имеющих существенно лучшие характеристики по сравнению с известными; создании метода расчета и конструирования вихревых труб по осредненным параметрам, как наиболее приемлемого для инженерной практики. Выявлены основные закономерности течения газа в отдельных ее элементах — сопле, вихревой камере, диффузорах холодного и горячего потоков и определены их оптимальные геометрические соотношения. Показано, что основное влияние на характеристики вихревых труб оказывает конструкция горячего конца, а наилучшие характеристики имеют конические вихревые трубы с закрытым решеткой горячим торцом. Предложена методика расчета вихревых труб с использованием газодинамических функций. Выработана оптимальная конструкция, позволяющая существенно увеличить эксергетический КПД вихревой трубы, работающей в схемах различных холодильных аппаратов.

700. Самхарадзе, З.П. Исследование и разработка основных устройств и функциональной структуры автоматизированных систем экспресс-анализа качества (АСЭАК) томатов и винограда : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.13.07 – автоматическое управление и регулирование, управление технологическими процессами (пром-сть) : защищена 24.04.1980 / Самхарадзе Зураб Прокофьевич ; науч. рук. В.И. Луцык ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Киев. технол. ин-т пищевой пром-сти. – Киев, 1979. – 272 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 190-202.

Диссертация посвящена исследованию и разработке основных устройств и функциональной структуры автоматизированных систем экспресс-анализа качества (АСЭАК) томатов и винограда. Разработаны функциональная структура и моделирующие алгоритмы АСЭАК томатов и винограда. Разработана и испытана в производственных условиях автоматизированная система отбора средней пробы, измерения и регистрации массы и сухих веществ томатного сырья; установлены её точностные характеристики. Также разработано и испытано в производственных условиях устройство автоматического определения и регистрации сахаристости виноградного сусла, которое рекомендовано использовать для оснащения заводов первичного виноделия.

701. Слюсарев, В.В. Исследование теплопроводности фреонов этанового ряда и фтороорганических теплоносителей : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники / Слюсарев Владимир Владимирович ; науч. рук. П.М. Кессельман ; Одес. технол. ин-т холодит. пром-сти. – Одесса, 1979. – 245 с. – Библиогр. : с. 205-221.

Получены надежные экспериментальные данные по теплопроводности технически важных и перспективных фреонов этанового ряда в интервале температур 213÷440К и при давлениях до 60 МПа. Усовершенствованы конструкции измерительных ячеек и методов измерений для повышения надежности результатов. Исследованы основные факторы, влияющие на точность результатов эксперимента. Изучены закономерности поведения теплопроводности исследуемых веществ, обобщены результаты и получены интерполяционные зависимости для теплопроводности. Разработана методика прогнозирования теплопроводности неисследованных фреонов. Экспериментально исследован коэффициент теплопроводности десяти фторорганических соединений и составлены для них справочные таблицы.

702. Стрий, В.А. Исследование белковых веществ пшеницы в процессе сушки зерна : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.03 – хранение зерна (элеваторно-складское хозяйство) и других сельскохозяйственных продуктов : защищена 11.05.1979 / Стрий Владимир Архипович ; науч. рук. В.А. Яковенко, науч. консультант Н.В. Остапчук ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1979. – 184 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 120-131.

Целью работы является установление количественных и качественных закономерностей изменений свойств клейковины, фракционного состава белковых веществ, сульфгидрильных групп, дисульфидных и водородных связей белкового комплекса пшениц в зависимости от основных параметров тепловой сушки и разработка режимов сушки зерна пшениц со слабой клейковиной, обеспечивающих их оптимальные хлебопекарные достоинства. Получены интерполяционные математические модели, которые количественно описывают происходящие при тепловой обработке и сушке зерна качественные изменения физических свойств клейковины, фракционного состава белков и хлебопекарных достоинств, устанавливают граничные условия ведения технологических процессов и могут быть использованы при моделировании сушки зерна на более высоком уровне.

703. Федюнина, Н.А. Влияние условий холодильной обработки на гидрофильные и структурные свойства овощей, используемых для консервирования : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 15.05.1979 / Федюнина Нинель Александровна ; науч. рук. Е.Г. Кротов ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1979. – 271 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 175-194.

Цель и задачи исследования заключаются в изучении факторов, характеризующих криорезистентность овощей и в научно-обоснованном выборе рациональных условий холодильного консервирования овощей и замороженных готовых блюд. Впервые исследованы показатели, характеризующие поведение воды, ее связь с высоко- и низкомолекулярными соединениями, окислительно-восстановительные условия в тканях перца, баклажанов и моркови в процессе холодильной обработки. Обобщенные численные характеристики изменения качества овощей в зависимости от условий замораживания, доказана целесообразность их определения при оценке пригодности условий холодильной обработки для различных овощей.

704. Ферапонтов, А.С. Исследование процесса радиационно-конвективного обжаривания корнеплодов и лука с предварительной подсушкой : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств : защищена 24.04.1980 / Ферапонтов Александр Сергеевич ; науч. рук. А.Н. Мальский ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1979. – 208 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 154-164.

Разработан и исследован новый рациональный способ обжаривания корнеплодов (моркови, белых кореньев) и лука, при котором обеспечивается сохранение качественных показателей растительного масла и достижение высокого качества продукта. Установлена динамика удаления влаги из овощей в процессе обжаривания их по этапам. Создан новый аппарат для радиационно-конвективного обжаривания корнеплодов и лука с предварительной подсушкой, полупромышленный экспериментальный образец которого был испытан в производственных условиях. Получены расчетные зависимости процесса тепловой обработки овощей при новом способе обжаривания и оптимальные режимы работы нового обжарочного аппарата. В качестве рационального режима работы обжарочного аппарата рекомендован режим полунепрерывного действия.

705. Фещенко, Н.С. Исследование процессов поштучной подачи, ориентации и создание автомата для очистки перца : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств : защищена 27.02.1980 / Фещенко Николай Степанович ; науч. рук. М.Я. Дикис, Н.В. Морозов ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1979. – 243 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 153-165.

Основная цель работы заключается в создании автомата для очистки сладкого перца от семенника. Дано описание формы, размеров и физико-механических свойств районированных сортов сладкого перца Украины, имеющих существенное значение для научно-обоснованного выбора параметров рабочих органов перцеочистительного автомата. Создано и исследовано игольчатое устройство для процесса поштучной подачи плодов перца, отличающееся высокими коэффициентами эффективности и правильности подачи плодов. На основе проведенных исследований и созданных устройств разработана техническая документация на перцеочистительный автомат, который признан пригодным для промышленной эксплуатации и рекомендован для серийного изготовления.

706. Хобин, В.А. Исследование, оптимизация и коррекция автоматических систем регулирования с переменной структурой с целью повышения эффективности функционирования управляемых объектов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.13.07 – автоматическое управление и регулирование, управление технологическими процессами (пищевая промышленность) : защищена 30.03.1979 / Хобин Виктор Андреевич ; науч. рук. В.А. Долгозвяг ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1979. – 283 с.

Цель работы заключается в решении задач повышения эффективности функционирования промышленных управляемых объектов за счет использования в автоматической системе регулирования (АСР) кусочно-линейных (с переменной структурой) алгоритмов управления с коррекциями. Разработан метод исследования автономных переходных процессов в АСР с переменной структурой (АСР ПС), позволивший для любого из возможных режимов (скользящего, квазискользящего, переключения, вырожденного) получить методики расчета показателей качества и, тем самым, дать базу для оптимизации параметров системы без априорного, и часто неверного, выбора оптимального режима. Предложены структурные схемы коррекции регуляторов с переменной структурой (РПС), разработаны их классификация и методики параметров корректирующих звеньев.

707. Хусаинов, У.М. Усовершенствование солнечной сушки плодов и ягод в условиях Узбекистана : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 02.07.1980 / Хусаинов Уткур Мухитдинович ; науч. рук. К.П. Лемаринье ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Всесоюз. заоч. ин-т пищевой пром-сти. – М., 1979. – 244 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 144-160.

Целью исследования являлось изыскание нового способа естественной сушки плодов и ягод путем попеременного использования прямой и аккумулированной солнечной энергии. Исследованы некоторые технологические операции заводской обработки абрикосов и винограда солнечной сушки. Выявлены оптимальные условия хранения сушеных абрикосов, винограда и яблок до их реализации. Разработан принципиально новый технологический процесс сушки плодов и ягод путем попеременного использования прямой и аккумулированной солнечной энергии и создана установка для круглосуточной теневой сушки плодов и ягод. Новый способ сушки способствовал устранению загрязнения плодов и ягод, их обсеменения микроорганизмами, улучшению качественных показателей сушеных плодов и ягод, повышению их физиологической ценности за счет более полного сохранения углеводов, кислот и биологически активных веществ (аскорбиновой кислоты, каротина, полифенолов) по сравнению с сухофруктами, выработанными из тех же партий сырья традиционным способом. Он также дал возможность совместить сушку плодов и ягод с их термическим обеззараживанием от насекомых-вредителей.

708. Шарпе, И.Д. Исследование и разработка модели и методов образования информационных структур ОАСУ (на примере пищевой пром-сти) : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.13.06 – автоматизированные системы переработки информации и управления : защищена 18.05.1979 / Шарпе Илья Данилович ; науч. рук. А.И. Павлов, науч. консультант П.Н. Платонов ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1979. – 150 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 138-144.

Цель работы состоит в обобщении основных вопросов организации данных, формализации и алгоритмизации задач управления, выбора и оценок информационных структур. Работа направлена на дальнейшее развитие, конкретизацию и обобщение проблематики исследований задач создания эффективных информационных систем управления в условиях интегрированных АСУ определенного класса. Предложенные в диссертационной работе способы решения поставленных задач относятся к части всех научных вопросов, связанных с построением информационных систем отраслевой автоматизированной системы управления (ОАСУ) в условиях, когда отсутствует полная модель управления производственно-хозяйственной деятельностью отрасли. Исследованы и определены условия управляемости информационных систем управления пищевой промышленности. Характеристикой этих систем является зависимость структуры от состояния, в связи с чем решение задач системной разработки возможно с использованием аксиоматически определенной модели информационных структур (МИС).

709. Шебитченко, В.Г. Разработка и исследование системы управления режимом работы нагревательных печей (на примере производства эмалей для пищевой промышленности) : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.13.07 – автоматическое управление и регулирование, управление технологическими процессами : защищена 24.04.1980 / Шебитченко Валерий Григорьевич ; науч. рук. П.Н. Платонов, В.А. Долгозвяг ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1979. – 162 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 133-146.

Цель работы заключается в решении комплекса вопросов по разработке и исследованию системы автоматического управления режимом работы нагревательных печей (на примере процесса производства эмалей для пищевой промышленности). Разработан алгоритм и система оптимального по быстродействию управления нагревом эмалей. Определены средства защиты пирометров от загрязнения и нагрева, что явилось решающим фактором практически надежного использования их в производстве эмалей. Создан дискретный метод измерения температуры эмалей, уменьшающий погрешности от газоздушного факела и выбросов агрессивных компонентов эмалевой шихты из печи. Разработанная на основе предложенного метода система обеспечивает измерение температуры эмалей с точностью $\pm 2\%$. Внедрение системы управления позволило улучшить технико-экономические показатели процесса и получить экономическую эффективность.

710. Шутенко, Е.И. Оптимизация параметров трехсортного помола пшеницы : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов : защищена 30.03.1979 / Шутенко Евгений Иванович ; науч. рук. И.Т. Мерко, науч. консультант Г.Н. Садовский ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1979. – 177 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 137-155.

Целью работы является повышение эффективности трехсортного помола пшеницы путем оптимизации его параметров для улучшения качества муки. Изучены особенности протекания помола на основе анализа полученных моделей и разработаны рекомендации по совершенствованию технологического процесса помола пшеницы. Определены области оптимальных значений параметров и установлены особенности взаимодействия отдельных систем и этапов процесса. Разработаны научно-обоснованные предложения по совершенствованию технологического процесса. Установлен сложный характер зависимостей между параметрами, характеризующими степень измельчения на отдельных системах этапа крупобразования и обогащения крупки на вальцовых станках. Анализ этих зависимостей показал, что эффективность трехсортного помола пшеницы можно значительно повысить путем жесткой стабилизации исследуемых параметров в области оптимальных значений.

711. Щетинин, Л.М. Исследование и разработка методов и средств измерения расхода деформированных потоков (вода, воздух, газ) в трубопроводах большого диаметра : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.13.07 – автоматическое управление и регулирование, управление технологическими процессами (пром-сть) : защищена 27.02.1980 / Щетинин Леонид Михайлович ; науч. рук. А.М. Грабовский ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Одес. политехн. ин-т. – Одесса, 1979. – 236 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 213-220.

Цель работы заключается в исследовании и разработке методов и средств измерения расхода деформированных потоков в трубопроводах и в коробках, применительно к специфике пищевой промышленности. Изучены особенности гидродинамического взаимодействия наиболее распространенных стандартных преобразователей расхода (расходомеры переменного перепада, электромагнитные расходомеры) с деформированными потоками. Исследован преобразователь расхода, наиболее перспективный для измерения потоков в трубопроводах большого диаметра с существенной неравномерностью распределения скоростей. Разработана математическая модель взаимодействия первичного преобразователя с деформированными потоками, позволяющая получить характеристики расходомера, установленного в потоке с произвольным распределением скоростей.

712. Бевз, В.И. Автоматическая оптимизация процесса выпечки хлебобулочных изделий в современных хлебопекарных печах тоннельного типа : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.13.07 – автоматическое управление и регулирование, управление технологическими процессами : защищена 30.03.1981 / Бевз Владимир Ильич ; науч. рук. Д.И. Скобло ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Киев. технол. ин-т пищевой пром-сти. – Одесса, 1980. – 185 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 147-156.

В диссертации разработаны теоретические основы и технические средства при создании системы автоматической оптимизации процесса выпечки, которая является звеном АСУТП производства хлебобулочных изделий на комплексно-механизированной линии. На основании проведенных исследований разработана система автоматической оптимизации работы промышленной хлебопекарной печи. Разработаны методы и средства автоматического контроля технологических параметров заготовок теста и хлеба в потоке. Разработана и апробирована методика идентификации статистических характеристик хлебопекарной печи в условиях их временного дрейфа и неортогональности матрицы планирования эксперимента.

713. Галиулин, А.А. Исследование шнекового пресса для виноградной мезги как объекта управления : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.13.07 – автоматическое управление и регулирование, управление технологическими процессами (пром-сть) : защищена 14.11.1980 / Галиулин Анатолий Агзамович ; науч. рук. В.А. Долгозвяг ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1980. – 220 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 170-183.

Диссертация посвящена исследованию шнекового пресса для виноградной мезги как объекта управления. Получена математическая модель статических и динамических характеристик шнекового пресса как многомерного технологического объекта управления по каналам регулирования: суслосодержание выжимок, мощность электродвигателя привода шнеков, относительная электропроводность сусла прессовых фракций от давления в гидрорегуляторе. Теоретически и экспериментально обоснован способ и предложена система автоматического управления шнекового пресса, позволяющая оптимизировать режим прессования по его энергетическим затратам и качеству получаемого сусла, которые защищены авторскими свидетельствами.

714. Гуртовой, Н.В. Исследование процессов протирания и финиширования некоторых видов плодоовощного сырья : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств : защищена 03.07.1980 / Гуртовой Николай Владимирович ; науч. рук. А.К. Гладушняк ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1980. – 146 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 134-145.

Диссертация посвящена исследованию процессов протирания и финиширования некоторых видов плодоовощного сырья. Установлено, что основными путями увеличения производительности протирочных машин и финишеров являются: уменьшение зазора между бичами и поверхностью барабана, увеличение фактора разделения и количества бичей. Доказано, что основным средством увеличения выхода массы является использование двухступенчатой схемы переработки сырья. Показано, что основными путями улучшения качества измельчения томатного полуфабриката в процессе финиширования являются: смягчение режима обработки до значений фактора разделения 14-56 и отбор первых фракций (до 75-85%) по длине барабана.

715. Дарманьян, Е.Б. Исследование состава некоторых промышленных сортов моркови, его изменений при тепловой сушке и разработка технологии комплексного использования отходов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 14.11.1980 / Дарманьян Евгения Борисовна ; науч. рук. М.С. Дудкин ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1980. – 205 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 163-183.

Диссертация посвящена исследованию состава некоторых промышленных сортов моркови, его изменений при тепловой сушке и разработка технологии комплексного использования отходов. Установлено, что в процессе сушки происходит частичная потеря витаминов и фенольных соединений, перераспределение различных форм азотистых веществ, уменьшение содержания редуцирующих сахаров и аминокислот, сопровождающееся появлением новых соединений. Впервые исследовано влияние тепловой сушки на структурные изменения полисахаридов клеточных стенок моркови и установлена взаимосвязь этих изменений с качеством сушеных продуктов. Показано, что при сушке в кипящем слое лучше сохраняется форма кубиков, улучшается их восстанавливаемость и сокращается время варки продукта. Разработана технология комплексного использования отходов переработки моркови, включающая выделение из них каротина, сушку и прессование остатка для получения кормовых брикетов и гранул. Определены технологические параметры процесса гранулирования и брикетирования высушенных отходов, а также обогащения их азотом и фосфором с целью повышения кормовой ценности полученных продуктов.

716. Деревянко, Г.В. Теоретическое и экспериментальное исследование гидромеханики и межкомпонентного теплообмена в нисходящем потоке газозвеси : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники / Деревянко Георгий Васильевич ; науч. рук. З.Р. Горбис, науч. консультант Ф.Е. Спокойный ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1980. – 200 с. – Библиогр. : с. 187-199.

Теоретически и экспериментально исследованы гидромеханика и межкомпонентный теплообмен двухмерного, нисходящего потока газозвеси, т.е. потока с существенной неравномерностью распределения компонентов (газа и частиц). Сформулирована модель турбулентного осесимметричного потока газозвеси, основанная на уравнениях для вторых моментов, позволяющая рассчитать характеристики турбулентности, поля скоростей и концентраций компонентов в цилиндрическом канале. Разработан алгоритм численного решения задачи о течении двухкомпонентного нисходящего потока в канале цилиндрической геометрии, реализация которого осуществлялась на языке «Фортран». В результате натурального и численного исследования впервые получены сведения о распределении скоростей и концентрации компонентов в коническом расширяющемся канале при осесимметричном течении потока взвеси. Использование этих результатов позволило впервые получить на основе численного решения уравнений энергии с учетом турбулентного переноса тепла сведения о формировании полей температур компонентов потока взвеси.

717. Живица, В.И. Разработка и исследование промежуточного охладителя аммиачной многоступенчатой холодильной машины на основе термопрессора : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники / Живица Владимир Иванович ; науч. рук. А.И. Коханский ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1980. – 180 с. – Библиогр. : с. 140-152.

В работе проведен обзор существующих промежуточных охладителей, рассмотрены причины возникновения и развития аварийных ситуаций для компрессора ступени высокого давления. Проведен анализ работы промежуточного сосуда в составе холодильной установки с целью выявления каналов развития наиболее опасных режимов – влажного хода и гидравлических ударов, здесь же определены энергетические потери в таком охладителе, проведен критический анализ работы существующих промежуточных охладителей. Рассмотрен промежуточный охладитель на основе термопрессора, определены возможности термогазодинамического эффекта для аммиачной двухступенчатой холодильной машины, разработана методика расчета термопрессора, приведены результаты экспериментальных исследований. Даны рекомендации по проектированию, монтажу и эксплуатации таких охладителей.

718. Калениченко, Г.Ф. Исследование и разработка системы регулирования гигротермического режима в зоне увлажнения хлебопекарных печей : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.13.07 – автоматическое управление и регулирование, управление технологическими процессами (пром-сть) : защищена 01.07.1981 / Калениченко Григорий Федорович ; науч. рук. Д.И. Скобло ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Киев. технол. ин-т пищевой пром-сти. – Киев, 1980. – 254 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 204-219.

Исследована зона увлажнения хлебопекарных печей как объекта управления и разработана рациональная система регулирования гигротермического режима обработки тестовых заготовок в зоне увлажнения тестовых заготовок (ЗУТЗ), обеспечивающая повышение эффективности выпечки и качества продукции. Предложен новый способ получения паровоздушной смеси заданной влажности, основанный на принципе двух парциальных давлений. Разработана и реализована система автоматизации ЗУТЗ печей, повышающая эффективность выпечки и качество изделий.

719. Келбакиани, И.Ш. Исследование процессов выгрузки и дозирования сухого чая с целью оптимизации параметров бункерных устройств : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств : защищена 15.11.1980 / Келбакиани Иван Шалвович ; науч. рук. Н.К. Залдастанишвили ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Груз. политехн. ин-т им. В.И. Ленина. – Тбилиси, 1980. – 223 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 133-143.

Установлена зависимость погрешности дозирования и степени механического повреждения сухого чая от геометрических и кинетических параметров шнекового дозатора. Составлена математическая модель, адекватно описывающая процесс дозирования и, применением алгоритма полного перебора, определены оптимальные значения параметров шнека. Выведена формула производительности горизонтального шнекового питателя с учетом коэффициента трения сыпучего материала о поверхности скольжения и среднего угла подъема витка шнека. Предложен конвейерный разгрузочный механизм, обладающий значительными преимуществами по сравнению с механическим и пневматическим сводообрушителями с точки зрения погрешности дозирования и степени механического повреждения чая.

720. Ковалев, Е.Л. Исследование и разработка системы управления сортировкой штучных пищевых продуктов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.13.07 – автоматическое управление и регулирование, управление технологическими процессами (пром-сть): защищена 15.11.1980 / Ковалев Евгений Леонидович ; науч. рук. И.И. Кринецкий ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1980. – 193 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 160-169.

Цель работы заключается в повышении качества автоматического управления процессом сортировки штучных пищевых продуктов при изменениях технологического задания, состава и свойств сортируемых объектов. На основе исследования моделей классов и анализа информативности автоматически контролируемых параметров сортируемых объектов разработан обобщенный метод автоматической классификации штучных пищевых продуктов, посредством кусочно-линейной аппроксимации решающих функций. Доказано, что алгоритмы функционирования современных сортировочных машин и автоматов являются случаем предложенного метода классификации. Предложена адаптивная система управления технологическим роботом, использующая подстраиваемые модели классов сортируемых объектов и выполненная на уровне изобретения.

721. Кочетов, В.П. Исследование передвижной станции предварительного охлаждения свежего растительного сырья : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники / Кочетов Валентин Петрович ; науч. рук. И.Г. Чумак ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1980. – 254 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 137-150.

В диссертационной работе излагаются результаты исследования и промышленной эксплуатации передвижной станции для предварительного охлаждения и краткосрочного сырья, включающей сборный тканевый склад пневмопанельной конструкции, впервые применяемый в холодильной технике сельского хозяйства и пищевой промышленности. Были сделаны выводы, что пневмопанельные сооружения могут быть использованы в качестве временных охлаждаемых складов для предварительного охлаждения и краткосрочного хранения свежего растительного сырья, а также при охлаждении растительного сырья в пневмопанельных передвижных станциях для предварительного охлаждения следует применять активное вентилирование штабелей с грузом. Ориентация и форма пневмосооружений передвижной станции предварительного охлаждения (ПСПО) являются основными факторами, определяющими величину эффективного теплового потока через воздушную прослойку ограждения, при неизменных условиях теплообмена и незначительной подвижности наружного воздуха.

722. Кутаров, В.В. Исследование процесса сушки гранулированного картофельного пюре на ленточной сушилке : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств : защищена 03.07.1980 / Кутаров Владимир Владимирович ; науч. рук. В.И. Жидко ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1980. – 176 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 154-165.

Цель работы – комплексное исследование закономерностей влаго- и теплообмена при сушке гранулированного картофельного пюре в плотном слое при непрерывном и осциллирующем режиме. Разработка на этой основе методов расчета ленточной сушилки для гранулированного картофельного пюре. Разработан метод обобщения кривых сушки различных материалов с построением обобщенной кривой сушки и обобщенного уравнения кривой сушки. На этом основании предложен способ прогнозирования (восстановления) семейства кривых сушки по минимальным экспериментальным данным. Проведены теоретический анализ и экспериментальные исследования закономерностей влаго- и теплообмена при конвективной сушке гранулированного картофельного пюре в плотном продуваемом слое при непрерывном и осциллирующем режимах. Получены соотношения для расчета влаго- и теплообмена процесса сушки гранулированного картофельного пюре в плотном слое. Разработан метод расчета ленточной сушилки для гранулированного картофельного пюре.

723. Магопец, А.С. Исследование эффективности влаготепловой обработки зернового сырья в процессе экструзии : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов : защищена 30.05.1980 / Магопец Александр Степанович ; науч. рук. К.И. Шмат ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Херсон. фил. ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1980. – 177 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 148-162.

Диссертация посвящена повышению питательной ценности и сохранности зернового сырья при его подготовке к вводу в комбикорма способом экструзии. Изучено влияние режимов экструзии на изменение биохимических, технологических и санитарно-гигиенических свойств обрабатываемого зернового сырья. Исследована динамика движения зернового сырья в экструдере. Получена математическая модель технологического процесса экструзии и определена область оптимальных значений параметров. Разработаны практические рекомендации по оптимизации процесса экструзии и схема технологического процесса экструзии зернового сырья и установлены оптимальные режимы процесса экструзии.

724. Мироновский, В.Х. Исследование и разработка автоматизированной системы управления качеством процесса балансирования комбикормов по минеральному составу : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.13.07 – автоматическое управление и регулирование, управление технологическими процессами (пром-сть) : защищена 30.03.1981 / Мироновский Владимир Харитонович ; науч. рук. П.Н. Платонов, И.И. Игнатенко; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Алтайс. политехн. ин-т им. И.И. Ползунова. – Одесса, 1980. – 157 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 147-157.

Диссертация посвящена решению комплекса задач, связанных с исследованием и разработкой автоматизированной системы управления качеством процесса балансирования минерального состава комбикормов. Исследован процесс минерального балансирования комбикормов как объект управления и контроля, синтезирована его математическая модель. Разработан алгоритм контроля и структура автоматизированной системы управления качеством (АСУК) процесса балансирования минеральных веществ в комбикормах. Разработан метод экспрессного определения содержаний минеральных веществ в сырье и комбикормах на базе промышленных средств, отвечающий требованиям АСУК. Предложен метод ускоренного определения суммарного процентного состава минеральных веществ в продуктах переработки зерна – зольности.

725. Омаров, М.М. Исследование процессов получения сухого сока белокочанной капусты методом сублимационной сушки : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 31.03.1981 / Омаров Магомед Мангуевич ; науч. рук. А.А. Улумиев ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Дагест. политехн. ин-т. – Махачкала, 1980. – 233 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 146-159.

Диссертация посвящена исследованию процессов получения сухого сока белокочанной капусты методом сублимационной сушки. Разработана технология производства сухого сока белокочанной капусты методом сублимации, изучены сорбционные свойства и кинетика сушки. Определены основные качественные показатели и их изменения в процессе получения и хранения готового продукта. Получено уравнение общей продолжительности сублимационной сушки сока капусты. Разработаны и утверждены техническое задание, технологическая инструкция и технические условия на производство диетического (лечебного) продукта из сока белокочанной капусты.

726. Орябинская, А.Н. Исследование теплообменных и технологических характеристик фритюрниц периодического действия с вибрирующей поверхностью нагрева : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств : защищена 15.11.1980 / Орябинская Алла Николаевна ; науч. рук. А.Н. Вышелесский ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Донец. ин-т сов. торговли. – Одесса, 1980. – 187 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 146-159.

Диссертация посвящена исследованию теплообменных и технологических характеристик фритюрниц периодического действия с вибрирующей поверхностью нагрева. Выявлено вредное влияние «бортовой полосы» тэнов, вызываемое несовершенством их конструкции, что ускоряет темп нежелательных изменений фритюрного жира. Разработана и создана модель новой фритюрницы с вибрирующими тэнами и комбинированным способом жарения, в которой значительно снижен температурный перепад между поверхностью нагрева и жиром, в результате чего значительно увеличена плотность теплового потока, сокращена продолжительность тепловой обработки, снижен темп нежелательных изменений качества жира.

727. Пилипенко, Л.Н. Биохимическая характеристика листовых овощей и изменение их качества при консервировании : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 27.02.1980 / Пилипенко Людмила Николаевна ; науч. рук. А.Т. Марх, А.Л. Фельдман ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1980. – 230 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 166-188.

Диссертация посвящена изучению комплекса показателей пищевой ценности шпината, щавеля, салата, их изменениям при тепловой обработке и разработке состава технологии нового вида консервов из листовых овощей. Изучен биохимический состав районированных сортов шпината, щавеля, салата. Охарактеризована их пищевая ценность с точки зрения теории сбалансированного питания. Исследованы белковые вещества. Даны характеристики физико-химических свойств пигмент-белково-липидных комплексов. Изучена белковая и пигментная часть комплексов. Разработан новый вид консервов из листовых овощей, отличающийся от существующих повышенными органолептическими свойствами. Дана биохимическая характеристика консервов. Определены изменения, происходящие в пигментном и белковом комплексах при тепловой обработке в процессе стерилизации шпината и щавеля.

728. Полякова, М.М. Исследование процессов комплексной переработки яблок с использованием фильтрующих центрифуг : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 03.07.1980 / Полякова Мария Митрофановна ; науч. рук. А.Н. Самсонова ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, ВНИИ консерв. промышленности и спец. пищевой технологии. – М., 1980. – 211 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 143-159.

В диссертации разработаны рациональные технологии комплексной переработки яблок с использованием фильтрующих центрифуг. Изучены основные факторы, влияющие на выход и качество яблочного сока при извлечении его на инерционной фильтрующей центрифуге. Исследован и разработан рациональный способ очистки и осветления соков, полученных на фильтрующих центрифугах. Изучен химический состав и технологические свойства выжимок, полученных после фильтрующих центрифуг и пути их использования. Разработана технологическая схема и подобрано оборудование линии комплексной переработки яблок.

729. Радионов, В.А. Исследование герметичности вращающихся валов холодильных установок с магнитожидкостными уплотняющими устройствами : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники : защищена 03.07.1980 / Радионов Владимир Александрович ; науч. рук. И.Г. Чумак ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1980. – 184 с. – Библиогр. : с. 139-152.

Диссертация посвящена изучению статических и динамических режимов работы магнитожидкостных уплотняющих устройств (МЖУУ) вращающихся валов холодильных установок при изменяющихся влияниях различных факторов (параметров магнитного поля, конструктивного исполнения отдельных элементов уплотнения, свойств магнитной жидкости (МЖ), параметров внешней среды) и разработки на базе этих исследований практических рекомендаций для проектирования МЖУУ, обеспечивающих полную герметизацию и надежность работы холодильных установок. Проведены теоретические исследования по МЖУУ и изучен опыт их использования для систематизации накопленных знаний и разработки классификации МЖУУ, а также диаграммы зависимости долговечности МЖУУ от их основных параметров. Получена расчетная зависимость для определения максимального удерживаемого перепада давления. Изучено в комплексе влияние конструктивных параметров магнитной системы МЖУУ на максимальный удерживаемый перепад давления при контакте с различными уплотняемыми средами и внешних воздействий на удерживающую способность МЖУУ.

730. Ротнер, С.М. Исследование электрофизических свойств синтетических полупроводниковых алмазов, выращенных в системе Ni-Mn-C в присутствии примесей бора и мышьяка : дис. ... канд. физ.-мат. наук : спец. 01.04.10 – физика полупроводников и диэлектриков / Ротнер Сергей Михайлович ; науч. рук. В.С. Вавилов ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти, Одес. гос. ун-т им. И.И. Мечникова. – Одесса, 1980. – 148 с. – Библиогр. : с. 135-147.

Настоящая работа посвящена вопросам, связанным с изучением влияния примесей бора и мышьяка в среде кристаллизации алмаза (Ni-Mn-C) на электрофизические свойства полученных кристаллов и на условия их роста, что необходимо для понимания механизма роста реальных кристаллов и совершенствования технологии их получения. Анализ электрических и оптических свойств кристаллов при различных температурах позволил установить механизмы проводимости в алмазах с электронной и дырочной проводимостью в области низких и высоких температур. Изучались также вопросы, связанные с получением и исследованием поликристаллических полупроводниковых алмазов и электронно-дырочных переходов в алмазе. В работе исследовались полупроводниковые монокристаллические и поликристаллические алмазы. Исследование электрических и оптических свойств показали, что выращенные алмазы обладают ценными полупроводниковыми свойствами, которые должны лечь в основу создания специальных приборов.

731. Саломатин, А.И. Исследование технологического процесса производства комбикормов на межхозяйственных предприятиях : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов : защищена 26.09.1980 / Саломатин Аркадий Иванович ; науч. рук. И.Т. Мерко ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, ВНИИ комбикорм. пром-сти. – Воронеж, 1980. – 155 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 132-147.

Диссертация посвящена исследованию технологического процесса производства комбикормов на межхозяйственных предприятиях. Установлены основные зависимости влияния кинематических и геометрических параметров дробилки на удельный расход энергии и крупность продуктов измельчения. Полученные математические модели процесса позволили выявить наиболее значимые факторы, которые определяют эффективность измельчения. С целью повышения однородности получаемого комбикорма целесообразно процесс смешивания предусматривать на завершающем этапе, т.е. после измельчения смеси. В целях совершенствования технологии производства комбикормов на межхозяйственных предприятиях, рекомендуется предложенную технологию и оптимальные режимы процесса измельчения включить в нормы технологического проектирования.

732. Солотовка, В.П. Исследование технологического процесса производства соляных брикетов для животноводства : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов : защищена 20.06.1980 / Солотовка Виктор Петрович ; науч. рук. И.К. Чайка ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, ВНИИ соляной пром-сти. – Одесса, 1980. – 228 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 148-160.

Выявлены закономерности влияния природных и искусственно вводимых в поваренную соль примесей на прочность соляных брикетов. Установлены закономерности влияния на эффективность процесса прессования поваренной соли конструктивных особенностей пресс-инструмента. Исследована прессуемость галитовых отходов производства калийных удобрений и пылевидных отходов солепредприятий. Применение метода многофакторного планирования эксперимента позволило получить математические модели процесса изготовления соляных брикетов на гидравлических и механических коленорычажных прессах, при помощи которых были выделены главные факторы, определяющие эффективность процесса брикетирования. Разработаны научно обоснованные предложения по совершенствованию технологического процесса. Использование результатов исследования позволяет существенно повысить эффективность технологического процесса производства солебрикетов для животных и расширить его сырьевую базу.

733. Станкевич, Г.Н. Исследование процесса сушки зерна продовольственно-кормовой кукурузы в шахтных сушилках с целью его интенсификации : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.03 – хранение зерна (элеваторно-складское хозяйство) и других сельскохозяйственных продуктов : защищена 20.06.1980 / Станкевич Георгий Николаевич ; науч. рук. Н.В. Остапчук, науч. консультант В.А. Яковенко ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1980. – 191 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 161-177.

Целью работы является интенсификация процесса сушки зерна кукурузы продовольственно-кормового назначения в шахтных зерносушилках путем применения комбинированного метода (предварительного подогрева и рециркуляции), обеспечения поточной сушки при сохранении качества зерна и разработка рекомендаций для промышленного использования результатов работы. Установлены кинетические закономерности при комбинированном методе сушки зерна кукурузы, определены периоды времени минимальных значений температуры зерна, позволяющие применять агент сушки с наибольшим потенциалом. Рекомендованы режимы для сушки зерна кукурузы, идущей на переработку и для комбикормовых целей, а также для сушки зерна кукурузы, используемой в крахмало-паточной промышленности, обеспечивающие минимальные затраты тепла при сохранении всхожести на уровне 55-60%.

734. Тележенко, Л.Н. Интенсификация процесса замораживания жидких и пюреобразных продуктов в крупной консервной таре : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 02.07.1980 / Тележенко Любовь Николаевна ; науч. рук. Е.Г. Кротов, Б.Л. Флауменбаум ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1980. – 226 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 180-198.

Диссертация посвящена изучению эффективности применения ротации для интенсификации процесса замораживания жидких и пюреобразных пищевых продуктов в крупной консервной таре, определению оптимальных режимов, исследованию качества продуктов, замороженных ротационным способом и выработке рекомендаций для промышленности. Разработаны оптимальные режимы замораживания жидких и пюреобразных продуктов в крупной консервной таре ротационным способом. Выработана методика расчета основных параметров и продолжительности процесса замораживания ротационным способом для любого жидкого или пюреобразного продукта. Получены математические модели и исследовано качество продуктов при их замораживании ротационным способом.

735. Финашкин, А.И. Исследование тепломассопереноса при сушке мелкодисперсных абразивных материалов в непродуваемом плотном слое : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники / Финашкин Александр Иванович ; науч. рук. В.А. Календерьян ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1980. – 245 с. – Библиогр. : с. 150 - 160.

Целью диссертационной работы является исследование закономерностей тепломассопереноса при сушке мелкодисперсных материалов в плотном слое, омывающем греющую поверхность, и разработка методики расчета поверхностных сушилок с движущимся слоем. Исследован теплообмен слоя фракционных мелкодисперсных материалов с поперечно омывающими поверхностями при изменении влажности в широких пределах, а также тепломассоперенос при сушке в неподвижном и движущемся слоях, изучено влияние основных факторов и получены обобщенные зависимости, справедливые в достаточно широком диапазоне изменения режимных и геометрических характеристик. Разработана методика расчета и некоторые рекомендации по выбору режимных и геометрических характеристик поверхностных аппаратов для сушки мелкодисперсных материалов в плотном движущемся слое.

736. Черникова, В.В. Изыскание условий непрерывной стерилизации консервов в стеклянной таре открытым способом в жидких высокотемпературных теплоносителях : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 02.07.1980 / Черникова Вера Валентиновна ; науч. рук. Б.Л. Флауменбаум ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1980. – 284 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 187-212.

Работа посвящена исследованию непрерывной стерилизации консервов в стеклянной таре открытым способом. Изучена термическая прочность стеклянной тары. Получена математическая модель термостойкости стеклянной тары в конкретных условиях теплообмена. Исследованы условия теплопроникновения и динамика давления при стерилизации консервов в жидких высокотемпературных теплоносителях и определены параметры процесса непрерывной стерилизации консервов в стеклянной таре в аппаратах открытого типа. Проведена апробация новой технологии в производственных условиях и получена характеристика качества готовой продукции. Разработаны исходные требования на проектирование опытно-промышленного образца непрерывно действующего стерилизатора открытого типа.

737. Шахневич, В.И. Исследование и обоснование режимных параметров для камер поточного охлаждения мяса : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники / Шахневич Виктор Исаакович ; науч. рук. И.Г. Чумак ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1980. – 254 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 155-175.

В работе определено влияние температуры и скорости движения воздуха на продолжительность процесса охлаждения, разработан метод расчета процесса поточного охлаждения мяса, охлаждающая система камер блока термообработки. Определена математическая модель на основе идеализации режимов и протекающих процессов переноса тепла в камерах охлаждения. Проведены сравнительные оценки различных способов охлаждения, на основе чего сформулирована и решена задача для программного охлаждения мяса в потоке при изменяющихся параметрах среды. Разработана технологическая схема охлаждения мяса в потоке и обоснованы требования к проектированию камер и их охлаждающих систем. Установлены исходные данные по определению производительности камер охлаждения, тепловых нагрузок, поверхности приборов охлаждения, их размещения, а также организации системы воздухораспределения в камерах поточного охлаждения.

738. Ширин, Н.И. Совершенствование технологии производства консервированного фруктового пюре : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 01.07.1981 / Ширин Николай Ильич ; науч. рук. А.Ф. Фан-Юнг ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Могилев. технол. ин-т. – Одесса, 1980. – 218 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 177-192.

Цель работы – совершенствование технологии консервированного желе на основе использования новой техники и объективных методов контроля качества. Определен химический состав новых сортов черной смородины, а также влияние различных факторов на качественные и количественные показатели получаемых из нее соков и готового желе. Исследованы физико-химические свойства нативных и добавляемых в желе пектинов различного происхождения. Изучено влияние различных видов деструкций на среднюю молекулярную массу пектинов и их студнеобразующую способность. Разработан комплекс технологических и технических решений, обеспечивающих непрерывное получение желе высокой пищевой и биологической ценности, хороших вкусовых достоинств в роторно-пленочных аппаратах с улавливанием ароматических веществ. Установлено, что выделенные из черной смородины пектиновые вещества характеризуются высокой степенью этерификации и обладают значительной желирующей способностью. Разработана усовершенствованная технология непрерывной варки желе, которая опробована в производственных условиях.

1981

739. Абд Эль Басир Шараф Эль Сайед Имам. Повышение качества и совершенствование технологии консервированных соевых бобов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 31.03.1981 / Абд Эль Басир Шараф Эль Сайед Имам ; науч. рук. Б.Л. Флауменбаум, А.Л. Фельдман ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1981. – 169 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 139-154.

Работа посвящена изучению влияния интенсивности тепловых обработок при консервировании на биохимические свойства соевых бобов. Установлен комплексный показатель пищевой ценности соевых бобов, использованный в качестве критерия для оценки эффективности разрабатываемой технологии консервов из сои. Изучена кинетика набухания и размягчения соевых бобов в процессе замачивания и бланширования, установлены оптимальные температурные режимы. Получены характеристики требуемой и фактической летальности новых режимов стерилизации консервов из сои, гарантирующих промышленную стерильность. Построена математическая модель эксперимента для оценки эффективности режимов тепловых обработок при консервировании и качества готовых консервов.

740. Афанасьев, Б.А. Исследование процесса парообразования в сеточных капиллярно-пористых структурах (теплообмен, предельные тепловые потоки, механизм парообразования) : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники / Афанасьев Борис Анатольевич ; науч. рук. Г.Ф. Смирнов ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1981. – 140 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 126-140.

Диссертация посвящена исследованию процесса преобразования в сеточных капиллярно-пористых структурах. Выполнены исследования теплообмена и предельных тепловых потоков в широком диапазоне изменения геометрических параметров в однородных и неоднородных сеточных структурах. Впервые проведены фото- и кинематографические исследования внутренних процессов в пористых структурах, позволившие установить новые и подтвердить ранее предложенные физические представления для формирования механизма теплопередачи и основных положений аналитической модели. Впервые получены результаты по выбросам жидкости при парообразовании в пористых структурах, позволившие на их основе предложить принципиально новые способы и устройство.

741. Афтеньев, Ю.М. Экспериментальное исследование термических свойств и фазового равновесия бинарной смеси $n\text{-C}_5\text{H}_{12}$ - $n\text{-C}_5\text{F}_{12}$: дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники (включая техническую термодинамику и тепло- и массообмен) / Афтеньев Юрий Максимович ; науч. рук. П.М. Кессельман ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1981. – 150 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 129-136.

Проведенное в диссертации комплексное исследование фазовых переходов и критических явлений одновременно с термодинамическими свойствами однофазных областей в бинарной смеси позволяет дать единую термическую трактовку важных как в научном, так и прикладном отношении систем. В частности, выполненное исследование дает возможность получить взаимно согласованные и термодинамические увязанные данные по свойствам системы в различных областях состояния. Экспериментально изучена область азеотропии в указанном интервале температур и давлений. Измерены удельные объемы в широком диапазоне термодинамических перемен, а также определены его критические параметры. Составлены уравнения жидкой и газообразной фаз, на которых были описаны экспериментальные данные по чистым компонентам и смеси в пределах погрешности эксперимента.

742. Ахмедов, А.А. Исследование фильтрования неосветленных плодовых соков : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервирования пищевых продуктов : защищена 25.12.1981 / Ахмедов Ахяд Ахмедович ; науч. рук. А.Ф. Фан-Юнг ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1981. – 180 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 158-173.

Выявлены закономерности фильтрования неосветленных плодовых соков через различные перегородки. Дано математическое описание процесса комбинированного фильтрования. Получены соотношения, которые определяют условия оптимального сочетания производительности фильтра и затрат фильтрующих материалов. Построены математические модели процесса фильтрования, включающие основные и наиболее существенно влияющие параметры. Разработана методика определения задерживающей способности фильтрующих материалов по оптической плотности сока. Предложена схема комбинированной фильтрующей перегородки для получения прозрачного сока в потоке. Практическая ценность работы заключается в переводе процесса фильтрования на непрерывную схему путем замены осветления сока ферментными препаратами на фильтрование через комбинированную перегородку. Разработаны оптимальные режимы фильтрования, позволяющие увеличить производительность фильтровального оборудования и срок службы фильтрующих материалов в 2 раза.

743. Багишвили, М.Г. Использование природных цеолитов в производстве комбикормов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов : защищена 04.11.1981 / Багишвили Мурази Григорьевич ; науч. рук. И.К. Чайка ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1981. – 211 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 132-141.

В диссертационной работе показана возможность использования цеолитов в качестве компонентов для производства комбикормов. По технологическим и зоотехническим требованиям установлена рациональная и эффективная норма ввода цеолита в комбикорма. Разработана технологическая линия, включающая прием, размещение, очистку и дозирование цеолитов. Установлено улучшение технологических свойств трудносыпучих минеральных компонентов (соль, мел) при добавлении к ним природных цеолитов. Разработана специальная линия для получения предварительной смеси соли, мела и цеолита. Разработаны и утверждены республиканский стандарт РСТ СССР 318-80 «Цеолиты природные (клиноптилолиты) для комбикормовой промышленности», а также рекомендации по технологии производства комбикормов, содержащих природные цеолиты, и их использованию в кормлении сельскохозяйственных животных и птиц.

744. Барсуков, В.В. Исследование стационарных и пусковых режимов низкотемпературных газорегулируемых тепловых труб : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники (включая техническую термодинамику и тепломассообмен) / Барсуков Валерий Владимирович ; науч. рук. Ю.Л. Тонконогий ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1981. – 199 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 137-148.

Целью диссертации явилось теоретическое и расчетно-экспериментальное исследование стационарных и нестационарных температурных режимов газорегулируемых тепловых труб (ГРТТ), разработка расчетных уравнений и математических моделей. В диссертации изложены результаты теоретических и расчетных исследований стационарных режимов работы ГРТТ с баллонами постоянного и переменного объема при больших интервалах изменения параметров эксплуатации. Разработаны математические модели и расчетные исследования пусковых режимов и стационарных температурных полей ГРТТ. Представлены полученные экспериментальные данные, программы расчета на ЭВМ по разработанным математическим моделям, комплексный расчет ГРТТ для стационарных тепловых режимов реактора электрохимического генератора тока, выполненный с использованием разработанных уравнений, математических моделей и программ.

745. Бураков, В.П. Контактный метод обжарки корнеплодов в многоярусной обжарочной печи : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств : защищена 28.06.1982 / Бураков Валерий Петрович ; науч. рук. А.Н. Мальский ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1981. – 168 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 134-143.

Диссертация посвящена созданию принципиально новой промышленной конструкции контактной обжарочной печи непрерывного действия, обеспечивающей получение обжаренных корнеплодов и лука высокого качества с разовым использованием масла. Решена задача распределения температуры по координате слоя обжариваемого продукта. Разработана математическая модель процесса в слое продукта, расположенного на греющей контактной поверхности. Предложены: новая конструкция контактной обжарочной печи и установлены рациональные технологические режимы ее работы; уравнения, описывающие динамику движения материального потока по ступеням обжарки; новое конструктивное решение перемешивающих органов, позволяющих качественно улучшить процесс обжарки.

746. Вискалова, И.М. Получение и исследование вакуумных покрытий для консервной тары : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов, 05.17.14 – химическое сопротивление материалов и защита от коррозии : защищена 30.06.1982 / Вискалова Ирина Михайловна ; науч. рук. И.Л. Ройх, Л.А. Бонева ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1981. – 215 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 173-190.

Диссертация посвящена исследованию возможности применения новых материалов – жести с покрытиями из хрома, титана и алюминия, нанесенными в вакууме, для изготовления консервной тары. Исследованы возможности применения титановых вакуумных покрытий для защиты деталей пищевого оборудования. Изучены особенности коррозионного и электрохимического поведения жести с вакуумными покрытиями в пищевых средах и атмосферных условиях, а также коррозионное поведение лакированной жести с вакуумными покрытиями в консервных средах. Выбраны оптимальные варианты лакирования. Установлено, что титановые покрытия толщиной 50 мкм и более ведут себя в пищевых средах как массивный титан.

747. Витюк, Л.С. Экспериментальная методика и результаты исследования термодинамических свойств агрессивных и вязких веществ как рабочих тел энергетических установок : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники (включая техническую термодинамику и тепло- и массообмен) / Витюк Леонтий Сидорович ; науч. рук. А.Г. Табачников ; Одес. ин-т инж. мор. флота. – Одесса, 1981. – 156 с. – (Прил.: 139 с.) – Библиогр. : с. 142-156.

Проведен обзор и анализ существующих методов и установок экспериментального исследования термодинамических свойств и изобарной теплоемкости, выбор метода исследования. Описаны методика и приборы экспериментального исследования плотности изобарной теплоемкости. Оценены погрешности результатов измерений, выработаны критерии, оптимизирующие конструкции установок с точки зрения достижения наибольшей точности. Представлены результаты контрольно-аттестационных опытов, подтверждающие правильность теоретических предпосылок и конструктивных решений, реализованных при создании экспериментальных стендов. Выложены результаты экспериментального и расчетно-теоретического исследования термодинамических свойств четырехоксида азота и растворов полимеров.

748. Волчок, А.Н. Исследование процесса испарения фруктовых и овощных соков в аппаратах и машинах консервной промышленности : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств : защищена 24.11.1981 / Волчок Александр Николаевич ; науч. рук. А.Н. Мальский ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1981. – 184 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 137-146.

Впервые исследован процесс испарения со свободной поверхности при производстве фруктовых и овощных соков в аппаратах. Определено количественное соотношение составляющих потока тепла. Наибольшая интенсивность испарения как в условиях свободного движения воздуха, так и при вынужденном движении наблюдается у яблочного сока, наименьшая – у томатного. Полученные на основе опытов расчетные уравнения рекомендованы и использованы для практических расчетов машин и аппаратов пищевых производств при разных режимах обтекания поверхности испарения воздухом и в широком интервале температур, применяемых при обработке пищевых продуктов.

749. Гольберг, Л.Д. Исследование и разработка поточной линии замораживания растительных продуктов в растворе соли : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 29.10.1981 / Гольберг Леонид Давидович ; науч. рук. Е.Г. Кротов ; науч. консультант И.Г. Чумак ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Симфероп. консерв. з-д им. С.М. Кирова, 1981. – 146 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 120-129.

Диссертация посвящена исследованию и разработке поточной линии замораживания растительных продуктов в растворе соли. Впервые, применительно к растительному сырью, доказана возможность поточного замораживания непосредственно в рассолах и исследована теплоотдача при рассольном замораживании. Предложена новая технология двухэтапного замораживания растительного сырья, которая позволяет интенсифицировать процесс и снизить суммарное время замораживания по сравнению с воздушным способом без какого-либо просаливания продукта. Разработана поточная линия контактного замораживания овощей в рассоле на основе виброконтактного аппарата. Новая линия хорошо отвечает всем требованиям современного производства – автоматизации и поточности.

750. Гончаренко, А.Е. Исследование процесса непрерывного гранулирования комбикормов и разработка оптимальной системы управления процессом : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.13.07 – автоматическое управление и регулирование, управление технологическими процессами (пром-сть) : защищена 02.07.1981 / Гончаренко Александр Евгеньевич ; науч. рук. П.Н. Платонов, В.А. Долгозвяг ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1981. – 210 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 156-172.

Диссертация посвящена исследованию процесса непрерывного гранулирования комбикормов и разработке оптимальной системы управления процессом. Разработан метод статической оптимизации автоматической системы регулирования (АСР) с линейной моделью дрейфа оптимизируемого параметра и на примере АСР процесса гранулирования (ПГ) показана его практическая эффективность. Обоснована аналитическая форма математической модели процесса гранулирования (ММ ПГ) – описание объекта в терминах пространства состояний. Доказана предпочтительность ММ с полиномиальной матрицей связи входных и выходных переменных, обеспечивающая значительное снижение размерности задачи параметрической идентификации ММ ПГ.

751. Дьячук, Я. Автоматизация управления влажностью зерна пшеницы в процессе ее подготовки к размолу : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.13.07 – автоматическое управление и регулирование, управление технологическими процессами (пром-сть) : защищена 30.10.1981 / Дьячук Ян ; науч. рук. П.Н. Платонов ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1981. – 160 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 135-145.

В диссертации рассмотрены вопросы автоматизации управления влажностью зерна пшеницы в процессе её подготовки к размолу. Исследованы процессы увлажнения зерна пшеницы при помощи экспрессных влагомеров и образцовых методов определения влажности, что позволило выявить информационные особенности системы и оценить качество получаемой информации и ее пригодность для построения автоматизированных систем управления (АСУ) влажностью зерна при его подготовке к помолу. Установлено, что температура зерна влияет на процесс влагопоглощения и распределения, изменяет электрофизические свойства зерна в разные периоды после увлажнения и вносит погрешности в измерения влажности зерна экспрессными влагомерами. Предложен алгоритм управления влажностью и проведен синтез АСУ влажностью зерна при его подготовке к помолу.

752. Китиашвили, А.Н. Исследование режимов прессования частично обессушенной мезги и создание оборудования для этой цели : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств : защищена 26.12.1981 / Китиашвили Автандил Николаевич ; науч. рук. А.В. Иваненко ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1981. – 200 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 137-147.

Установлены закономерности взаимосвязи давления мезги, геометрических параметров прессующего клинового подпрессовывающего и эксцентрикового механизмов и физико-механических свойств мезги. Разработан новый способ отделения сусла, осуществляемый при совместном действии шнекового и эксцентрикового механизмов. Определен характер распределения давления в клиновом пространстве загрузочной зоны пресса и рабочем пространстве, образованном перфорированным цилиндром и вращающимся эксцентриком, установлен оптимальный диаметр эксцентрика при фиксированной ширине, получены формулы, характеризующие изменение давления вдоль оси рабочих каналов вновь созданных участков в загрузочной и междушнековой зонах. Установлены зависимости количества взвешенных в сусле частиц от давления прессования и частоты вращения шнеков.

753. Климов, С.М. Исследование теплообмена при кипении в горизонтальных плоских щелевых каналах под воздействием электрического поля : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники / Климов Сергей Михайлович ; науч. рук. М.К. Болога, Г.Ф. Смирнов ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти, Ин-т приклад. физики АН МССР. – Кишинев, 1981. – 170 с. – Библиогр. : с. 150-161.

В работе выполнены конструирование и наладка экспериментальной установки, рабочих участков, разработаны методики определения характеристик процесса. Предложены различные конструкции замкнутых электрогидродинамических (ЭГД) испарительных систем охлаждения, а также ЭГД устройства для транспорта теплоносителя. Получены экспериментальные данные по теплообмену и критическим тепловым потокам при кипении низкотеплопроводных жидких диэлектриков в горизонтальных щелях под воздействием электрического поля и при его отсутствии. Построены приближенная модель теплообмена при кипении и гидродинамическая модель кризиса кипения.

754. Кузнецова, Л.П. Режимные характеристики воздушных и испарительных конденсаторов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники / Кузнецова Людмила Петровна ; науч. рук. А.И. Коханский ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1981. – 190 с. – Библиогр. : с. 180-189.

Разработаны математические модели процессов в испарительных и воздушных конденсаторах. Приведено описание экспериментального стенда, примененной контрольно-измерительной аппаратуры, объекта испытаний и обработки опытных данных. Обобщены результаты аналитических и экспериментальных исследований теплопередачи ребристых испарительных и воздушных конденсаторов. Проведены аналитические исследования статических характеристик исследуемого образца аппарата. Для воздушных и испарительных конденсаторов теоретически получены и экспериментально подтверждены на адекватность реальным физическим процессам их математические модели. Разработан новый метод расчета воздушных и испарительных конденсаторов как объектов регулирования с учетом их режимных характеристик. Установлено, что воздушный конденсатор является объектом с распределенным параметром по температуре воздуха. Доказано, что статические характеристики тепловлажностных процессов в воздушных и испарительных конденсаторах не зависят от температуры конденсации холодильного агента.

755. Мерабашвили, А.К. Исследование процесса сушки пюре и пастообразных материалов во вспененном состоянии : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств : защищена 24.12.1981 / Мерабашвили Анна Кирилловна ; науч. рук. М.С. Аминов ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Дагест. политехн. ин-т. – Махачкала, 1981. – 162 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 127-141.

Диссертация посвящена созданию аппарата для высушивания пюре и пастообразных материалов во вспененном состоянии, разработке принципиально новой технологии приготовления сухих питательных сред, изысканию оптимальных условий сушки, обуславливающих интенсификацию процесса при сохранении высоких качественных показателей. Разработана и применена на практике конструкция аппарата для высушивания пюре и пастообразных материалов с сушильной поверхностью, выполненной из отдельных струн. Создано устройство для нанесения вспененного продукта на сушильную поверхность в виде струи, обеспечивающее сохранение пенной структуры и равномерное покрытие сушильной поверхности пеной. Установлено, что при высушивании пены в цилиндрическом слое на сушильной поверхности в виде струн процесс значительно интенсифицируется по сравнению с сушкой на пластине, благодаря увеличению поверхности испарения и всестороннему омыванию продукта сушильным агентом перпендикулярно направленным к сушильной поверхности. Найдены, экспериментально и теоретически обоснованы оптимальные режимные параметры сушки, обеспечивающие минимальную продолжительность процесса при сохранении высокого качества продукта.

756. Монтегудо Гарсиа Мануэль. Исследование охлаждающей системы фруктоовощехранилищ для тропических условий : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники / Монтегудо Гарсиа Мануэль ; науч. рук. В.П. Чепурненко ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1981. – 162 с. – Библиогр. : с. 132-139.

В работе исследуется задача совершенствования системы охлаждения с активным вентилированием воздуха в камерах обработки и хранения сочной растительной продукции для применения в тропических условиях, путем использования более эффективной теплообменной поверхности прибора охлаждения, децентрализованной подачи воздуха в грузовой объем камеры и отдельного отвода части наружных тепловых потоков. Получены тепловые и аэродинамические характеристики камерного оборудования, упрощенная математическая модель камеры, а также сформулированы рекомендации по методике теплового расчета камер фруктоовощехранилищ, оснащенных системой активного вентилирования с отдельным отводом внешних тепловых потоков для холодильников, расположенных в зонах с тропическим климатом.

757. Мохаммед Абдель Азиз Ахмед. Исследование тепловых характеристик кожухотрубных испарителей : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники / Мохаммед Абдель Азиз Ахмед ; науч. рук. А.З. Щербаков, В.П. Некрасов ; Астрахан. техн. ин-т рыб. пром-сти и хоз-ва. – Астрахань, 1981. – 170 с. – Библиогр. : с. 126-136.

Работа посвящена изучению тепловых характеристик кожухотрубных испарителей. Установлена степень интенсификации процесса парообразования при использовании сеточных покрытий с различной геометрией пор. Исследовано влияние геометрических параметров сеток на коэффициент теплоотдачи при кипении хладона-22. Разработаны модели процесса кипения и обобщены полученные результаты, позволяющие дать рекомендации по расчету испарителей с использованием сеточных покрытий. Создана модель, основанная на известном предложении о кипении из микрослоя, предложено уравнение, позволяющее рассчитывать коэффициент теплоотдачи в большом диапазоне изменения геометрических параметров сетки и режимных параметров, соответствующих работе испарителем холодильных машин.

758. Науменко, И.Д. Оптимизация режимов измельчения при сортовых помолах пшеницы с использованием ЭВМ : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов : защищена 28.05.1982 / Науменко Иван Дмитриевич ; науч. рук. П.П. Тарутин, В.А. Абашкин ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, ВНИИ зерна и продуктов его перераб. – М., 1981. – 143 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 109-121.

Диссертация посвящена оптимизации режимов измельчения при сортовых помолах пшеницы с использованием ЭВМ. Установлены зависимости между режимами измельчения на основных крупнообразующих и размольных системах с выходом муки по сортам и ее качеством, представляющие математическую модель процесса сортового помола. Предложена методика корректировки параметров модели процесса сортового помола по интервалам наблюдений. Установлена необходимая и достаточная для практических целей частота коррекции режимов измельчения на отдельных системах помола. Доказано, что применение рекомендуемых ЭВМ режимов измельчения при переработке зерна пшеницы позволило увеличить выход муки высоких сортов.

759. Нежута, А.А. Экспериментальное обоснование и совершенствование промышленных режимов сублимационной сушки биопрепаратов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств : защищена 25.12.1981 / Нежута Александр Александрович ; науч. рук. М.А. Гришин, Э.Ф. Токарик ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, ВНИТИ биол. пром-сти. – М., 1981. – 254 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 130-139.

Предложено экспериментальное обоснование и совершенствование промышленных режимов сублимационной сушки биопрепаратов. Показано, что согласование физико-химических характеристик биопрепаратов с режимными параметрами замораживания и сушки – один из путей совершенствования промышленных режимов. Определено, что продолжительность сушки, в основном, зависит от состава защитной среды, температуры материала при сублимации и давления в камере сублиматора. Установлено, что совершенствование технологии производства жидких полуфабрикатов является одним из путей совершенствования промышленных режимов замораживания и сушки низкотемпературных биопрепаратов.

760. Никитенко, Л.В. Изыскание технологических характеристик плодов, определяющих экономию сырьевых ресурсов в производстве консервированных фруктовых соков : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 19.03.1982 / Никитенко Людмила Васильевна ; науч. рук. Б.Л. Флауменбаум, науч. консультант Б.Т. Матиенко ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1981. – 220 с. – Библиогр.: с. 181-197.

В диссертации рассмотрены технологические характеристики плодов, определяющих экономию сырьевых ресурсов в производстве консервированных фруктовых соков. Установлено, что устойчивость цитоплазмы плодовых клеток к повреждающим механическим воздействиям, направленным на повышение клеточной проницаемости и увеличение выхода сока при отжиме на прессах, зависит, главным образом, от физиологических характеристик. Научно обоснована эффективность метода обработки мякоти перед отжимом для определенного вида сырья (для абрикосов – замораживание и ферментативная обработка, для слив – электрическая и ферментативная обработка). Производственные испытания подтвердили рациональное применение метода технологической оценки плодового сырья с позиций сокоотдачи с последующим определением индекса устойчивости.

761. Нужин, Е.В. Гидродинамические исследования устройств для диспергирования двухфазных сред (применительно к пищевым производствам) : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств : защищена 29.06.1982 / Нужин Евгений Валентинович ; науч. рук. А.М. Грабовский ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Одес. политехн. ин-т. – Одесса, 1981. – 148 с. – Библиогр. : с. 129-142.

Диссертация посвящена гидродинамическим исследованиям устройств для диспергирования двухфазных сред. Разработана классификация диспергаторов, отличающаяся от известных тем, что в её основу положен принцип подобия гидродинамических явлений в рабочих органах диспергаторов. Предложен полуэмпирический метод описания диспергирования системы жидких частиц в дисперсионной среде на основе теории подобия и анализа размерностей. Установлено, что характеристики излучателя не зависят от физических свойств конструктивных материалов его элементов. Предложена методика инженерного расчета эмульсаторов кавитационного класса на базе гидродинамических излучателей с камерным резонатором.

762. Овсянник, А.В. Исследование и интенсификация процессов теплообмена во фризерах непрерывного действия : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники / Овсянник Анатолий Васильевич ; науч. рук. И.Г. Чумак ; Одес. технол. ин-т холодит. пром-сти. – Одесса, 1981. – 202 с. – Библиогр. : с. 194-200.

Основными задачами работы явилось теоретическое и экспериментальное исследование процессов теплообмена в аппаратах по производству мороженого (фризерах), интенсификация процесса замораживания смеси мороженого во фризере путем предварительной обработки смеси в постоянном магнитном поле, а также разработка методики теплового и конструктивного расчета фризеров. Рассмотрены тепловые процессы и теплопередача в аппаратах технологических линий. Построена математическая модель тепловых процессов во фризере и приведены результаты анализа полученных данных по теплообмену. Приведены результаты предварительной обработки в постоянном магнитном поле смеси мороженого с последующим ее замораживанием. Разработана методика экспериментального исследования процессов теплообмена.

763. Петунина, М.П. Исследование влияния технологических процессов производства на качество картофельного полуфабриката : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 30.03.1981 / Петунина Милада Петровна ; науч. рук. В.Н. Залецкий ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, ВНИИ по пр-ву продуктов питания из картофеля. – Минск, 1981. – 241 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 148-165.

Диссертация посвящена расширению ассортимента и улучшению качества картофельных продуктов, разработке сокращенного способа производства сухого картофельного полуфабриката, максимально сохраняющего натуральный вкус и пищевую ценность свежего картофеля. Исследовано влияние основных технологических процессов – измельчения картофеля, инактивации его ферментной системы и обезжиривания картофеля на качество сухого картофельного полуфабриката, а также процесса восстановления готового продукта при его кулинарной подготовке. Разработан новый вид картофельного продукта улучшенного качества.

764. Плужников, И.И. Разработка технологии и биохимические исследования режимов термической обработки компонентов наборов замороженных овощей : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 23.11.1981 / Плужников Иван Иванович ; науч. рук. Е.Г. Кротов ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1981. – 233 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 176-198.

Диссертация посвящена разработке ассортимента, состава и научно обоснованной технологии производства наборов замороженных овощей. Исследовано влияние условий тепловой обработки, замораживания и холодильного хранения на физико-химические и биохимические показатели качества овощей – компонентов наборов – для обоснования рациональных, технологических режимов. Разработана документация для организации производства наборов в промышленности. Исследовано и дано математическое описание крио- и термоустойчивости ферментов овощей. Разработаны новые интенсифицированные режимы водотермической инактивации ферментов и методы контроля полноты их инактивации при водотермической обработке. Изучена влагоотдача замороженного перца, дана классификация и характеристика форм отделения воды, установлены зависимости между влагоотдачей и количеством вымороженной воды.

765. Поливалин, Н.К. Исследование процессов тепло- и массообмена в регенераторах воздухоразделительных установок при подогреве газа обратного потока : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники : защищена 08.06.1981 / Поливалин Николай Константинович ; науч. рук. В.П. Алексеев ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1981. – 221 с. – Библиогр. : с. 194-205.

Диссертация посвящена разработке и исследованию способов обеспечения незабываемости регенераторов воздухоразделительных установок (ВРУ) подогревом газа обратного потока. Исследованы процессы тепломассообмена в периоды переключения регенераторов и обоснована необходимость их учета при проектировании воздухоразделительных установок. Описаны процессы тепломассообмена в регенераторах ВРУ с учетом периодов опорожнения и заполнения аппаратов воздухом. Проведено теоретическое и экспериментальное исследование очистки насадки и воздуха в регенераторах, работающих с подогревом газа обратного потока в начале периода холодного дутья. Разработаны методика расчета регенераторов на незабываемость с учетом опорожнения и заполнения их воздухом и методика расчета возможной очистки насадки регенераторов от примесей.

766. Пономаренко, С.Ф. Биохимическая характеристика лимонов Средней Азии и их промышленное использование : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 28.10.1981 / Пономаренко Светлана Федоровна ; науч. рук. А.Т. Марх, А.Л. Фельдман ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1981. – 185 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 150-172.

Диссертация посвящена установлению биохимической характеристики различных сортов лимонов, районированных в Средней Азии, и целесообразности производства из них лимонного сока. Изучены биохимические особенности лимонов. Выявлены наиболее перспективные сорта для промышленной переработки. Определен состав эфирных масел исследуемых сортов лимонов, их изменения в процессе производства и хранения сока и роль в формировании свойств продукта. Разработаны научно-обоснованные режимы пастеризации лимонного и виноградно-лимонного соков.

767. Притула, В.В. Исследование и разработка сетчатых металлополимерных теплообменных аппаратов криогенных установок : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники / Притула Валерий Васильевич ; науч. рук. В.П. Алексеев ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1981. – 228 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 195-212.

Работа посвящена исследованию низкотемпературных металлополимерных теплообменников из стандартных латунных сеток различных типов. Экспериментально исследованы тепловые расчеты и гидравлические характеристики пакетов из таких сеток, находящихся в каналах теплообменника. Проведено экспериментально-теоретическое изучение теплофизических свойств анизотропных композиционных материалов стенок сетчатых теплообменников при низких температурах и получены соотношения для расчета эффективных коэффициентов теплопроводности. Рассмотрены особенности технологии производства низкотемпературных сетчатых теплообменников и разработан технологический процесс изготовления многоканальных рекуператоров. Изучены режимы технологического процесса изготовления сетчатых низкотемпературных теплообменников на основе фенолоформальдегидных смол и эпоксидных связующих. Предложен способ изготовления и разработана технология производства многоканальных сетчатых низкотемпературных теплообменников.

768. Сливко, В.И. Исследование солодовенного и пивоваренного производств для разработки АСУ ТП : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.13.07 – автоматическое управление и регулирование, управление технологическими процессами : защищена 18.03.1982 / Сливко Виктор Иванович ; науч. рук. П.Н. Платонов ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1981. – 240 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 240.

Диссертация посвящена исследованию солодовенного и пивоваренного производств для разработки автоматизированной системы управления технологическими процессами (АСУ ТП). Показано, что наибольшее влияние на выходные переменные оказывают внешние возмущения, связанные с изменением параметров качества входного перерабатываемого продукта: в солодовенном – ячменя; в пивоваренном – солода. Для эффективности функционирования статических систем оптимизации разработана подсистема АСУ ТП, формирующая в силосах элеватора однородные по качеству партии ячменя и солода. Разработана математическая модель процесса затираания солода, показывающая влияние качества солода, а также режимных и технологических параметров процесса затираания на качество сусла и технико-экономические показатели варочного цеха.

769. Соловьева, Е.В. Исследование кормовой муки из отходов кожевенного производства и ее использования в комбикормах : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов : защищена 09.04.1982 / Соловьева Евгения Васильевна ; науч. рук. В.Г. Щербаков, Я.Ф. Мартыненко ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Краснодар. политехн. ин-т. – Краснодар, 1981. – 142 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 110-128.

Цель работы – усовершенствовать технологию получения кормовой муки из отходов кожевенного производства – мездры и использовать ее в качестве сырья для получения комбикормов. Разработан способ формирования суточного образца мездры шкур животных. Усовершенствована технология переработки мездры в кормовую муку. Изучены физико-механические свойства, химический состав, токсичность, питательная ценность кормовой мездровой муки, а также условия хранения кормовой мездровой муки и мездрового жира. Предложен способ приготовления мездрового концентрата и комбикормов с кормовой мездровой мукой. Изучено влияние ввода кормовой мездровой муки на физико-механические свойства, химический состав и питательность рассыпных и гранулированных комбикормов.

770. Сюткин, С.В. Структурно-гидродинамические особенности и теплообмен при псевдоожигении в поле электромагнитных сил : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники / Сюткин Святослав Васильевич ; науч. рук. М.К. Болога ; Ин-т приклад. физики АН МССР. – Кишинев, 1981. – 234 с. – Библиогр. : с. 209-225.

Цель работы состояла в изучении возможности использования электромагнитных полей для управления структурно-гидродинамическими параметрами и теплообменом в псевдоожигенном слое, создание магнитоожигенных слоев. Проведено количественное определение наиболее важных характеристик (скорость начала псевдоожигения, перепад давления, однородность слоя, унос) и теплообмена в псевдоожигенном слое при воздействии поля. Исследованы структуры магнитоожигенного слоя в переменных и вращающихся магнитных полях, характер движения частиц и закономерности теплообмена между поверхностью нагрева и магнитоожигенным слоем. Разработаны различные способы и устройства на основе магнитоожигенного слоя для интенсификации теплообменных аппаратов.

771. Тарыца, В.Ф. Исследование кинетики осветления плодово-ягодных соков бентонитовыми глинами : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных продуктов : защищена 30.10.1981 / Тарыца Василий Федорович ; науч. рук. М.А. Кердиваренко, И.П. Дульнева ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Кишинев. политехн. ин-т им. С. Лазо. – Кишинев, 1981. – 179 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 134-156.

Диссертация посвящена исследованию закономерностей протекания процесса осветления плодово-ягодных соков различными бентонитами и изыскание путей его интенсификации. Исследованы факторы, влияющие на процесс осветления. Изучена кинетика процесса осветления и кинетика адсорбции отдельных компонентов соков. Дана систематическая химико-технологическая оценка осветляющих свойств бентонитовых глин. Установлены особенности кинетики адсорбции бентонитами различных компонентов сока. Разработана технология ускоренного осветления и испытана в производственных условиях. Предложена схема установки для эффективного ведения процесса контактирования сока с суспензией бентонита.

772. Тодоров, Т.Т. Экспериментальное исследование тепловых характеристик камер хранения с воздушным охлаждением : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники / Тодоров Тодор Тенчов ; науч. рук. И.Г. Чумак ; Одес. технол. ин-т холодит. пром-сти. – Одесса, 1981. – 196 с. – Библиогр. : с. 97-108.

Цель работы – установление с помощью экспериментальных исследований динамические характеристики воздухоохладителя во взаимосвязи с холодильной машиной. Выявлена сложная взаимосвязь тепловых и влажностных процессов, происходящих в системе воздухоохладитель-камера. Получены функциональных зависимости для наиболее важных характеристик воздухоохладителей. На основании полученных формул созданы инженерные методики теплового расчета воздухоохладителей. Установлен характер интенсивности осаждения инея, определен закон изменения тепловлажностных соотношений в камере с воздухоохладителем.

773. Федоров, Л.К. Исследование и разработка системы автоматического регулирования валогенераторной установки с учетом особенностей технологии промышленного лова и переработки рыбы : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.13.07 – автоматическое управление и регулирование, управление технологическими процессами (пром-сть) : защищена 30.10.1981 / Федоров Леонид Константинович ; науч. рук. И.И. Кринецкий ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Одес. политехн. ин-т. – Одесса, 1981. – 293 с. – Библиогр. : с. 281-293.

Целью работы является исследование, разработка и выдача технического задания на перспективный вариант автоматически управляемого валогенератора переменного тока в рациональной системе энергоснабжения технологического процесса рыбопромыслового судна с винтом регулируемого шага в условиях промышленного лова и переработки рыбы, который позволяет решить вопрос экономичной эксплуатации главного источника механической энергии. Получено математическое описание синхронного биротативного валогенератора (СБВГ) как объекта управления по частоте при энергопотоке дифференциальной мощности, замкнутом на вход и выход объекта. Исследована и разработана структура системы автоматического управления СБВГ, обеспечивающая высокие качественные показатели параметров производимой электроэнергии (частоты и напряжения) в наиболее тяжелых условиях работы рыбопромыслового судна.

774. Чагаровский, В.П. Исследование процесса сублимационной сушки пищевых материалов с досушиванием в кипящем слое : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 01.07.1981 / Чагаровский Вадим Петрович ; науч. рук. М.А. Гришин ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. - Одесса, 1981. – 181 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 165-174.

Целью диссертационной работы и исследований, связанных с изучением процесса сублимационной сушки с использованием досушивания в кипящем слое, является интенсификация процесса сушки в целом, определение рациональных режимов и получение сухих продуктов высокого качества. Исследованы источники радиационного теплоподвода и процесс досушивания частично сублимированных пищевых продуктов в развитой стадии кипящего слоя. Уточнены режимы замораживания для исследуемых продуктов. Определены качественные показатели сухих продуктов, полученных комбинированным способом с применением досушивания вне сублиматора. Разработана технологическая схема производства сухих продуктов комбинированным способом с применением досушивания вне сублиматора в развитой стадии кипящего слоя.

775. Шаповаленко, О.И. Разработка технологии сушки гранулированных комбикормов и отрубей, выработанных с использованием воды : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.03 – хранение зерна (элеваторно-складское хозяйство) и других сельскохозяйственных продуктов : защищена 09.04.1982 / Шаповаленко Олег Иванович ; науч. рук. В.И. Жидко ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Укр. фил. ВНИИ комбикорм. пром-сти. – Одесса, 1981. – 216 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 166-182.

Целью работы является разработка технологии сушки, обеспечивающей требуемые показатели качества и стойкость при хранении гранулированных комбикормов и отрубей, выработанных с использованием воды на прессах с вращающейся кольцевой матрицей. На основании проведенных исследований установлены режимы сушки, обеспечивающие требуемые показатели качества и стойкость гранулированных комбикормов при хранении. Разработана технология сушки гранулированных комбикормов и отрубей, выработанных с использованием воды на прессах типа ДГ-I, которая позволила создать технологию гранулирования комбикормов и отрубей без применения пара на прессах с вращающейся кольцевой матрицей.

1982

776. Абид Джавад Кадым Эль Амири. Сублимационная сушка творога, выработанного из обезжиренного молока, концентрированного ультрафильтрацией : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 25.03.1982 / Абид Джавад Кадым Эль Амири ; науч. рук. М.А. Гришин, А.П. Чагаровский ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1982. – 143 с. – Библиогр. : с. 135-143.

Проведено исследование и выбор оптимальных параметров процесса концентрации белковой фазы обезжиренного молока с помощью полупроницаемых мембран. Изучен химический состав концентрата обезжиренного молока и его биологическая ценность, а также зависимость расхода молока при производстве творога от содержания белка в концентрате. Исследованы технологические особенности производства творога из молока, концентрированного ультрафильтрацией. Исследован процесс сублимационной сушки творога, полученного из концентрата, и разработана технологическая схема. Доказана возможность интенсификации процесса ультрафильтрационного концентрирования молока за счет применения пульсирующего потока.

777. Аминов, Д.С. Изыскание условий непрерывной ротационной стерилизации консервов в жестяной таре : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств : защищена 19.03.1982 / Аминов Даир Султанович ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Дагест. политехн. ин-т. – Одесса, 1982. – 234 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 220-234.

Работа посвящена исследованию непрерывной ротационной стерилизации фруктовых и ягодных консервов в жестяной таре в аппаратах, работающих по новым прогрессивным методам с применением электрического тока для тепловой обработки продукта. Определено, что путем непосредственного пропускания электрического тока по стенкам жестяной банки можно стерилизовать продукты в стерилизаторах, работающих при атмосферном давлении. Процесс стерилизации консервов в непрерывно действующем аппарате открытого типа протекает интенсивнее, при этом отсутствует влияние тока на пищевую ценность продукта. Разработан носитель жестяных банок для ротационного стерилизатора непрерывного действия, имеющий несложную конструкцию, но отличающийся надежностью.

778. Гайдабура, И.П. Разработка и внедрение автоматической системы регулирования энерготехнологического вихревого аппарата с использованием косвенных переменных : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.13.07 – автоматическое управление и регулирование, управление технологическими процессами (пром-сть) : защищена 18.03.1982 / Гайдабура Иван Петрович ; науч. рук. Ю.К. Тодорцев ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Одес. политехн. ин-т. – Одесса, 1982. – 200 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 156-172.

Диссертация посвящена разработке и внедрению автоматической системы регулирования энерготехнологического вихревого аппарата с использованием косвенных переменных. Предложены способы определения тепловыделения по величине полезного напора в циркуляционном контуре циклона и по перепаду температур воды в его охлаждаемых элементах. Разработаны технические средства управления – измерители теплового потока и расхода исходного сырья. Предложен способ автоматического управления процессом технологической переработки тугоплавких материалов, защищенный авторским свидетельством. На основе этого способа разработана и внедрена автоматизированная система регулирования энерготехнологического циклонного агрегата.

779. Гаро, В.Е. Влияние воднотепловой обработки зерна на белковые вещества и качество пшеничной муки : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов : защищена 18.12.1981 / Гаро Виктор Егорович ; науч. рук. И.Т. Мерко, Е.И. Медведева ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1982. – 141 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 120-139.

Рассмотрено влияние воднотепловой обработки зерна на белковые вещества и качество пшеничной муки. Исследована эффективность методов холодного, горячего и скоростного кондиционирования зерна пшеницы различного качества при подготовке к сортовым помолам, что позволило оценить их влияние на изменение технологических свойств зерна. Показано, что изменение режимов холодного кондиционирования пшеницы не влияет на характеристику белковых веществ муки и не ухудшает её хлебопекарных свойств. Установлено, что наиболее эффективным методом воднотепловой обработки зерна является горячее кондиционирование при пониженных тепловых режимах.

780. Гниличенко, В.И. Исследование динамических характеристик низкотемпературных тепловых труб при запуске из состояния с замороженным теплоносителем : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники (включая техническую термодинамику и теплообмен) / Гниличенко Владимир Иванович ; науч. рук. Г.Ф. Смирнов ; Одес. технол. ин-т холодит. пром-сти. – Одесса, 1982. – 203 с. – Библиогр. : с. 156-163.

В диссертации на основе анализа особенностей применения низкотемпературных тепловых труб (НТТ) в системах охлаждения радиоэлектронной аппаратуры (РЭА), с учетом известных исследований неустановившихся режимов работы НТТ, поставлена задача исследования динамических характеристик НТТ при запуске и выходе на стационарный режим работы из замороженного состояния; выполнен комплекс исследований, которые включают математическое моделирование, расчетно-теоретический анализ, экспериментальное изучение характерных режимов запуска базовых конструкций НТТ и теплопередающих устройств, выполненных на их основе. Разработана структурная схема моделей, характеризующая возможные варианты запуска НТТ из состояния с замороженным теплоносителем.

781. Джапаридзе, З.Ш. Обоснование способа и режимов сепарирования чая при выделении черешков : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств : защищена 26.03.1983 / Джапаридзе Зураб Шалвович ; науч. рук. И.Р. Дударев ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1982. – 216 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 145-157.

Диссертация посвящена научному обоснованию способа и режимов сепарирования чая при выделении черешков. Установлено, что недостаточная эффективность сепарирования чая обусловлена низким уровнем применяемой техники и технологии отделения примесей от качественного компонента, а также отсутствием данных о физических свойствах компонентов, необходимых для разработки новых эффективных способов обогащения. Предложен новый способ обогащения чая, заключающийся в последовательном выполнении операций разделения исходной смеси по длине частиц, выборочного измельчения крупной фракции и последующего отделения черешков от измельченных качественных чаинок. Разработана конструкция черешкоотборочной машины, которая обеспечивает требуемую эффективность и производительность технологической линии сортировки полуфабриката. Установлено, что внедрение в производство разработанной машины исключает многократность сортировки, излишнее измельчение чая и способствует повышению качества готовой продукции.

782. Домнина, Е.В. Разработка термодинамического метода предсказания и расчета критических параметров многокомпонентных криоагрегатов дроссельных систем : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.06 – теоретические основы теплотехники (включая техническую термодинамику и тепломассообмен) / Домнина Евгения Васильевна ; науч. рук. П.М. Кессельман ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1982. – 162 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 137-148.

Целью диссертационной работы явилось создание и исследование теоретически обоснованной аналитической методики определения критических параметров многокомпонентных систем, и в частности, наиболее распространенных азотно-хладоновых и азотно-углеводородных криоагентов. Определены критические параметры систем неон-фреон-13 и неон-фреон-14. На основании оригинального уравнения Редлиха-Квонга выведены соотношения для расчета критических параметров бинарных систем и сравнением с обширными экспериментальными данными, включая полученные в настоящей работе, определены границы их применимости. Разработана методика расчета критических параметров многокомпонентных смесей и сравнением с существующими экспериментальными данными подтверждена ее реалистичность. Материалы исследования использованы при разработке высокоэффективных многокомпонентных криоагентов дроссельных систем и вошли в нормативную техническую документацию по проектированию микроохладителей на смесях.

783. Дьяконова, А.К. Физико-химические изменения томатов при консервировании и совершенствование контроля производства : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 14.10.1982 / Дьяконова Анджела Константиновна ; науч. рук. А.Т. Марх, Л.А. Бонева ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1982. – 181 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 130-151.

Рассмотрено физико-химические изменения томатов при консервировании и совершенствование контроля производства. Показано, что сорта томатов машинной уборки отличаются от томатов ручного сбора меньшей кислотностью, более высоким рН, большей массовой долей нерастворимых веществ – мякоти, семян, кожицы, сосудистых волокон. Разработан оптический метод который измеряет оптическую плотность жидкой фазы сырья на фотоэлектроколориметре для определения степени зрелости томатов. Применение разработанных методов (определение степени зрелости томатов, количества отходов после протирочного агрегата, количество мякоти в пульпе) обеспечивает последовательный контроль за качеством томатов и процессами их переработки, оптимальный уровень производства и высокое качество готовой продукции.

784. Егорова, З.Е. Микробиологическое исследование производства пищевых концентратов первых обеденных блюд и совершенствование их технологии : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 26.03.1983 / Егорова Зинаида Евгеньевна ; науч. рук. О.А. Кириленко ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1982. – 225 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 181-203.

Целью работы является совершенствование технологии, микробиологического контроля и повышение качества пищевых концентратов первых обеденных блюд. Выявлены основные и дополнительные источники обсеменения микроорганизмами суповых концентратов в процессе производства. Определены закономерности изменения количественного и видового состава микрофлоры, активности воды и влажности пищевых концентратов в процессе хранения. Дана характеристика некоторым представителям патогенной микрофлоры пищевых концентратов первых обеденных блюд и апробированы методы их определения. Разработаны рекомендации по совершенствованию микробиологического контроля, технологии и повышению качества пищевых концентратов первых обеденных блюд.

785. Календро, Е.Л. Исследование промышленных процессов выращивания чистой культуры дрожжей и разработка автоматической системы управления этими процессами : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.13.07 – автоматическое управление и регулирование, управление технологическими процессами (пром-сть) : защищена 16.10.1982 / Календро Евгений Людвигович ; науч. рук. В.Г. Трегуб ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Киев. технол. ин-т пищевой пром-сти. – Киев, 1982. – 219 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 150-172.

Разработаны способ автоматического управления концентрацией остаточных питательных веществ с учетом скорости их потребления биомассой дрожжей, комбинированная система автоматической стабилизации подачи питательных веществ в аппарат, которая проще и надежнее существовавших, система управлением чистой культуры специализированного завода по производству кормовых дрожжей, внедрение которой привело к увеличению производительности отделения и выхода дрожжей. Последняя включена в состав АСУ ТП гидролизно-дрожжевого производства.

786. Киладзе, А.А. Промышленное использование дикорастущих плодов Грузии : облепихи, яблок и груш : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов / Киладзе Автандил Акакиевич ; науч. рук. А.Н. Нижарадзе ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Груз. НИИ пищевой пром-сти. – Тбилиси, 1982. – 240 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 162-178.

Исследовано влияние различных способов сушки пюре из дикорастущих плодов Грузии в фонтанирующем слое инертного носителя и сублимационным методом на изменение качественных показателей. С помощью математического моделирования рассчитаны рецептуры новых видов молочно-фруктовых пищекокцентратов. Установлены оптимальные параметры бланширования в воде, что позволит достичь необходимую степень кулинарной готовности дикорастущих плодов, положительно скажется на формировании их натурального цвета, аромата и позволит максимально сохранить биологически активные вещества. Разработана технология консервов из дикорастущих плодов: «Облепиха протертая с сахаром», «Компот из дикорастущих груш», «Маринад из дикорастущих груш», «Варенье из дикорастущих груш» и утверждена на них нормативно-техническая документация.

787. Козьминых, Н.А. Исследование нестационарных режимов работы насосно-циркуляционных систем охлаждения : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники / Козьминых Николай Анатольевич ; науч. рук. И.Г. Чумак ; Одес. технол. ин-т холодит. пром-сти. – Одесса, 1982. – 147 с. – Библиогр. : с. 90-100.

Получены критерии подобия насосно-циркуляционных систем (НЦС), дающие возможность распространить результаты исследования одной конкретной системы на множество ей подобных. Получена методика расчета НЦС на основе критериальных зависимостей. Получены характеристики насосно-циркуляционной системы охлаждения, определяющие зависимость массовых расходов жидкого и парообразного холодильного агента от величины потока теплоты, давления и температуры кипения, гидравлических сопротивлений приборов охлаждения сливных трубопроводов. Создана математическая модель, которая может быть использована для исследования различных режимов работы НЦС путем математического эксперимента, а также при разработке новой методики расчета этих систем, учитывающей специфику физических процессов, протекающих в насосно-циркуляционном контуре.

788. Колинчук, П.И. Повышение эффективности процесса термовинификации : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств : защищена 29.06.1982 / Колинчук Петр Иванович ; науч. рук. А.В. Иваненко ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1982. – 208 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 148-161.

Исследован принципиально новый гидротермический способ получения экстрактивного сула из винограда при термовинификации и аппарат для его осуществления – смеситель-винификатор. Дано математическое описание теплообмена в процессе избирательного смешения в аппаратах подобного типа. Разработан новый аппарат – многосекционный смеситель-винификатор. Впервые получено выражение, связывающее производительность с определяющими параметрами аппарата и основными технологическими характеристиками процесса. Предложена реологическая модель системы аппарат-среда. Получены зависимости разности давлений в камерах аппарата и мощности процесса избирательного смешения от геометрических размеров, режима работы и конструктивных особенностей аппарата, а также физических свойств среды.

789. Лясковски, А. Исследование нестационарных тепловлажностных процессов в судовых помещениях с целью обоснования систем управления : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники / Лясковски Анджей ; науч. рук. И.И. Кринецкий ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1982. – 148 с. – Библиогр. : с. 133-140.

В работе анализируются требования, предъявляемые к условиям комфортного микроклимата на судах, существующие способы регулирования и типы систем автоматизации судовых установок кондиционирования воздуха, а также обосновывается новый способ автоматического поддержания комфортных условий в судовых кондиционируемых помещениях. Рассматривается математическое описание судового помещения, как управляемого объекта, с учетом динамических характеристик ограждений и оборудования и исследуется динамика нестационарных процессов изменения температуры и влажности методом математического моделирования. Определен алгоритм функционирования вычислительного устройства, вырабатывающего сигнал, пропорциональный комфортной температуре воздуха в судовом помещении на основе известных значений составляющих результирующей температуры. Разработана функциональная схема автоматического поддержания комфортных условий в судовых кондиционируемых помещениях с применением регулятора результирующей температуры.

790. Мартыновский, А.В. Криогенные свободопоршневые детандерные микроохладители с дроссельным тормозом. Разработка, теоретическое и экспериментальное исследование : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники / Мартыновский Анатолий Владимирович ; науч. рук. И.М. Шнайд ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1982. – 191 с. – Библиогр. : с. 165-173.

На основе понятия об идеальном прототипе машины выполнен термодинамический анализ теоретического рабочего процесса. Определены предельно достижимые энергетические характеристики исследуемой машины и сопоставлены с аналогичными характеристиками других, исследованных ранее газовых криогенных машин (ГКМ). Получены и проанализированы системы дифференциальных уравнений, описывающих действительный рабочий процесс – с учетом влияния сил трения, инерции и гидравлических сопротивлений. Выполнено теоретическое исследование влияния конструктивных параметров и режима работы на эксергетический КПД машины. Выявлены специфические, присущие данной машине, источники технических потерь и сформулированы рекомендации по их уменьшению. Изложены результаты экспериментального исследования лабораторных макетов машин. Определены гидравлические характеристики трактов, выполнено индизирование рабочих процессов, проведено сравнение экспериментальных и теоретических результатов. Практически осуществлены результаты исследований. Описаны конструкции опытных образцов машин и систем на их основе.

791. Науменко, Н.В. Исследование структуры, напряженного состояния и давления зерновой массы в силосах элеваторов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.03 – хранение зерна (элеваторно-складское хозяйство) и других сельскохозяйственных продуктов / Науменко Николай Васильевич ; науч. рук. П.Н. Платонов, П.И. Христиненко ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1982. – 257 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 213-237.

Диссертация посвящена исследованию структуры, напряженного состояния и давления зерновой массы в силосах элеваторов. Разработана методика определения структурно-механических и физических характеристик зерна, необходимых для оптимизации технологических режимов. Создана модель зерновой среды, которая адекватно отражает дискретность и анизотропию, присущую реальным структурным состояниям зерновых масс. Полученная система уравнений динамического состояния зерновой массы дает метод определения напряжений и коэффициента бокового распора внутри и на границах зернового потока в зависимости от распределения скоростей и плотности по его объему при выгрузке силоса. Осуществлено построение макроскопического тензора напряжений, сохраняющее геометрические и физико-механические характеристики зерновой среды для различных ее структурных состояний.

792. Нгуен Минь Хе. Исследование и разработка системы комплексной автоматизации ректификационных установок для утилизации отходов винодельческой промышленности : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.13.07 – автоматическое управление и регулирование, управление технологическими процессами (пром-сть) : защищена 28.06.1982 / Нгуен Минь Хе ; науч. рук. М.П. Асмаев ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Краснодар. политехн. ин-т. – Краснодар, 1982. – 199 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 152-167.

Диссертация посвящена исследованию и разработке системы комплексной автоматизации ректификационных установок для утилизации отходов винодельческой промышленности. Теоретически обоснована и экспериментально подтверждена методика расчета распределения скорости парового потока по высоте колонны, в основу которой положена линейная аппроксимация зависимости изменения перепада давления на тарелках от изменения скоростей мольного парового потока, возникающих из-за недогрева сырья. Получена математическая модель статики брагоперегонного аппарата, которая адекватна реальным процессам и приемлема для других типов аппаратов, в частности, для бражных колонн брагоректификационных установок. Предложен новый способ управления брагоперегонным аппаратом, основанный на дискретном управлении подачей сырья в аппарат, что в значительной мере упрощает техническую реализацию системы.

793. Николаев, А.В. Исследование теплообмена в тонких слоях насадки с внутренними источниками тепла применительно к газоохлаждаемым аппаратам : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники (включая техническую термодинамику и тепломассообмен) / Николаев Александр Владимирович ; науч. рук. Л.К. Вукович ; Одес. политехн. ин-т. – Одесса, 1982. – 245 с. – Библиогр. : с. 173-189.

Целью работы является повышение надежности и интенсификации теплообмена в кассетах энергетических установок с шаровой насадкой и внутренним тепловыделением, или в подобных системах, и получение данных, позволяющих проводить конструкторские и оптимизационные расчеты. Определены значения геометрических и теплофизических характеристик оболочек и режимных параметров теплообмена, обеспечивающих максимальную теплоотдачу и минимальную неравномерность температур по поверхности оболочки. Разработаны рекомендации по методике расчета и проектированию аппаратов с тонкими слоями паровой насадки с внутренним тепловыделением. Полученные в работе результаты использованы в разработках института атомной энергетики им. И.В. Курчатова и института теплофизики Новосибирского государственного университета.

794. Николаенко, В.Ф. Оптимизация процесса выращивания хлебопекарных дрожжей : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.13.07 – автоматическое управление и регулирование, управление технологическими процессами (пром-сть): защищена 09.12.1983 / Николаенко Владимир Федорович ; науч. рук. А.П. Ладанюк ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Киев. технол. ин-т пищевой пром-сти. – Киев, 1982. – 283 с. – Библиогр. : с. 196-218.

Предложена оптимизация процесса выращивания хлебопекарных дрожжей. На основании исследования выделения тепла дрожжами построена диаграмма удельного тепловыделения, позволяющая определить тепловыделение в критических точках процесса и разработать алгоритм управления процессом дрожжевания. Разработаны и испытаны практические конструкции прогнозирующих физических моделей, работающие в объеме аппарата, и позволяющие определять оптимальные условия ведения процесса. Предложенная методика расчета дозаторов и исследование работы дозаторов с мерной емкостью дали возможность рассчитать станцию дозирования питательных компонентов исходя из заданной точности и качества процесса дозирования, найти способы снижения частоты срабатывания дозатора и сглаживания пульсаций дозируемой жидкости.

795. Павликов, В.П. Исследование по обоснованию расчетных показателей прочностных и деформационных свойств насыпи сочной сельскохозяйственной продукции как объекта хранения : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.03 – хранение зерна (элеваторно-складское хозяйство) и других сельскохозяйственных продуктов / Павликов Валерий Павлович ; науч. рук. Г.И. Глушков ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, ВЦНИИПИ «Гипронисельпром». – Орел, 1982. – 205 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 168-182.

Диссертация посвящена установлению статистически обоснованных показателей прочностных и деформационных свойств насыпи сочной сельскохозяйственной продукции, необходимых для расчета вентиляционного и технологического оборудования, а также несущих и ограждающих конструкций хранилищ. Выявлены статистически обоснованные показатели прочностных и деформационных свойств моркови, столовой свеклы, лука-репки, использование которых увеличивает надежность расчетов технологического и вентиляционного оборудования, а также ограждающих и несущих конструкций хранилищ. Научно обоснована допустимая высота складирования картофеля, выходя из условий механической прочности клубня.

796. Петров, В.Н. Объемное порционное дозирование сыпучих пищевых продуктов под действием центробежных сил : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств : защищена 15.10.1982 / Петров Валерий Николаевич ; науч. рук. И.Р. Дударев, науч. консультант В.Ф. Петько ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1982. – 194 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 151-169.

Диссертация посвящена исследованию процесса дозирования сыпучих пищевых продуктов небольшими дозами, разработке научно обоснованных методов расчета и создания порционных дозаторов. Разработан и исследован метод повышения производительности дозирования сыпучих продуктов небольшими дозами. Определены физические характеристики дозируемых сыпучих продуктов. Определены производительности истечения сыпучих продуктов через отверстия. Исследованы процессы уплотнения сыпучего материала при его дозировании и дозаторы с гравитационным и центробежным действием на сыпучий продукт. Определены параметры объемного порционного дозирования сыпучих пищевых продуктов в мерных емкостях под действием центробежных сил.

797. Рева, Н.В. Разработка методики и исследование коэффициентов массо- и теплопереноса капиллярно-пористых материалов в процессе сушки : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники (включая техническую термодинамику и тепломассообмен) / Рева Наталья Владимировна ; науч. рук. В.А. Календерьян ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1982. – 219 с. – Библиогр. : с. 142-154.

Приведен краткий обзор и анализ известных аналитических и экспериментальных методов исследования коэффициентов переноса капиллярно-пористых тел и обоснована необходимость разработки новой экспериментальной методики комплексного определения коэффициентов массо- и теплопереноса в кинетических режимах сушки. Сформулированы требования к методике, исходные положения и приведен вывод расчетных зависимостей для экспериментального определения коэффициентов массо- и теплопереноса в процессе сушки. Описаны экспериментальные установки, схема измерений и методика проведения опытов. Приведены результаты экспериментального определения эффективных коэффициентов диффузии влаги, теплопроводности и относительного коэффициента термодиффузии для фракционированных абразивных порошков в широком диапазоне изменения режимных параметров и данные по кинетике и динамике сушки плотного слоя, включающие расчет и анализ потоков тепла и массы, обусловленных различными механизмами переноса. Приведены расчет и анализ погрешностей.

798. Рыкун, Ю.О. Исследование сублимационных и баллонных дроссельных охладителей для температурного уровня $160\div 220\text{K}$: дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники / Рыкун Юрий Олегович ; науч. рук. В.А. Наер ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1982. – 163 с. – Библиогр. : с. 133-142.

На основании анализа литературных данных сделан вывод о перспективности применения в качестве микроохладителей ряда электронно-оптических приборов (ЭОП) сублимационных и баллонных дроссельных охладителей, неизученных в области температур $160\div 220\text{ K}$, в которой ожидается существенное расширение их возможностей. Описан термодинамический анализ и выбор рабочих веществ рассматриваемых сублимационных и баллонных дроссельных охладителей (СО и БДО). Уточнены вид температурной зависимости теплоты сублимации и характер зависимости давления паров на кривой упругости сублимации. Приведены расчеты эксергетических, теплотехнических и массогабаритных характеристик СО и БДО в исследуемом диапазоне параметров, выполненные с целью выяснения возможностей микроохладителей и выбора оптимального из них для длительного космического и кратковременного наземного использования. Представлены результаты экспериментального исследования контактного теплообмена при сублимации, интенсифицированного на порядок введением жидких добавок, а также данные проверки работоспособности разработанных СО повышенной холодопроизводительности.

799. Саламаха, В.И. Исследование процесса вертикального пневмотранспортирования зернистых материалов в зависимости от концентрации (применительно к зерноперерабатывающим предприятиям) : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств : защищена 30.06.1982 / Саламаха Владимир Иванович ; науч. рук. А.М. Дзядзио, Г.Ф. Костюк ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1982. – 136 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 118-129.

Диссертация посвящена исследованию процесса вертикального пневмотранспортирования зернистых материалов в зависимости от концентрации. Показано, что основным критерием, влияющим на вид пневмотранспорта — сплошным потоком, пульсацией или свободным полетом частиц — является плотность движущегося потока. Установлено, что минимальные затраты энергии на пневмотранспорт имеют место в зоне стыка транспорта свободным полетом частиц и пульсацией (поршнями). Получена формула для расчета скорости воздуха в зоне минимального расхода энергии на пневмотранспорт. Создано приемное устройство, позволяющее осуществлять пневмотранспорт на скоростях воздуха, соответствующих минимуму расхода энергии в широких диапазонах нагрузки на поперечное сечение материалопровода.

800. Светличный, П.И. Исследование термодинамических свойств фреонов-14 и 152А : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 — теоретические основы теплотехники (включая техническую термодинамику и тепло- и массообмен) / Светличный Павел Иванович ; науч. рук. В.Ф. Чайковский ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. — Одесса, 1982. — 198 с. — (Прил.) — Библиогр. : с. 98-109.

Цель работы — исследование термических и калорических свойств фреонов — 14 и 152А в широком интервале температур и давлений, составление уравнений состояния и расчет таблиц термодинамических свойств. На основании комплексного исследования и обработки полученных данных впервые разработаны справочные таблицы указанных фреонов в широком диапазоне температур и давлений. Получены новые данные о сжимаемости, давлении насыщенных паров фреонов — 14 и 152А, а также об изобарной теплоемкости фреона 152А, которые охватывают ранее неисследованную область параметров состояния. Приведены таблицы термодинамических свойств фреонов — 14 и 152А в однофазной области и на линии насыщения, таблицы отклонений экспериментальных значений плотности от рассчитанных по уравнениям состояния

801. Симоненко, Ю.М. Исследование охлаждаемых труб с внутренним и наружным оребрением : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 — гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники / Симоненко Юрий Михайлович ; науч. рук. А.И. Азаров ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. — Одесса, 1982. — 219 с. — (Прил.). — Библиогр. : с. 169-179.

Актуальной задачей работы является поиск путей повышения экономичности вихревого энергоразделения при более доступном, чем вода, но мало изученном воздушном охлаждении вихревой трубы. Экспериментально изучены различные приемы отвода тепла от камеры энергоразделения. Определены оптимальные геометрические соотношения проточной части охлаждаемой вихревой трубы и предложена методика ее расчета. Исследованы ступенчатые установки на основе многокамерных вихревых труб, в том числе с межступенчатыми теплообменниками в холодном потоке. Дан технико-экономический анализ результата, полученного от повышения энергоэффективности вихревых охладителей и показаны их преимущества по сравнению с другими типами генераторов холода. Проведенные исследования позволили выявить возможности увеличения экономичности вихревых труб, работающих на неочищенном, влажном сжатом воздухе при отсутствии проточной воды и приблизить их КПД к уровню эффективности лучших лабораторных устройств с водяным охлаждением. В ходе выполнения работы предложены и исследованы оригинальные схемы и конструкции установок, в которых наиболее полно проявляются преимущества воздухоохлаждаемых вихревых труб.

802. Соловьев, А.А. Совершенствование технологии шелушения ячменя при выработке комбикормов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов : защищена 07.09.1982 / Соловьев Алексей Алексеевич ; науч. рук. И.Р. Дударев, науч. консультант Л.И. Котляр ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1982. – 214 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 181-194.

Целью работы являлось повышение уровня кормового использования фуражного зерна ячменя на основе совершенствования технологии его шелушения перед вводом в комбикорма. На основе изучения механико-технологических свойств зерна ячменя определены рациональные параметры подготовки и обработки его в роторно-лопастной фрикционной шелушильной машине. Установлен характер влияния этих параметров на технологическую эффективность шелушения, которая оценивалась предложенным комплексным технолого-энергетическим критерием. Полученные математические модели подготовки и обработки зерна ячменя адекватно описывают исследуемые процессы и позволяют осуществлять научно-обоснованное управление ими.

803. Тарасашвили, И.И. Разработка технологии консервированных овощных соков для диетического питания : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 09.12.1982 / Тарасашвили Ираклий Ильич ; науч. рук. А.Ф. Фан-Юнг ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, ГрузНИИ пищевой пром-сти. – Одесса, 1982. – 264 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 152-170.

Диссертация посвящена разработке технологии овощных соков из редиса, репы и огурцов для диетического питания с максимальным сохранением биологически активных веществ и создание купажированных плодовоовощных соков со сбалансированным составом незаменимых факторов питания. Изучен химический состав, характеристика редиса, репы огурцов и полученных из них соков с учетом их лечебных свойств. Разработка оптимальных технологических режимов производства соков из указанного сырья. Установлено влияние технологии на выход соков и сохранение ценных химических компонентов сырья. Изучена целесообразность расширения ассортимента продуктов, вырабатываемых с применением овощных соков. Разработаны оптимальные соотношения купажей для сбалансирования в них состава незаменимых биологически активных веществ. Исследованы условия использования консервированных овощных соков в диетическом и лечебном питании.

804. Теске, Х. Управление движением двухфазного потока в циклонно-вихревых аппаратах : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.13.07 – автоматическое управление и регулирование, управление технологическими процессами (пром-сть) : защищена 10.12.1982 / Теске Хартмут ; науч. рук. Ю.К. Тодорцев ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Одес. политехн. ин-т. – Одесса, 1982. – 180 с. – Библиогр. : с. 165-180.

Диссертация посвящена исследованию характеристик объекта управления и разработке принципов управления движением двухфазного потока в энерготехнологических циклонно-вихревых аппаратах. Определены задачи и целевые функции управления движением двухфазного потока. Синтезирована математическая модель двухфазного циклонного потока. Созданы системы программ моделирования аэродинамики циклонно-вихревых аппаратов (ЦВА). Исследованы свойства объекта управления и нахождение возможных регулирующих координат. Разработаны принципы схемы автоматического управления аэродинамическим режимом ЦВА.

805. Хаютин, Ю.Д. Разработка экспериментальной методики и результаты исследования термодинамических свойств жидкостей : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники / Хаютин Юрий Давидович ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1982. – 176 с. – Библиогр. : с. 159-173.

Разработана новая экспериментальная методика для изучения термодинамических свойств жидкостей, позволяющая с помощью стандартного приборного оборудования автоматизировать получение и обработку результатов измерений. Комплексно (экспериментально и расчетно) определены термические свойства жидкой фазы одного из фреонов, базирующееся на практическом применении созданной методики. Практическая ценность работы заключается в применении созданной методики исследования для определения термических свойств жидкостей. Методика позволяет в значительной степени исключить ручной труд, как при получении, так и при обработке результатов наблюдений. Экспериментальная установка, на которой реализована разработанная методика, может быть использована для точного измерения плотности жидкостей, неагрессивных к медным сплавам и стали X18H9T.

806. Цвиговский, Г.К. Повышение эффективности работы рефрижераторных трюмов с воздушным охлаждением при плотной укладке мороженных продуктов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники / Цвиговский Георгий Константинович ; науч. рук. В.П. Чепурненко ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1982. – 259 с. – Библиогр. : с. 175-186.

Улучшены технико-экономические показатели воздушной системы путем оптимизации наиболее характерных элементов ее конструкции и разработки обоснованных рекомендаций по выбору экономически эффективной холодопроизводительности компрессора в зависимости от условий его работы и особенностей теплообмена между воздухом и грузом, а также разработаны проектные предложения по созданию новых, более эффективных систем воздушного охлаждения. Решить эту задачу можно только путем глубокого и всестороннего изучения особенностей аэродинамики и закономерностей теплообмена при вынужденной конвекции неоднородного пористого массива с низкой проницаемостью, каким является плотный штабель груза мороженной рыбы в рефрижераторном трюме.

807. Шерстобитов, В.В. Разработка и исследование насадочных элементов с целью интенсификации массообменных процессов в дрожжерастильном аппарате : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств : защищена 15.10.1982 / Шерстобитов Валерий Валентинович ; науч. рук. А.Ю. Винаров, науч. консультант Г.Г. Михайленко ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1982. – 239 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 175-192.

Цель работы – разработка эффективных турбулизирующих насадочных элементов для интенсификации массообменных процессов в дрожжерастильном аппарате колонного типа. Определены основные требования к материалу и конструкции турбулизирующей насадки для ее эффективного применения в ферментационных процессах. Разработаны образцы конструкций насадок, обеспечивающих улучшение гидродинамических и массообменных условий в колонном дрожжерастильном аппарате. Проведены массообменные и гидродинамические исследования, рекомендуемых для практики типов насадок, и установлены оптимальные режимы ее работы. Разработана конструкция дрожжерастильного колонного аппарата с применением турбулизирующей насадкой.

808. Шош, Й.Г.М. Совершенствование технологии пектиновых препаратов из яблочных отходов консервного производства : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 08.12.1983 / Шош Йожефне Газдаг Мария ; науч. рук. А.А.Таран, В.Г. Моисеева ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Краснодар. политехн. ин-т, НИИ консерв. и пряно-перцовой пром-сти (ВНР). – Краснодар, 1982. – 177 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 125-144.

Цель работы состоит в разработке технологии получения пектина из яблочных отходов консервного производства на основе изучения пектиновых веществ. Изучен химический состав и изменение содержания пектиновых веществ в процессе роста и созревания яблок и их падалицы. Исследованы качественные и количественные показатели пектиновых препаратов, получаемых из выжимок от переработки яблок и их изменение в зависимости от продолжительности хранения в свежем виде и способа обработки их перед консервированием, концентрации сернистого ангидрида и температуры в процессе хранения сульфитированных яблочных выжимок. Разработана усовершенствованная технологическая схема получения пектинового препарата из сульфитированных яблочных выжимок. Создано оборудование для консервирования выжимок сернистой кислотой.

809. Шуб, Л.П. Разработка и внедрение рациональной технологии сухого картофельного пюре : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 24.03.1983 / Шуб Людмила Павловна ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, ВНИИ по пр-ву продуктов питания из картофеля. – Минск, 1982. – 303 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 182-203.

Целью исследований являются разработка и внедрение рациональной технологии, обеспечивающей увеличение производительности существующих линий, создание новых мощностей, увеличение выпуска сухого картофельного пюре и улучшение качества продукта. Разработаны рациональные режимы процессов подготовки пюре к сушке путем замораживания влажных гранул и путем смешивания сухих и влажных компонентов, технологии сушки в кипящем слое подготовленного пюре. Изучено влияние различных факторов процесса на качество пюре, гигроскопические свойства, изменение качества в процессе изготовления и хранения продукта. Предложены две новые технологии сухого картофельного пюре с использованием процессов подготовки путем замораживания и путем смешивания компонентов и сушки их в кипящем слое. Изучены закономерности влияния режимов замораживания пюре на физические изменения клеток и на качество продукта, влияние параметров смешивания сухих и влажных компонентов на фракционный состав, однородность и качество пюре. Способ подготовки пюре путем смешивания сухих и влажных компонентов обеспечивает получение сыпучей массы, пригодной для сушки в кипящем слое.

1983

810. Бондарь, Г.Е. Вязкость фреонов при низких температурах : дис. ... канд. техн. наук : спец. 01.04.14 – теплофизика : защищена 27.01.1984 / Бондарь Геннадий Евгеньевич ; науч. рук. В.Ф. Чайковский; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1983. – 173 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 161-172.

В диссертации изучена вязкость жидких фреонов при низких температурах при переходе через кривую кристаллизации в состоянии переохлажденной жидкости. Исследована применимость уравнения Гиршфельдера, Бюлера, Мак-Ги и Саттона (ГБМС) для расчета плотности фреонов при низких температурах. Впервые получены экспериментальные данные о вязкости жидких фреонов, которые рекомендуются в качестве справочных материалов, которые могут быть использованы при решении научно-исследовательских и проектно-конструкторских задач для процессов и аппаратов холодильной и криогенной техники. Создана экспериментальная установка для измерения вязкости методом капилляра, вынесенного в зону низких температур, с переменным во времени перепадом давлений. Исследована температурная зависимость вязкости фреонов при переходе через кривую плавления.

811. Вайпан, Т.Н. Закономерности массообмена при транспирации злаковых в условиях искусственного климата : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники (включая техническую термодинамику и тепло- и массообмен) / Вайпан Тамара Николаевна ; науч. рук. Г.Ф. Смирнов ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1983. – 180 с. – Библиогр. : с. 128-135.

Разработана новая методика проведения опытов и обработки экспериментальных данных, которая позволила выполнить исследование комплексного воздействия основных параметров внешней среды на транспирацию и степень открытия устьиц. Установлены закономерности транспирации и ширины устьичных отверстий от температуры, влажности, скорости воздуха, интенсивности облучения и температуры корневой среды. Получены критериальные уравнения для расчета транспирации и степени открытия устьиц в зависимости от основных безразмерных параметров с учетом физиологических особенностей растений. Предложена методика определения внешнего сопротивления массопереносу, результаты расчета по которой показали удовлетворительное согласование сформулированных физических представлений с опытными данными.

812. Валякин, В.Н. Термодинамическое исследование и разработка на основе смеси фреонов -14 и -22 эффективного рабочего тела дроссельных рефрижераторов для температурного уровня 150К : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники (включая техническую термодинамику и тепло- и массообмен) / Валякин Виктор Николаевич ; науч. рук. Г.К. Лавренченко ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1983. – 169 с. – Библиогр. : с. 142-152.

В работе изложены исследования, в цели и задачи которых входили: поиск и обоснование эффективного бинарного рабочего тела для дроссельных рефрижераторов на уровень охлаждения 150К; создание экспериментальной установки и исследование фазовых равновесий типа жидкость-пар, жидкость-жидкость и жидкость-жидкость-пар, объемных соотношений смеси R14-R22 в широком диапазоне изменения параметров состояния; получение коэффициентов уравнения состояния, пригодного для исследования и оптимизации характеристик дроссельного цикла с однократным дросселированием.

813. Верховкер, Я.Г. Пароконтактный нагрев плодов и овощей в стеклянной таре как способ интенсификации процесса стерилизации консервов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств : защищена 03.06.1983 / Верховкер Яков Григорьевич ; науч. рук. В.И. Рогачев ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, ВНИИ консерв. и овощесушил. пром-сти. – Одесса, 1983. – 231 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 144-160.

Цель работы – исследование и обоснование технологических параметров пароконтактного нагрева плодов и овощей в таре, как способа, позволяющего вырабатывать плодоовощные консервы гетерогенного состава в пастеризаторах непрерывного действия открытого типа. Исследования температурных изменений слив, черешен, вишен и огурцов, помещенных в консервную тару и нагреваемых в среде насыщенного водяного пара при атмосферном давлении, позволили получить основные зависимости процесса пароконтактного нагрева. Разработаны конструкции экспериментальных приборов для контроля давления, вакуума и температуры в консервах при их обработке в пастеризаторах и стерилизаторах непрерывного действия.

814. Водолагин, В.Ю. Трубчатые термоэлектрические батареи (модули) для охлаждения элементов РЭА : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники / Водолагин Вячеслав Юрьевич ; науч. рук. Ф.Е. Спокойный ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти, НИИ «Шторм». – Одесса, 1983. – 195 с. – Библиогр. : с. 143-152.

Рассмотрены вопросы распределения температуры и условий возникновения перегрева в ветвях термоэлементов в характерных режимах их работы. Проведен анализ методов устранения перегрева, получены соотношения для определения среднеобъемных температур ветвей термоэлементов и сформулированы рекомендации по рациональному проектированию радиально-трубчатых модулей (РТТМ). Также исследованы возникающие в элементах РТТМ термомеханические напряжения, особенности конструирования и технологического обеспечения производства таких устройств. Основаны и разработаны параметрическая шкала РТТМ и технологический процесс их изготовления. Проведено экспериментальное исследование ряда разработанных конструкций РТТМ.

815. Волков, Е.П. Повышение эффективности малых фреоновых холодильных машин путем применения двухпоточных циклов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники / Волков Евгений Петрович ; науч. рук. В.Ф. Чайковский ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1983. – 194 с. – Библиогр. : с. 174-183.

Выявлены источники эффективности и определена результативность замены однопоточных циклов двухпоточными. Разработаны методы модернизации серийных компрессоров, обеспечивающие возможность реализации двухпоточных циклов, на базе которых созданы высокоэффективные двухпоточные холодильные машины для замены ими однопоточных при термостатировании одновременно двух температурных уровней в двухкамерных холодильниках. Разработаны способы использования двухпоточных циклов для термостатирования однотемпературных объектов. Созданы методы инженерного расчета основных рабочих показателей двухпоточных холодильных машин с новыми принципиальными схемами. Экспериментально проверена работоспособность новых технических решений.

816. Галькевич, Е.П. Рациональная форма управления термодинамической поверхностью реальных газов и применение его для расчета свойств технически важных веществ : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники (включая техническую термодинамику и тепло- и массообмен) / Галькевич Евгений Петрович ; науч. рук. В.И. Недоступ ; Физ.-хим. ин-т АН УССР. – Одесса, 1983. – 196 с. – Библиогр. : с. 169-181.

Работа посвящена изучению конфигурации термодинамических поверхностей реальных веществ, их аналитическому описанию уравнением состояния, удобным для инженерных расчетов, созданию методов обобщения и прогнозирования термодинамических свойств малоизученных технически важных газов и газовых смесей на основе исходной информации различной мощности. В результате работы получено простое по форме и удобное для расчетов уравнение состояния вандерваальсовского типа, правильно передающее характер поведения изохорных идеальных кривых реальных веществ, разработаны методики его составления для газов, газовых смесей и жидкости. Разработаны эффективные методы расчета, обобщения и прогнозирования термодинамических свойств малоизученных газов и газовых смесей.

817. Губанов, С.Н. Биохимическая характеристика вторичного сырья томатоконсервного производства и его промышленное использование : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 09.12.1983 / Губанов Сергей Николаевич ; науч. рук. А.Ф. Загибалов, науч. консультант А.Т. Марх ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1983. – 173 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 132-154.

В диссертации представлена биохимическая характеристика вторичного сырья томатоконсервного производства и его промышленное использование. Разработана технология комплексной безотходной переработки вторичного сырья томатоконсервного производства, включающая получение пищевого белка, стероидного гликозида и использование твердого остатка на кормовые цели. Изучены биохимические свойства жмыха семян томатов. Установлено, что жмых характеризуется значительной массовой долей основных пищевых веществ и ряда незаменимых факторов питания. Показано, что жмых семян томатов является хорошим источником пищевого белка, а также стероидного гликозида медицинского назначения. Установлены причины возникновения горького вкуса семян томатов и продуктов их переработки.

818. Демьяненко, Ю.И. Разработка и исследование тепломассообменной аппаратуры для судовой холодильной техники : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники / Демьяненко Юрий Иванович ; науч. рук. В.П. Алексеев ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1983. – 177 с. – Библиогр. : с. 127-146.

Разработаны конструкции регулярной насадки (РН) с шероховатыми каналами для судовых тепломассообменных аппаратов. Выявлены особенности эксплуатации тепломассообменных колонн с РН при качке, кренах и дифферентах и разработаны рекомендации к их конструированию. Получены эмпирические уравнения, описывающие зависимость кинетики тепломассообмена в РН от динамических характеристик взаимодействующих потоков и параметров наклона и качки. Впервые на основе экспериментальных исследований получены уравнения для расчета интенсивности тепломассообмена в регулярных насадках при качке и наклоне колонны и установлены основные причины изменения рабочих характеристик аппарата при его отклонении от вертикали.

819. Дибиров, А.М. Совершенствование процесса предварительной обработки семечковых плодов в производстве фруктовых консервов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 03.06.1983 / Дибиров Абулпазлу Магомедович ; науч. рук. М.С. Аминов ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Дагест. политехн. ин-т. – Махачкала, 1983. – 211 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 166-197.

Диссертация посвящена совершенствованию процесса предварительной обработки семечковых плодов в производстве фруктовых консервов. Разработан прибор для определения содержания газов в растительном сырье, который позволяет более точно и быстро определить количество газов, содержащихся в плодах. Установлено, что для предотвращения обратного проникновения воздуха в поры плодов их необходимо перед вакуумированием подвергать тепловой обработке паром или обработке в 9-10% кипящем растворе сахара продолжительностью 20-40 с. Разработан способ производства консервированных компотов из свежих плодов, в котором предусмотрена вакуумная подготовка сырья в сочетании с его кратковременной предварительной тепловой обработкой. Предложен способ производства компотов, обогащенных аскорбиновой кислотой из плодов, предварительно пропитанных при их вакуумной обработке раствором витамина С. Результаты лабораторных исследований прошли апробацию и подтвердились в производственных условиях.

820. Канделаки, Д.О. Разработка технологической и аппаратурной схемы концентрирования виноградного сока методом выпаривания : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.08 – технология виноградных и плодово-ягодных напитков и вин / Канделаки Давид Отарович ; науч. рук. Н.А. Мехузла, науч. консультант В.Д. Лазарев ; НИИВиВ «Магарач». – Ялта, 1983. – 200 с. – Библиогр. : с. 154-170. – (Коп. дис.).

Цель работы – разработка новой технологической и аппаратурной схемы концентрирования виноградного сока методом выпаривания, обеспечивающей мягкость режима и тем самым высокое качество готового продукта. Изучена динамика изменения основных компонентов виноградного сока и образования оксиметилфурфурола при различных режимах выпаривания в тонком слое, с целью установления оптимальной степени концентрирования для данного метода. Изготовлен опытный образец аппарата распылительного выпаривания и на нем исследован конечный этап концентрирования сока. Разработана технология комбинированного метода концентрирования, сочетающего выпаривание сока в тонком слое и в распылительном состоянии. Полученные результаты позволили обосновать оптимальные режимы процессов деароматизации и концентрирования виноградного сока.

821. Кафрави Мухамед Махмуд. Защита малоинерционных тепловых ограждений холодильников с панелями типа «сэндвич» от солнечной радиации : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники / Кафрави Мухамед Махмуд ; науч. рук. И.Г. Чумак ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1983. – 160 с. – Библиогр. : с. 127-132.

Результаты исследования показали, что энергетические затраты на компенсацию внешних теплопритоков от солнечной радиации, проникающих через малоинерционные конструкции ограждений, в 2 раза больше, чем для традиционных теплоограждений при равных значениях коэффициентов теплопередачи обеих конструкций. Установлено, что величина проникающего радиационного теплового потока уменьшается в зависимости от условий облученности и типа экрана. Проведен сравнительный анализ коэффициентов, учитывающих приведенную степень черноты по известной зависимости для двух параллельных бесконечно протяженных плоскостей. Сформулированы рекомендации по проектированию жалюзи, выбору их оптимальных размеров и конструкций. Результаты проведенных исследований свидетельствуют о возможности широкого использования легких трехслойных панелей типа «сэндвич» для строительства холодильников-плодоовощехранилищ при условии их оборудования солнцезащитными экранами типа «жалюзи».

822. Кинтеро Кабрера Диего Андрес. Разработка и создание эффективного воздухоохладителя для камер фруктоовощехранилищ : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники / Кинтеро Кабрера Диего Андрес ; науч. рук. В.П. Чепурненко ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1983. – 129 с. – Библиогр. : с. 90-99.

Изготовлен, смонтирован и испытан в промышленных условиях воздухоохладитель из литых биметаллических (сталь-алюминий) оребренных труб. Предлагаемая конструкция воздухоохладителя для камер хранения фруктоовощехранилищ обеспечивает рост коэффициентов теплоотдачи по ходу движения воздуха и позволяет улучшить термодинамические характеристики аппарата в условиях инеобразования за счет равномерного распределения инея по всей теплообменной поверхности. Получены обобщенные критериальные зависимости для расчета тепловых и аэродинамических характеристик пучков труб предложенных поверхностей. Разработана методика модульного расчета воздухоохладителя по принципу перебора вариантных решений.

823. Кирейцев, А.В. Исследование взаимосвязи массовых и энергетических характеристик воздушных холодильных машин систем термостатирования автотранспортных средств : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники / Кирейцев Александр Владимирович ; науч. рук. М.Г. Дубинский ; Конструкт. бюро автотранспорт. оборудования. – М., 1983. – 197 с. – Библиогр. : с. 173-185.

Цель работы – изучение взаимосвязи массовых и энергетических характеристик воздушных холодильных машин, разработка методов расчета теплообменников регенеративного и рекуперативного типов с учетом энергетических характеристик установки, исследование возможности применения общепромышленного оборудования и разработка на его базе экспериментального образца транспортной воздушной холодильной машины (ВХМ). Проведено исследование взаимосвязи массовых и энергетических характеристик ВХМ, обусловленной наличием необратимых потерь эксергии в теплообменной аппаратуре. Разработана методика расчета регенераторов к ВХМ с улучшенными массо-габаритными параметрами. Методика расчета экспериментально проверена на модели вращающегося регенеративного теплообменника.

824. Коваленко, М.А. Исследование технологических свойств муки при различных условиях ее бестарного хранения : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.03 – хранение зерна (элеваторно-складское хозяйство) и других сельскохозяйственных продуктов : защищена 07.09.1983 / Коваленко Михаил Алексеевич ; науч. рук. И.Т. Мерко ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1983. – 144 с. – Библиогр. : с. 138-144.

Исследовано влияние температуры наружного воздуха на температуру и технологические свойства муки при ее бестарном хранении в емкостях на открытых площадках. Установлено, что относительная влажность наружного воздуха не оказывает существенного воздействия на муку при ее бестарном хранении в емкостях, установленных на незащищенных от атмосферных воздействиях площадках, что обусловлено их достаточной герметичностью. Изучено применение различных материалов для изготовления емкостей, устанавливаемых на незащищенных от атмосферных воздействий площадках, и влияние этих факторов на технологические свойства муки. Разработаны математические модели и установлена взаимосвязь показателей качества муки и выпеченного из нее хлеба при бестарном хранении муки.

825. Кожелупенко, Ю.Д. Критические (предельные) тепловые потоки при кипении воды и водных растворов в капиллярных и кольцевых каналах в условиях работы систем охлаждения РЭА : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники / Кожелупенко Юрий Дионисович ; науч. рук. Г.Ф. Смирнов ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1983. – 172 с. – Библиогр. : с. 134-147.

Проведены систематические экспериментальные исследования критических тепловых потоков при течении воды и водных растворов этиленгликоля в капиллярных каналах в области геометрических и режимных параметров, соответствующей условиям работы систем охлаждения радиоэлектронной аппаратуры (РЭА). Потвержден характер влияния основных режимных параметров на величину критических тепловых потоков, соответствующий представлениям гидродинамической теории кризисов теплообмена. Обосновано применение модифицированного соотношения применительно к расчету критических тепловых потоков для бинарных смесей типа « вода-этиленгликоль » с учетом специфики свойств паровой и жидкой фаз.

826. Коншин, В.Н. Восходящее течение аэродисперсных систем в вертикальных каналах (при высоких концентрациях твердой фазы) : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств : защищена 04.06.1983 / Коншин Виктор Николаевич ; науч. рук. П.Н. Платонов, Ф.А. Федоров; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1983. – 171 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 142-152.

Целью работы является разработка методов расчета параметров вязкого восходящего течения аэродисперсных систем с высокой концентрацией твердого компонента. Составлено математическое описание процесса и получена нормальная система уравнений динамики аэродисперсного потока для областей вязкого режима течения. Результаты исследования позволяют решать вопросы проектирования, надежности и эффективности работы устройств и аппаратов, в которых осуществляется вертикальное перемещение аэродисперсных систем с высокой концентрацией твердых частиц, таких как пневмоподъемники, пневмогазовые сушилки, химические реакторы и колонны с движущимся слоем твердого катализатора, теплообменники с твердым теплоносителем и др.

827. Лагутин, А.Е. Теплообмен и аэродинамика биметаллических поверхностей с эллиптическим оребрением (применительно к аппаратам воздушного охлаждения) : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники / Лагутин Анатолий Ефимович ; науч. рук. В.П. Чепурненко ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1983. – 196 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 124-134.

В работе доказано, что повышение энергетической эффективности трубчато-ребристой теплообменной поверхности аппаратов воздушного охлаждения достигается созданием поперечного ребра в форме эллипса с ориентацией его меньшей оси в направлении охлаждающего потока воздуха. Установлено, что применение эллиптического оребрения для теплообменников воздушного охлаждения, без улучшения их объемных показателей, уменьшит расход цветных металлов на 8-12%. Доказано, что теплообменные поверхности обладают высокими теплоэнергетическими характеристиками и их применение приведет к экономии стальных цельнотянутых труб. Получены частные критериальные зависимости для расчета тепловых и аэродинамических характеристик воздушных теплообменников.

828. Лапардин, Н.И. Исследование вязкости фреонов – 152А и 218 : дис. ... канд. техн. наук : спец. 01.04.14 – теплофизика : защищена 22.04.1983 / Лапардин Николай Иннокентьевич ; науч. рук. В.Ф. Чайковский ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1983. – 159 с. – Библиогр. : с. 143-156.

Диссертация посвящена исследованию вязкости жидкостей и газов. В качестве объектов исследования выбраны фреоны 152А и 218. Изучено влияние скорости течения вещества на результаты измерения динамической вязкости методом капилляра. Исследованы зависимости коэффициента Хагенбаха от режима течения в широком диапазоне изменения чисел Рейнольдса. Экспериментальные исследования динамической вязкости фреона 152А и 218 в широком диапазоне параметров состояния, обобщение полученных данных и составление подробных таблиц справочных данных. Создана на основе аппарата теории подобия свойств веществ методика расчета коэффициентов вязкости фреонов в газообразном состоянии, а также вязкости жидкости вблизи линии насыщения при использовании минимальной исходной информации. Предложен метод расчета вязкости газа при атмосферном давлении и жидкости в состоянии насыщения для фреонов и алканов, требующих минимальной исходной информации.

829. Ле Ван Чанг. Теплообмен при кипении в канальных капиллярных структурах : дис. ... канд. техн. наук : спец. 01.04.14 – теплофизика : защищена 03.12.1983 / Ле Ван Чанг ; науч. рук. В.Ф. Чайковский ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1983. – 140 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 119-127.

Диссертация посвящена установлению взаимосвязи между интенсивностью теплоотдачи при парообразовании в канальных капиллярных структурах, уровнем теплового потока, формой и размерами канавок, теплофизическими свойствами металла поверхности нагрева и теплоносителя. Впервые получены систематические экспериментальные данные по теплообмену при парообразовании канальных капиллярных структурах в широком диапазоне режимных, теплофизических и геометрических параметров характерных для низкотемпературных тепловых труб и тонкопленочных испарителей. Проведены визуальные исследования структуры рабочего потока, позволившие экспериментально констатировать существование двух режимов парообразования в канавках (испарительного и кипящего), выявить различный механизм теплопереноса в этих режимах, установить их границы и разработать на основе анализа этих режимов модели теплообмена.

830. Мэтура, М.К. Автоматизация управления технологическим процессом хересования : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.13.07 – автоматическое управление и регулирование, управление технологическими процессами (пром-сть) : защищена 10.12.1983 / Мэтура Максим Кириллович ; науч. рук. П.Н. Платонов ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Технол. конструктор. ин-т НП АПО «Яловены». – Одесса, 1983. – 235 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 167-179.

Диссертация посвящена созданию автоматической системы управления (АСУ) технологическим процессом (ТП) хересования, интенсифицирующей технологию при обеспечении качества готового продукта. В результате априорного моделирования методом экспертных оценок установлены наиболее информативные параметры главной стадии производства – ТП хересования. Найден эффективный способ интенсификации ТП хересования за счет внешней рециркуляции виноматериала и разработано его аппаратно-технологическое оформление. Разработана обобщенная математическая модель ТП хересования, как объекта автоматического управления. Создана установка для хересования вин с внешней рециркуляцией виноматериала, позволяющая автоматизировать и интенсифицировать технологический процесс.

831. Перекрестов, А.П. Ускорение испытания на изнашивание холодильных фреоновых компрессоров с использованием метода спектрального анализа : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники / Перекрестов Аршавир Петрович ; науч. рук. Л.З. Мельцер ; Одес. технол. ин-т холодит. пром-сти, Астрахан. техн. ин-т рыб. пром-сти и хоз-ва. – Астрахань, 1983. – 173 с. – Библиогр. : с. 147-158.

Целью исследования является выявление принципиальной возможности и технико-экономической эффективности применимости метода спектрального анализа для контроля изнашивания основных фрикционных пар фреоновых холодильных компрессоров. Разработка, теоретическое обоснование и внедрение методики ускоренных испытаний при помощи спектрального анализа, идентичной для лабораторных, стендовых и натурных испытаний. Определение возможности применения разработанной методики для сравнительной оценки трибологических свойств различных холодильных масел. Разработана методика проведения экспрессных лабораторных испытаний на изнашивание при смазке трущихся пар маслофреоновыми смесями.

832. Погонцев, В.Г. Оптимизация термического сопротивления теплопередаче наружных ограждений холодильников с учетом их емкости и типа системы охлаждения : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники / Погонцев Виктор Георгиевич ; науч. рук. И.Г. Чумак ; Одес. технол. ин-т холодит. пром-сти. – Одесса, 1983. – 213 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 135-142.

В работе излагаются результаты оптимизации термического сопротивления теплопередаче наружных ограждений холодильника с учетом его назначения, емкости и технологической эффективности системы охлаждения, теоретических и экспериментальных исследований эффективной теплопроводности сжимаемых волокнистых тепловых изоляций, пути улучшения теплофизических свойств существующих, выбора и поиска экономически целесообразных теплоизоляционных материалов. Отмечено, что оптимальное термическое сопротивление теплопередаче наружных ограждений промышленных холодильников необходимо определять не только в зависимости от зоны их строительства и температур в камерах, но и от емкости холодильника и типа системы охлаждения.

833. Попов, Л.Н. Исследование комбинированного способа жаренья изделий из дрожжевого теста в горячем жире и СВЧ-поле : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств : защищена 02.06.1983 / Попов Леонид Николаевич ; науч. рук. А.Н. Мальский, М.И. Беляев ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1983. – 199 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 155-173.

В диссертации обоснована возможность и целесообразность создания комбинированного способа жаренья изделий из дрожжевого теста. Решена задача о нагреве изделий в жире, которая представлена в критериальной форме, что позволило получить выражения для определения температуры центра и поверхности изделий. Научно обоснованы режимы комбинированного способа жаренья и определена длительность его стадий. Установлены закономерности процессов, происходящих при комбинированном способе жаренья изделий. Подобран способ нагрева жир в ванне при комбинированном способе жаренья. Создан способ приготовления дрожжевого теста с применением мясного бульона.

834. Птащук, А.И. Логико-динамическая система управления подготовительным технологическим комплексом (ПТК) комбикормового завода : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.13.07 – автоматическое управление и регулирование, управление технологическими процессами (пром-сть) : защищена 25.03.1983 / Птащук Андрей Иванович ; науч. рук. П.Н. Платонов ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1983. – 174 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 112-123.

Диссертация посвящена проблеме повышения эффективности комбикормового производства путем совершенствования управления подготовительного технологического комплекса (ПТК) и затрагивает вопросы разработки формального описания и методики синтеза логико-динамической системы управления (ЛДСУ) ПТК. Разработана обобщенная математическая модель ЛДСУ ПТК. Теоретически обоснованы структуры и методики синтеза ЛДСУ ПТК, Разработан пакет алгоритмов и программ имитационного моделирования ЛДСУ ПТК на ЭВМ и применен для создания ЛДСУ ПТК, работающей в информационно-советующем режиме. Проект внедрен на одном из комбикормовых заводов.

835. Сторчевой, Ю.Н. Автоматизация процессов непрерывной шампанизации вина : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.13.07 – автоматическое управление и регулирование, управление технологическими процессами (пром-сть) : защищена 08.12.1983 / Сторчевой Юрий Николаевич ; науч. рук. В.Ф. Ломакин ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти, Моск. фил. ВНИИВиВ «Магarach». – М., 1983. – 191 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 154-167.

Цель работы заключается в повышении эффективности производства шампанского в потоке путем исследования аппаратов для непрерывной шампанизации вина как объектов управления и разработки научно-обоснованных локальных АСР информационно-советующей АСУ ТП. Получена аналитически и подтверждена экспериментально зависимость температуры шампанского на выходе из спаренных бродильных аппаратов (СБА) для непрерывной шампанизации вина в условиях сверхвысокой концентрации дрожжей от температуры бродильной смеси и температуры окружающей среды для различных материалов и толщины теплоизоляции. Разработана рациональная АСУ процессом непрерывной шампанизации вина в условиях сверхвысокой концентрации дрожжей и намечены пути ее дальнейшего совершенствования.

836. Стоянова, Л.А. Комбинированные методы обезвоживания в производстве фруктово-овощных продуктов с промежуточной влажностью : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 04.06.1983 / Стоянова Людмила Александровна ; науч. рук. А.Л. Фельдман ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, МолдНИИ пищевой пром-сти Минплодоовощхоза СССР. – Одесса, 1983. – 273 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 164-183.

Цель работы – разработать технологию производства фруктово-овощных продуктов (фруктовых палочек, диетических цукатов) с промежуточной влажностью и пониженным содержанием сахара, пригодных для непосредственного употребления в пищу. Впервые для осмотического обезвоживания плодов применены гипертонические растворы сахароспиртов (ксилита и сорбита). Разработана математическая модель осмотического обезвоживания, описывающая с достаточной точностью связь между параметрами процесса и изменением массовой доли растворимых сухих веществ в плодах. Построены номограммы, позволяющие обосновать рациональный режим осмотического обезвоживания плодов.

837. Тельных, Э.Я. Изыскание параметров непрерывной пастеризации и охлаждения плодовых соков в стеклянной таре : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 02.06.1983 / Тельных Элеонора Яковлевна ; науч. рук. Б.Л. Флауменбаум ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1983. – 260 с.

В диссертации рассматриваются вопросы перевода процесса пастеризации в автоклавах на непрерывный поток путем внедрения непрерывнодействующих пастеризаторов при производстве плодовых соков в стеклянной таре. Разработан метод расчета режимов непрерывной пастеризации различных плодовых соков в потоке нагретого воздуха. Установлены показатели термической прочности стеклянной тары, на основе которых разработан метод расчета режимов охлаждения. Изысканы параметры непрерывной пастеризации плодовых соков в стеклянной таре применительно к выдержке в потоке нагретого воздуха с последующим ступенчатым охлаждением. Разработаны технические требования на проектирование и внедрен в производство непрерывнодействующий пастеризатор-охладитель.

838. Токарев, Г.П. Исследование работы вихревой трубы при увеличении степени расширения газа : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники / Токарев Геннадий Петрович ; науч. рук. А.П. Меркулов ; Одес. технол. ин-т холодит. пром-сти, Куйбышев. авиац. ин-т им. С.П. Королева. – Куйбышев, 1983. – 133 с. – Библиогр. : с. 126-132.

Диссертация посвящена исследованию работы вихревой трубы (ВТ) при увеличении степени расширения газа. Были всесторонне исследованы физические причины, ограничивающие величину эффекта охлаждения для противоточной вихревой трубы с ростом степени расширения газа. Введенное определение критического режима позволило обосновать его оптимальность и создать методику расчета величины эффекта охлаждения газа на этом режиме. Экспериментальная проверка теоретических положений, проведенная по созданной методике, показала, что при критическом истечении закрученного потока через диафрагму ВТ достигается наибольший эффект охлаждения и эффект температурного разделения газа. Показано, что повышение эффективности работы вихревой трубы обеспечивается при увеличении осевого градиента давления и абсолютных скоростей в вынужденном вихре.

839. Федунец, А.Д. Управление грузопотоками в условиях структурной динамики складских систем : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.13.07 – автоматическое управление и регулирование, управление технологическими процессами (пром-сть) : защищена 06.07.1984 / Федунец Анатолий Дмитриевич ; науч. рук. А.И. Павлов ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1983. – (Прил.). – Библиогр. : с. 139-149.

Цель работы – совершенствовать систему управления транспортно-складским процессом на основе синтеза оптимальных алгоритмов управления грузопотоками, отражающих структурно-параметрическую динамику складских систем как объектов управления. Предложен алгоритм структурной идентификации системы грузодвижения с промежуточным складированием продукта (СГ ПСП), на основе которого осуществлен синтез автомата, идентифицирующего структуру системы грузодвижения по характеристикам ее элементов и возмущений, действующих на систему в виде грузов и требований на отгрузку. Разработана математическая модель грузодвижения (ММГ), отражающая логику изменения структуры СГ ПСП. Предложена процедура отображения многомерного пространства ММГ в двумерное пространство индексных множеств задач линейного программирования.

840. Чулкин, О.А. Гидродинамика, теплообмен, предотвращение накипеотложения в выпарном аппарате с псевдооживленным слоем твердых частиц : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники (включая техническую термодинамику и тепломассообмен) / Чулкин Олег Александрович ; науч. рук. В.А. Календерьян ; Одес. технол. ин-т холодильн. пром-сти. – Одесса, 1983. – 170 с. – Библиогр. : с. 147-161.

Целью диссертационной работы является подтверждение эффективности метода совместного теплового и гидродинамического псевдооживления для предотвращения накипеотложения на поверхностях нагрева, получение необходимых данных по гидродинамике, теплообмену, закономерностям предотвращения накипеотложения и разработка методики расчета выпарных аппаратов (ВА) с псевдооживленным слоем твердых частиц (ПСТЧ). Разработаны методики расчета ВА с ПСТЧ. Показана возможность длительной работы в безнакипном режиме ВА с ПСТЧ при упаривании накипеобразующего раствора и разработана методика инженерных расчетов таких ВА.

841. Шевченко, Г.З. Термодинамические свойства азотно-фреоновых и азотно-углеводородных смесей : дис. ... канд. техн. наук : спец. 01.04.14 – теплофизика : защищена 27.01.1984 / Шевченко Георгий Захарович ; науч. рук. В.З. Геллер ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1983. – 230 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 143-159.

Диссертация посвящена разработке методики термических свойств азотно-фреоновых и азотно-углеводородных двух- и многокомпонентных систем. Впервые получены экспериментальные данные о сжимаемости бинарных смесей азот-фреон R13, азот-фреон R14, фреон R13-фреон R14, азот-пропилен и трехкомпонентной смеси азот-фреон R13-фреон R14 в широком диапазоне концентраций при температурах 240÷425 К и давлений до 25 Мпа. Разработана внутренне согласованная методика составления уравнения состояния, позволяющая при обработке опытных данных учитывать выполнение критических условий, условий термодинамического равновесия фаз на границе жидкость-пар и т.д.

1984

842. Алексашин, А.В. Автоматическая оптимизация технологического процесса гранулирования комбикормов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.13.07 – автоматическое управление и регулирование, управление технологическими процессами (пром-сть) : защищена 31.10.1984 / Алексашин Александр Васильевич ; науч. рук. И.Е. Маноха ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, ВНИИ комбикорм. пром-сти (Укр. фил.). – Киев, 1984. – 178 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 138-147.

Цель работы заключается в повышении эффективности функционирования прессов-грануляторов путем совершенствования системы управления основными режимными параметрами. Разработан алгоритм автоматического поиска оптимального режима гранулирования комбикормов, доказана сходимость процедуры поиска в среднеквадратическом и с вероятностью, равной единице. Выявлены пути совершенствования алгоритма автоматического поиска оптимального режима гранулирования по следующим направлениям: применение стабилизации расхода пара по температуре или по частоте вращения питателя пресса, автоматическое определение постоянной времени объекта и использование его для корректировки времени переходного процесса в системе.

843. Бабеня, В.Ю. Интенсификация процесса сушки картофеля в плотном слое : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 01.11.1984 / Бабеня Владимир Юльянович ; науч. рук. И.Т. Кретов ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1984. – 199 с. – (Прил.) – Библиогр. : с. 137-151.

Разработан новый способ интенсификационной сушки картофеля в основу которой положен новый способ сушки пищевых растительных материалов. На базе нового способа сушки создана принципиальная схема новой высокопроизводительной сушильной установки. Разработанные технологические режимы сушки картофеля касаются модернизированных паровых конвейерных сушилок. Осуществлена модернизация типовых сушилок, что позволило повысить их производительность. Определены основные закономерности кинетики процесса сушки картофеля в плотном слое в период постоянной скорости сушки; основные закономерности кинетики процесса сушки картофеля в плотном слое в период снижения скорости. Установлен характер изменения температуры картофеля в процессе сушки в плотном слое.

844. Балера, Н.Д. Исследования, разработка аспирационных систем и устройств трубных шаровых мельниц : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.02.16 – машины и агрегаты производства стройматериалов / Балера Николай Дмитриевич ; науч. рук. Б.Д. Тиховидов ; Харьк. инж.-строит. ин-т. – Харьков, 1984. – 247 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 172-184. – (Коп. дис.).

В диссертации исследуется интенсификация процесса измельчения в трубных шаровых мельницах (ТШМ) за счет установления рациональных режимов аспирации, усовершенствования аспирационных систем и пылеулавливающих устройств. Разработана методика их расчета. Теоретически определено аэродинамическое сопротивление мельницы с учетом тепловлажности условий, динамики работы и запыленности аспирационного воздуха. Установлено, что с увеличением часовой производительности, геометрических размеров ТШМ, температуры и влажности измельчаемого материала необходимо увеличивать количество проходящего через мельницу аспирационного воздуха. В качестве критерия аспирационных качеств ТШМ предложена площадь эквивалентного отверстия в тонкой стенке, оказывающего такое же сопротивление движению воздуха, как и вся аспирационная система.

845. Берченко, Р.И. Разработка эффективного способа аспирационного обеспыливания при транспортировании высушенного угля на буроугольных брикетных фабриках : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.26.01 – техника безопасности и противопожарная техника (пром-сть) / Берченко Рена Ильинична ; науч. рук. В.Н. Крохин ; Науч.-исслед. и проект.-конструкт. ин-т обогащения твердых горючих ископаемых. – М., 1984. – 206 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 179-192. – (Коп. дис.).

Диссертация посвящена разработке эффективного способа аспирационного обеспыливания при транспортировании высушенного угля и определению научно-обоснованных условий его практической реализации. Изучены оптимальные режимные параметры аспирационного обеспыливания при транспортировании высушенного бурого угля и методы расчета воздухообмена; зависимости, обуславливающие связь критериев оптимизации основных параметров, характеризующих режим вентиляции и поток транспортируемого угля; зависимости интенсивности пылеобразования при активном вентилировании слоя транспортируемого конвейером угля от режимов вентиляции и физических характеристик угля.

846. Ботрус, Д.А. Биохимическая характеристика сирийского граната и его комплексное промышленное использование : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов / Ботрус Джорж Абдалла ; науч. рук. А.Т. Марх ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1984. – 167 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 125- 141.

Диссертация посвящена химическим и технологическим исследованиям граната Сирии, проведенных с применением современных методов анализа. Дана развернутая характеристика состава свежеежатого и консервированного соков, его изменения в процессе переработки, граната. Проведен полный химический анализ сирийского граната с учетом сорта и района произрастания. Изучен химический состав. Установлено, что по комплексу технических и биохимических исследований, лучшими из числа исследованных сортов для промышленной переработки являются Лафанный розовый, Суса и Лафанный желтый. Изучен состав минеральных веществ свежеежатого гранатового сока и определено содержание макро- и микроэлементов. Исследован аминокислотный состав белков свежеежатого сока и белка, полученного из семян. Изучен химический состав отходов производства гранатового сока. Разработан режим сушки корки граната. Получено и исследовано масло из семян граната и медицинский препарат из корки граната, обладающий биологическим действием на миокард.

847. Бохановский, Ю.Г. Тепломассообмен при конденсации фреонов 12, 22 и их смесей внутри горизонтальной трубы : дис. ... канд. техн. наук : спец. 01.04.14 – теплофизика : защищена 06.12.1984 / Бохановский Юрий Григорьевич ; науч. рук. В.Ф. Чайковский ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1984. – 187 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 119-151.

Определено, что конденсация бинарных паров в горизонтальных трубах имеет существенные особенности, которые связаны с изменением концентрации компонентов пара и жидкости по длине трубы. Установлено заметное уменьшение коэффициентов теплоотдачи по длине трубы за счет нарастания ширины ручья жидкости в придонном слое. Наиболее существенно теплоотдача снижается при полном затоплении трубы конденсатом. Разработана методика численного моделирования процесса конденсации бинарных смесей фреонов в трубе, позволяющая учесть изменение температур, состава паровой и жидкой фаз вдоль поверхности конденсации с учетом изменения физических свойств обеих фаз, взаимосвязь совместных процессов тепло- и массообмена. В результате экспериментальных исследований получены количественные закономерности, устанавливающие взаимосвязь локальных и средних коэффициентов теплоотдачи от режимных характеристик процесса и длины трубы. Получены новые эмпирические зависимости для расчета коэффициентов теплоотдачи при конденсации для ламинарного режима течения пара, когда существенное влияние на теплоперенос оказывает диффузионное сопротивление слабоконденсирующегося компонента. Разработана модель процесса конденсации бинарной смеси хладонов внутри трубы, основанная на анализе комплексных экспериментальных исследований коэффициентов теплоотдачи при конденсации смесей паров на начальном участке трубы от режимных характеристик паровой смеси.

848. Бритиков, А.М. Автоматизированная система управления технологическим процессом хранения шротов и жмыхов в силосах : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.13.07 – автоматическое управление и регулирование, управление технологическими процессами (пром-сть) : защищена 06.04.1984 / Бритиков Александр Митрофанович ; науч. рук. М.А. Анисимов ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, ВНИИ комбикорм. пром-сти. – Одесса, 1984. – 160 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 142-159.

Диссертация посвящена разработке и внедрению автоматизированной информационно-советующей системы управления технологическим процессом хранения шротов и жмыхов в силосах, в которой управляющие воздействия являются функциями состояния объекта управления. Разработан алгоритм управления технологическим процессом хранения шротов и жмыхов в силосах, позволяющий предупреждать пылевые взрывы и гибель людей от самовозгорания сырья при хранении. Разработана математическая модель температурного поля объекта управления, позволяющая определить состояние объекта управления. Разработан метод определения вектора состояния объекта управления по методу наблюдения в процессе его функционирования.

849. Бровенко, В.И. Хранение и вентилирование зерна пшеницы в металлических силосах с аэрожелобами закрытого типа : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.03 – хранение зерна (элеваторно-складское хозяйство) и других сельскохозяйственных продуктов / Бровенко Василий Иванович ; науч. рук. О.Д. Шумский ; ВНИИ зерна и продуктов его перераб. – М., 1984. – 228 с. – Библиогр. : с. 194-212. – (Коп. дис.).

Целью работы являлись исследование и разработка научно-обоснованных рекомендаций по хранению и вентилированию зерна пшеницы в металлических силосах, направленных на предупреждение его потерь. На основании проведенной работы уточнены особенности температурно-влажностных условий хранения зерновых масс пшеницы в металлических силосах в разных климатических зонах страны. Установлена зависимость температурного поля хранящегося зерна от температуры наружного воздуха, солнечной радиации и температуры грунта. Предложен алгоритм численного расчета на ЭВМ модели температурного поля зерновой насыпи при хранении в металлическом силосе. Определены сроки сохранности зерна пшеницы различной влажности и температуры в металлических силосах. Исследован процесс вентилирования сухого зерна пшеницы с целью охлаждения и предупреждения конденсатообразования и явлений термовлагодиффузии при переводе на зимнее хранение с помощью аэрожелобов закрытого типа при малых удельных подачах воздуха. Разработаны режимы хранения и вентилирования зерна пшеницы в металлических силосах, обеспечивающие сохранность качества зерна, которые вошли во «Временную инструкцию по хранению зерна в металлических зернохранилищах» № 9-4-79.

850. Бушта, И.В. Влияние охлаждающей системы и условий эксплуатации камеры на усушку замороженных продуктов при хранении : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники : защищена : 24.09.1984 / Бушта Игорь Васильевич ; науч. рук. Г.К. Мнацаканов ; Одес. технол. ин-т холодит. пром-сти. – Одесса, 1984. – 151 с. – Библиогр. : с. 132-141.

Цель работы – обоснование оптимальных режимов хранения мороженных продуктов в камерах, оборудованных различными системами охлаждения с использованием метода, основанного на том, что температура поверхности продукта устанавливается, как результат влияния на нее всех тепловых потоков. В работе анализируются технологические режимы работы камер хранения мороженных грузов, а также существующие методы определения потерь продуктов, подверженных усушке. Показано, что температура поверхности продукта в общем случае отличается от температуры воздуха камеры по влажному термометру, и приводится анализ влияния ряда факторов на усушку продуктов. Проведены промышленные испытания камер хранения мороженного мяса и дана апробация полученной зависимости для расчета усушки. Обоснованы оптимальные температурные режимы камер хранения замороженных продуктов, соответствующие минимуму приведенных затрат.

851. Валитов, Р.Р. Теплопроводность и изобарная теплоемкость фракций газовых конденсатов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 01.04.14 – теплофизика : защищена 06.12.1984 / Валитов Ринат Рашитович ; науч. рук. А.А. Муталибов ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, [Ташкент. автомобил.-дорож. ин-т]. – Одесса, 1984. – 201 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 146-163.

Диссертация посвящена экспериментальному исследованию теплопроводности и изобарной теплоемкости характерных по групповому углеводородному составу газовых конденсатов. Проанализированы существующие уравнения применительно к расчету теплопроводности и изобарной теплоемкости газовых конденсатов и их фракций. Разработаны обоснованные конкретные рекомендации для вычисления теплопроводности и теплоемкости газовых конденсатов и их фракций. Сконструирована и создана экспериментальная установка для измерения коэффициента теплопроводности жидкостей методом монотонного разогрева в замкнутом слое и широком диапазоне температур и давлений.

852. Васильченко, Л.И. Применение теории планирования эксперимента в теплофизических исследованиях : дис. ... канд. техн. наук : спец. 01.04.14 – теплофизика : защищена 13.12.1984 / Васильченко Лариса Николаевна ; науч. рук. П.М. Кессельман ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1984. – 130 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 98 -106.

В диссертации разработана методика планирования эксперимента по исследованию теплофизических свойств веществ и построение оптимальных планов решения ряда наиболее часто встречающихся в исследовательской практике задач с учетом особенностей теплофизического эксперимента. Предложен способ последовательного планирования теплофизического эксперимента с поэтапной проверкой адекватности используемых для обработки опытных данных математических моделей. Методы планирования эксперимента впервые применены для оптимизации процесса проведения экспериментальных исследований термодинамических свойств чистых веществ в газовой, жидкой фазах и на линии насыщения, а также градуировочных опытов в некоторых задачах метрологии.

853. Войтенко, Г.И. Обоснование унификации типоразмеров эффективных термодинамических охладителей : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники / Войтенко Георгий Иванович ; науч. рук. В.А. Наер ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти, НИИ «Сатурн». – Киев, 1984. – 181 с. – Библиогр. : с. 173-176.

Выполнен выбор, описание и обоснование математической модели реальной термобатареи, включая и каскадную. Рассмотрены соответствующие алгоритмы и приемы численного анализа, приведены иллюстрации возможностей численного исследования с применением такой модели. Уделено внимание выявлению предпосылок для унификации, которые определяются природой и физическими процессами в термоэлектрических батареях. Разрабатываются и обосновываются вытекающие из этих предпосылок энергетический и стоимостный подходы к унификации, приводится пример реализации такого подхода. Изложено обоснование системы основных параметров термоэлектрического охладителя (ТЭО), анализ их связи с процессом унификации. Развита принципы построения конструктивно-унифицированных рядов ТЭО, приведены сведения о конкретной разработке ряда с характеристическим током 4А, описаны конкретные конструктивные, технологические и метрологические решения, иллюстрированы возможности и преимущества унификации ТЭО.

854. Гарбуз, А.А. Низконапорные газовые эжекторы для электрохимических генераторов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники (включая техническую термодинамику и тепло- и массообмен) / Гарбуз Александр Аксентьевич ; науч. рук. Ю.Л. Тонконогий ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1984. – 169 с. – Библиогр. : с. 128-141.

В диссертационной работе проведен анализ литературных данных по газовым эжекторам. Изложены теория газового эжектора с цилиндрической камерой смешения, вопросы выбора оптимальных режимов работы и апробация разработанной методики расчета газовых эжекторов. Описан стенд для исследования низкотемпературных газовых эжекторов, его некоторые элементы, результаты тарировок расходомеров, проведена оценка погрешностей измерений. Рассмотрены результаты опытного исследования эжекторов, сопоставлены расчетные и опытные характеристики, а также разработан регулятор давления.

855. Гончаренко, В.В. Использование погоньев дезодорации подсолнечного масла и саломаса при производстве комбикормов для норок : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов / Гончаренко Валентина Васильевна ; науч. рук. А.П. Левицкий ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1984. – 216 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 169-189.

Целью работы является обоснование и разработка технологического процесса производства комбикормов для норок с использованием отходов масло-жировой промышленности. Предложен в качестве источника жира и биологически активных веществ новый высокоэффективный компонент комбикорма для пушных зверей – погонья дезодорации подсолнечного масла и саломаса. Разработана принципиальная схема технологического процесса производства рассыпных и экструдированных комбикормов для норок, позволяющая включать в состав комбикорма 20-23% жира без снижения технологических свойств готового продукта. Зоотехническая оценка показала, что применение погоньев дезодорации растительного масла в составе комбикорма позволяет обеспечить интенсивный рост молодняка норок и заменить без ущерба для качества шкур дорогостоящий и дефицитный сборный жир.

856. Дудин, Ю.А. Термогидродинамика процессов в центробежном и поршневом насосах для жидкой двуокиси углерода и некоторых криогенных жидкостей : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования : защищена 08.04.1985 / Дудин Юрий Андреевич ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1984. – 275 с. – Библиогр. : с. 188-205.

Впервые проведено систематическое опытно-аналитическое исследование кавитационных характеристик и энергетических показателей центробежного насоса нормальной быстроходности и поршневого криогенного насоса типа НСГ на жидкой CO_2 в околкритической области параметров состояния. Исследован механизм развития кавитационных явлений в центробежной ступени при частичных ее нагрузках и обоснованы условия наступления критических, срывных по напору режимов, соответствующих предельному повышению температуры перекачиваемой среды на входном участке рабочего колеса. Для режимов недогрузки разработана термогидродинамическая модель развития кавитации в насосе, учитывающая известный термодинамический эффект ослабления кавитации и термодинамические особенности гидравлического торможения на входе рабочего колеса.

857. Ибрагимова, Л.Р. Параметры непрерывной пастеризации консервов в самоэксаустируемой стеклянной таре : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 06.07.1984 / Ибрагимова Людмила Рашидовна ; науч. рук. Б.Л. Флауменбаум ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1984. – 207 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 156-175.

Диссертация посвящена изысканию условий пастеризации консервов в стеклянной таре в непрерывнодействующих аппаратах открытого типа без противодействия. Разработана конструкция самоэксаустируемого затвора на основе «дышащих» крышек применительно к укупорке типа 1. Исследованы условия закатывания самоэксаустируемого затвора и установлены его оптимальные параметры. Изучены особенности консервирования пищевых продуктов в самоэксаустируемой таре. Разработаны режимы пастеризации консервов в самоэксаустируемой таре применительно к непрерывнодействующим аппаратам открытого типа. Проведено промышленное испытание самоэксаустируемой тары для проверки работоспособности клапанного затвора и правильности разработанных параметров укупорки и стерилизации.

858. Иванов, В.К. Идентификация процесса получения кормовых добавок в циклонных аппаратах с целью управления : дис. ... канд. техн. наук : 05.13.07 – автоматическое управление и регулирование, управление технологическими процессами (пром-сть) : защищена 02.11.1984 / Иванов Владимир Кимович ; науч. рук. Ю.К. Тодорцев ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Одес. политехн. ин-т. – Одесса, 1984. – 203 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 166-178.

Диссертация посвящена определению свойств циклонных технологических камер (ЦТК) как объекта управления по физико-химическому каналу и разработке эффективной структуре автоматической системы регулирования (АСР) качеством циклонной плавки фосфоритов. Решена задача исследования связанного тепло- и массопереноса в отдельной частице материала, пленке расплава и предложено математическое описание процесса термохимической обработки фторсодержащего материала в циклонной технологической камере. Определены статические характеристики, выбраны и обоснованы управляющие и управляемые координаты, разработан принцип управления ЦТК как сложной физико-химической системой. Разработана эффективная структура и математическое обеспечение автоматической системы регулирования содержанием фтора в кормовых добавках.

859. Карабуля, Б.В. Разработка технологии фруктовых порошков методом пенной сушки : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 05.04.1984 / Карабуля Борис Владимирович ; науч. рук. М.А. Гришин ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1984. – 197 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 183-197.

Разработана технология производства фруктовых порошков способом пенной сушки, обеспечивающим получение качественных продуктов. Определен рациональный режим вспенивания фруктовых пюре, обеспечивающий получение стойкой пены, а также режимы сушки яблочного и абрикосового пюре. Исследованы гигроскопические свойства порошков пенной сушки. Изучены физико-химические и биохимические изменения и определена органолептическая оценка фруктовых порошков, полученных пенной, сублимационной, распылительной и вальцовой сушкой. Рассчитан обобщенный показатель качества порошков. Разработана аппаратурно-технологическая схема и техническая документация на опытную партию порошков пенной сушки.

860. Кармелюк, Л.В. Использование противоростовых веществ для увеличения сроков хранения и улучшения качества лука репчатого : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.03 – хранение зерна (элеваторно-складское хозяйство) и других сельскохозяйственных продуктов : защищена 28.05.1984 / Кармелюк Любовь Васильевна ; науч. рук. А.Л. Фельдман ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1984. – 189 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 132-165.

Работа посвящена изучению сохраняемости лука репчатого, обработанного гидрелом и этрелом в разные сроки, исследованию его биохимической характеристики, влиянию этих веществ на динамику эндогенных регуляторов роста. Проведено количественное определение ингибиторов ростовых процессов – абсцизовой кислоты (АБК) и этилена в меристематических и паренхимных тканях лука репчатого методом газожидкостной хроматографии. Показано, что обработка лука репчатого этиленпродуцирующим препаратом гидрелом способствует повышению массовой доли АБК и этилена – эндогенных регуляторов роста, что способствует снижению микробиологической порчи, и тем самым увеличивает длительность периода покоя лука.

861. Кемыка, В.Г. Разработка способов обеспыливания узлов перегрузки дробленого сырья при производстве цемента : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.17.11 – технология силикатных и тугоплавких неметаллических материалов, 05.17.08 – процессы и аппараты химической технологии / Кемыка Виктор Германович ; науч. рук. Ф.Г. Банит ; ГосВНИИ цемент. пром-сти «НИИЦемент». – М., 1984. – 215 с. – Библиогр. : с. 179-192. – (Коп. дис.).

Целью работы является разработка способа обеспыливания узлов перегрузки сырья вторичного дробления с использованием части перегружаемого материала для очистки аспирационного воздуха. В результате проведенных исследований для линий конвейерного транспорта цементных заводов разработаны способы обеспыливания аэрозолей узлов перегрузки сырья вторичного дробления в движущемся сухом и увлажненном зернистом слое. Эти способы исключают необходимость регенерации фильтрующего слоя и обеспечивают требуемую степень обеспыливания аспирационного воздуха при любых климатических условиях. Предложен и исследован импульсный способ перемещения фильтрующего материала, обеспечивающий такую же эффективность обеспыливания аспирационного воздуха, как и неподвижный зернистый слой. Установлено, что эффективное обеспыливание сырьевых аэрозолей можно осуществлять в фильтрующем слое широкого гранулометрического состава, сформированного из перегруженного дробленого сырья, для которого отношение граничных размеров зерен находится в пределах от 3 до 7. Показано, что широкий гранулометрический состав фильтрующего слоя улучшает его подвижность и способствует сохранению структуры слоя в процессе импульсного движения. Определены оптимальные граничные размеры фракций дробленого сырья и толщина фильтрующего слоя, при которых обеспечиваются стабильные режимы формирования фильтрующих слоев на узлах перегрузки.

862. Коновалов, С.А. Оптимизация процесса краткосрочного хранения растительного сырья в ионно-озонной среде : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.03 – хранение зерна (элеваторно-складское хозяйство) и других сельскохозяйственных продуктов : защищена 21.12.1984 / Коновалов Сергей Александрович ; науч. рук. Н.К. Наремский ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1984. – 171 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 133-156.

Проведено исследование процесса краткосрочного хранения растительного сырья в ионно-озонной среде (ИОС) без ее температурно-влажностной обработки и определение режимов, обеспечивающих минимальные потери сырья в заданный период хранения. Определены параметры неохлаждаемой ИОС, благоприятствующих хранению исследуемого сырья и изучении потерь его качества в процессе краткосрочного хранения. Установлены зависимости общих потерь томатов от времени хранения и продолжительности ионно-озонной обработки, а также рациональные параметры ИОС для обработки влажного зерна пшеницы и кукурузы, обеспечивающих краткосрочное сохранение его посевных свойств в неохлаждаемых условиях. Разработаны методика и оборудование для ионно-озонной обработки растительного сырья в лабораторных и промышленных условиях.

863. Кротов, П.Е. Разработка и исследование вихревых воздухоохладителей для средств индивидуальной теплозащиты : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники / Кротов Петр Евгеньевич ; науч. рук. В.П. Алексеев ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1984. – 191 с. – Библиогр. : с. 159-170.

Разработан типоразмерный ряд новых конструкций вихревых воздухоохладителей для средств теплозащиты, особенностью которых является применение вихревых труб четырех базовых диаметров. Созданы и исследованы новые конструкции адиабатных вихревых труб, отличающиеся от известных применением радиального вдува дополнительного потока, отсечкой пограничного слоя диафрагмы. Разработаны и исследованы ступенчатые и комбинированные схемы вихревых воздухоохладителей, обеспечивающие рациональное использование энергии сжатого неосушенного воздуха за счет оптимальной разбивки суммарной степени расширения по ступеням и утилизации горячего потока вихревой трубы последующей ступени для охлаждения камеры энергоразделения предыдущей.

864. Кузнецов, Б.Б. Оптимизация комбинированных компрессионно-термоэлектрических систем охлаждения : дис. ... канд. техн. наук : 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования / Кузнецов Борис Борисович ; науч. рук. В.А. Наер ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1984. – 226 с. – Библиогр. : с. 191-194.

Исследованы комбинированные компрессионно-термоэлектрические системы (КТЭС), предназначенные для термостабилизации чувствительных элементов оптоэлектронных устройств (приемников инфракрасного и лазерного излучения) на температурном уровне $220 \div 130$ К, при требуемых холодопроизводительностях $5 \div 1$ Вт. Перспективность применения таких систем обусловлена тем, что они позволяют расширить диапазон температур и холодопроизводительностей по сравнению с одноступенчатыми компрессионными паровыми холодильными машинами при сохранении удовлетворительной энергетической эффективности и таких преимуществ термоэлектрических устройств, как гибкая и точная регулировка основных параметров охладителя.

865. Курнык, Л.Н. Гидродинамика, тепломассообмен и рациональная организация процессов в термических деаэраторах с барботажными колонками : дис. ... канд. техн. наук : 05.14.05 – теоретические основы теплотехники (включая техническую термодинамику) / Курнык Любомир Николаевич ; науч. рук. Г.Ф. Смирнов ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1984. – 255 с. – Библиогр. : с. 238-251.

Исследованы гидродинамические характеристики элементов и двухфазного слоя, определяющих пропускную способность барботажной системы (БС) по пару и воде, а также пределы устойчивой работы системы «БУ-ППК» в специфических условиях деаэраторов. Изучено влияние основных факторов на конечную глубину газоудаления, ширину рабочего диапазона, а также возможности долевого участия элементов в процессах тепло- и массообмена. Определены условия рациональной организации гидродинамики, нагрева и деаэрации жидкости; разработаны принципы проектирования и расчета аппаратов нового типа. Разработана методика исследований, создан водо-воздушный стенд с колонкой промышленных размеров, разработаны и внедрены в производство опытные образцы деаэраторов нового типа, исследован комплекс гидродинамических и тепломассообменных их характеристик в стендовых и натурных условиях.

866. Лафи Жорж эль-Дияб. Разработка поверхностного аппарата для термообработки сахара-песка в движущемся плотном слое : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств : защищена 06.04.1984 / Лафи Жорж Эль-Дияб ; науч. рук. М.А. Гришин ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1984. – 168 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 119-129.

Диссертация посвящена созданию наиболее эффективных и устойчиво работающих поверхностных аппаратов с плотным движущимся слоем сахара-песка, выпускающих продукт высокого качества при минимальных энергетических затратах. Изучена степень подвижности сахара – песка как материала, склоняющегося к слипанию, определением его сдвиговых характеристик в зависимости от влажности. Исследован теплообмен гладких цилиндрических и ребристых (удобооптекаемых) поверхностей в поперечном плотном потоке сахара-песка при наложении вибрационных колебаний, а также сушка сахара-песка в движущемся виброгравитационном плотном слое при подводе тепла от греющей поверхности. Изучено влияние основных факторов и получены зависимости, описывающие указанные процессы в достаточно широком диапазоне изменения режимных и геометрических параметров.

867. Лобоккая, Л.Л. Оптимальное управление сырьевыми потоками и процессом формирования сортов муки на мукомольных заводах : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.13.07 – автоматическое управление и регулирование, управление технологическими процессами (пром-сть): защищена 31.10.1984 / Лобоккая Людмила Леонидовна ; науч. рук. П.Н. Платонов ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1984. – 290 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 138-152.

Целью диссертационной работы является совершенствование системы управления на основе применения моделей и алгоритмов оптимального управления материальными потоками зерна и муки, при которых достигается наиболее полное использование ресурсов зерна. В работе впервые для отрасли разработаны: динамическая модель и алгоритм оптимального управления сырьевыми потоками для мукомольных заводов (МЗ), учитывающие качество зерна, а также условия его поступления и переработки; обобщенная математическая модель (ММ) статической оптимизации формирования сортов муки на МЗ многосортных помолов; предложен алгоритм оптимального управления процессом формирования, основанный на контроле показателя белизны муки и использовании устанавливаемого ЭВМ уравнения регрессии между этим и другими показателями качества потоков муки. Предложенная математическая модель формирования сортов муки включает ограничения по выходам муки с технологических систем (ТС) в виде неравенств; в модель также введено ограничение по общему выходу муки по помолу, планируемому выше достигнутого уровня.

868. Ломовцев, Б.А. Применение парокомпрессионных холодильных машин на смеси R12/RC318 в системах отвода технологического тепла : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования : защищена 13.12.1984 / Ломовцев Борис Андреевич ; науч. рук. А.П. Кузнецов ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1984. – 203 с. – Библиогр. : с. 146-167.

Целью работы является разработка и исследование холодильной машины для системы отвода тепла технологических процессов химических предприятий, работающей на уровне температур кипения и конденсации. Создана установка отвода тепла технологических процессов химических предприятий для работы на чистых веществах и их азеотропных и неазеотропных смесях, в которой применен ректификационный блок разделения, который позволил без остановки машины с достаточной точностью и надежностью изменять состав рабочей смеси. Разработаны методики определения основных параметров и характеристик холодильной машины с центробежным компрессором при работе на неазеотропных смесях.

869. Минченкова, Л.П. Выбор термического сопротивления наружных ограждений с учетом переменных тепловых воздействий : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники (включая техническую термодинамику и тепло- и массообмен) / Минченкова Лариса Павловна ; науч. рук. И.П. Жук ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти, Ин-т тепло- и массообмена им. А.В. Лыкова АН БССР. – Одесса, 1984. – 140 с. – Библиогр. : с. 119-132.

В диссертационной работе на основе анализа существующих методов теплотехнического расчета указаны причины, приводящие к увеличению теплопотерь; показана некорректность метода выбора расчетных наружных температур, используемых при определении термического сопротивления, и предложен метод их выбора. Разработана методика учета влияния переменных тепловых воздействий при определении термического сопротивления. Предложены методы оптимизации толщины утеплителя и теплозащитных качеств конструкций в зависимости от типа и назначения здания. Выполнен расчет и проведен анализ пригодности конструкций, используемых в промышленно-гражданском строительстве Белоруссии, и даны рекомендации по улучшению их теплозащитных качеств.

870. Молин, О.В. Экспериментальное исследование теплообмена поперечно обтекаемой поверхности в слабозапыленном потоке при формировании слоя сыпучих отложений : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники / Молин Олег Валентинович ; науч. рук. В.А. Календерьян ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1984. – 187 с. – Библиогр. : с. 128-140.

Целью работы является разработка методик проведения экспериментальных исследований теплообмена охлаждаемого слабозапыленного потока при формировании на поверхности сыпучих отложений и рекомендаций по проведению полунатуральных и натуральных исследований теплообменных аппаратов различного назначения. На основе анализа течения Куэтта для запыленного газа определены границы режимных параметров, в пределах которых влияние присутствия частиц в потоке на распределение скоростей несущей среды в пристенной зоне незначительно. Проведены исследования распределения толщины и пористости сыпучих отложений без прерывания процесса осаждения частиц, локальных коэффициентов теплоотдачи с учетом радиальных и тангенциальных перетечек тепла в стенке и термического сопротивления отложений.

871. Муратов, В.Г. Автоматизированное управление микроклиматом в технологических процессах пищевых производств : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.13.07 – автоматическое управление и регулирование, управление технологическими процессами (пром-сть) : защищена 05.06.1984 / Муратов Виктор Георгиевич ; науч. рук. П.Н. Платонов ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1984. – 198 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 132-148.

Работа посвящена задаче повышения эффективности технологических процессов пищевых производств путем снижения затрат энергии на кондиционирование воздуха и разработки эффективных всережимных АСУ микроклиматом, обеспечивающих стабилизацию заданных значений температуры и относительной влажности воздуха в помещении. Сформулирована целевая функция и разработан обобщенный критерий оптимальности для управления основным и вспомогательным оборудованием систем кондиционирования воздуха (СКВ). Получена адекватная математическая модель энергопотребления СКВ, описывающая поведение системы в широком диапазоне режимных условий. Впервые установлена возможность и доказана целесообразность управления локальными структурами автоматических систем регулирования (АСР) микроклимата в динамике. Внедрение разработанной квазиоптимальной АСУ микроклиматом позволило повысить качество производственной продукции, уменьшить брак и потери сырья, что наряду со снижением затрат на кондиционирование воздуха дало возможность получить фактический годовой экономический эффект. Результаты работы приняты к серийному производству Министерством мясной и молочной промышленности Молдавской ССР для внедрения систем управления на предприятиях отрасли.

872. Никольский, В.А. Применение многокомпонентного рабочего тела для повышения эффективности двухтемпературных бытовых холодильников : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники / Никольский Владимир Александрович ; науч. рук. Г.К. Лавренченко ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1984. – 162 с. – Библиогр. : с. 127-137.

При выполнении работы поставлены и решены следующие задачи: выбор цикла, схемы двухтемпературного однокомпрессорного агрегата; обоснование подбора компонентов, необходимых для формирования многокомпонентного рабочего тела (МРТ); нахождение оптимальных значений состава МРТ и параметров цикла парокомпрессионной холодильной машины (ПХМ) с учетом потерь от необратимости, наличия масла, удовлетворения не только энергетическим характеристикам, но и технико-экономическим, конструктивным, технологическим и другим показателям; построения $\lg P-i$ – диаграммы термодинамических свойств МРТ; исследование энергетических характеристик цикла на МРТ уточненного состава при производстве двухтемпературного холода для установления оптимальных параметров цикла (давлений всасывания и нагнетания) при температуре окружающей среды 305K; разработка рекомендаций для создания холодильника II-го поколения с общей емкостью 350 дм³ на базе однокомпрессорного агрегата.

873. Ошовский, В.Я. Сорбционные машины для получение холода при переменных температурах : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники / Ошовский Виктор Яковлевич ; науч. рук. А.Г. Дергачев ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1984. – 248 с. – Библиогр. : с. 189-201.

Целью работы является выявление наиболее рациональных и экономических систем сорбционных машин с переменной температурой охлаждения и регенерацией тепла, теоретическое исследование этих машин и экспериментальное подтверждение их работоспособности. Впервые проведено теоретическое и экспериментальное исследование сорбционных холодильных машин с ресорбером-дегазатором. Предложены новые эффективные каскадные и ступенчатые сорбционные машины, потребляющие механическую или тепловую энергию и предназначенные для охлаждения потоков при переменной температуре. Разработаны методы расчета каскадного и многоступенчатого ресорбционно-дегазаторных и абсорбционно-генераторного контуров. Выполнен технико-экономический анализ сорбционных машин. Получены критериальные уравнения для определения коэффициента теплоотдачи и гидравлических сопротивлений в пластинчатом аппарате при движении жидкости.

874. Перевознюк, Л.С. Система управления сырьевыми потоками кукурузообрабатывающего производства : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.13.07 – автоматическое управление и регулирование, управление технологическими процессами (пром-сть) : защищена 01.11.1984 / Перевознюк Людмила Семеновна ; науч. рук. П.Н. Платонов; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1984. – 177 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 118-128.

Диссертация посвящена повышению эффективности функционирования кукурузообрабатывающего производства (КОП) путем разработки и внедрения системы управления сырьевыми потоками. Создана математическая модель управления сырьевыми потоками кукурузообрабатывающего производства, отражающая динамику процесса и возможность оперативного перераспределения сырья между кукурузообрабатывающими предприятиями. Разработан алгоритм управления сырьевыми потоками системы КОП, включающий трехэтапный цикл оптимизации и алгоритм определения оптимального уровня загрузки сушильных мощностей КОП, оптимизирующий траектории движения всех систем кукурузообрабатывающих предприятий.

875. Плетюхов, Ю.Н. Разработка технологии производства комбикормов для норок : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов : защищена 25.06.1984 / Плетюхов Юрий Николаевич ; науч. рук. И.К. Чайка ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1984. – 246 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 167-184.

Диссертация посвящена разработке технологии производства и определению допустимых сроков хранения комбикормов для норок с повышенным содержанием жира. Изучены физические свойства и физический состав комбикормов для норок. Установлена зависимость показателей качества гранулированных комбикормов для норок с повышенным содержанием жира от основных влияющих факторов и определены их оптимальные значения. Разработана принципиальная схема технологических процессов производства комбикормов для норок. Установлены допустимые сроки хранения комбикормов с учетом сохранения их питательной ценности. Проведена зоотехническая оценка комбикормов для норок промышленного изготовления.

876. Подмазко, А.С. Влияние условий отвода тепла на усушку мяса при термообработке в туннелях : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники / Подмазко Александр Степанович ; науч. рук. И.Г. Чумак ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1984. – 194 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 145-159.

В работе представлены исследования по изысканию способов снижения естественной убыли продуктов при их термообработке. В туннелях при термообработке мяса и определенной скорости движения охлажденного воздуха наблюдается экстремальное значение усушки вследствие перераспределения вкладов конвективной, радиационной и испарительной составляющих общего теплового потока, отводимого от продукта. Изменение величины скорости движения охлаждающего воздуха у поверхности продукта неоднозначно влияет на изменение величины естественной убыли мяса при условии равного количества отведенного тепла от продукта. С целью уменьшения усушки мяса в камерах с циклической нагрузкой необходимо применять более высокие скорости движения воздуха или более низкую температуру с естественной циркуляцией воздуха.

877. Почкин, Ю.А. Прогнозирование термодинамических свойств веществ на основе оптимальных моделей потенциалов межмолекулярного взаимодействия : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники / Почкин Юрий Анатольевич ; науч. рук. В.А. Мазур ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1984. – 161 с. – Библиогр. : с. 152-160.

Предложена асимптотически корректная модель сферически симметричного потенциала взаимодействия в системах атом-атом и атом-ион, оптимальным образом описывающая единым набором параметров совокупность микро- и макросвойств в широком диапазоне изменения параметров состояния. Предложен новый подход к построению базисных наборов для проведения неэмпирических квантово-механических расчетов потенциальной энергии взаимодействия молекулярных систем. Разработан термодинамически согласованный метод расчета свойств веществ, использующий гипотезу локального подобия реальной и модельной системы. Впервые установлен эффективный потенциал взаимодействия между SiO_4 -тетраэдрами, использованный для моделирования структуры и свойств аморфных фаз кремния в слоистых полупроводниковых системах.

878. Пшенишнюк, Г.Ф. Процессы смешивания и пластикации при двухстадийном приготовлении пшеничного теста в хлебопекарном производстве : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств : защищена 04.07.1984 / Пшенишнюк Георгий Федорович ; науч. рук. Г.Ф. Козлов ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1984. – 245 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 174-197.

Диссертация посвящена исследованию смешивания и пластикации тестообразных масс с целью интенсификации процесса двухстадийного тестоприготовления и разработке принципиально новых машин для высокоэффективного непрерывного смешивания компонентов теста при минимальных затратах энергии на процесс. Изучены процессы смешивания и пластикации теста, а также выявлены критерии оценки их технологической эффективности. Получена математическая модель процесса двухстадийного тестоприготовления и установлены оптимальные значения его параметров. Предложена конструкция высокоэффективной машины для смешивания компонентов производственной рецептуры при двухстадийном замесе теста.

879. Роткоп, А.Л. Обобщенная методика расчета теплопроводности и вязкости нефтепродуктов и углеводов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 01.04.14 – теплофизика : защищена 26.10.1984 / Роткоп Александр Леонидович ; науч. рук. В.З. Геллер ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Всесоюз. проект.-конструкт. и науч.-исслед. ин-т автоматизации пищевой пром-сти «Пищепромавтоматика». – Одесса, 1984. – 294 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 147-157.

Разработана обобщенная методика расчета теплопроводности и вязкости нефтепродуктов и углеводородов. Исследована теплопроводность и вязкость фракций ромашкинской нефти, дистиллятов коксования котур-тепинского гудрона и котур-тепинского крекинг-остатка. В качестве основы для обобщения данных о свойствах переноса нефтепродуктов предложено использовать однопараметрический закон соответственных состояний (ОЗСС). На основе ОЗСС разработана единая методика расчета температурной зависимости динамической вязкости и теплопроводности жидких углеводородов и нефтепродуктов вдоль линии насыщения. Разработанные методики могут быть использованы для прогнозирования кинетических свойств нефтепродуктов, экспериментальные данные по которым отсутствуют.

880. Рубцова, С.Л. Антимикробные свойства модифицированного йодкрахмала и его использование в консервной промышленности : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 05.04.1984 / Рубцова Сильвия Леонидовна ; науч. рук. Р.Ф. Ковбасюк ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1984. – 180 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 155-171.

В диссертации рассмотрены антимикробные свойства модифицированного йодкрахмала и его использование в консервной промышленности. Установлено, что водные растворы йодкрахмала модифицированного обладают выраженными антимикробными свойствами по отношению к вегетативной и споровой форме бактерий, дрожжей и микромицетов. Получены кривые выживания различных видов микроорганизмов под воздействием йодкрахмала модифицированного. Установлено, что антимикробные свойства препарата зависят от концентрации молекулярного йода, pH и температуры раствора. Доказано, что использование в консервной промышленности антимикробного препарата йодкрахмала модифицированного позволит улучшить санитарное состояние, повысить культуру производства и улучшить условия труда.

881. Рувинский, Г.Я. Методы расчета фазовых равновесий и термодинамических параметров состояния многокомпонентных рабочих тел систем охлаждения : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники (включая техническую термодинамику и тепло- и массообмен) : защищена 13.12.1984 / Рувинский Генрих Яковлевич ; науч. рук. Г.К. Лавренченко ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1984. – 129 с. – Библиогр. : с. 122-128.

Диссертация посвящена разработке методов расчета фазовых равновесий и термодинамических параметров многокомпонентных рабочих тел (МРТ) на основе единых уравнений состояния (ЕУС) произвольной формы. Предложен метод прямого расчета термодинамических параметров состояния чистых веществ и смесей постоянного состава при использовании температуры в качестве одной из независимых переменных. Определен тип фазовых равновесий и расчета составов сосуществующих фаз бинарных смесей, свойства которых описываются ЕУС произвольной формы. Рассчитаны равновесия жидкость-пар и жидкость-жидкость многокомпонентных смесей в любой точке гетерогенного состояния МРТ.

882. Саплинов, Л.К. Способы предотвращения пылевыведения при подготовке шихтовых материалов на фабриках ГОКов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.26.01 – техника безопасности и противопожарная техника (пром-сть) / Саплинов Леонид Константинович ; науч. рук. С.И. Луговский ; ВНИИ безопасности труда в горноруд. пром-сти (ВНИИБТГ). – Кривой Рог, 1984. – 210 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 171-185. – (Коп. дис.).

Цель работы – разработка комплексного способа применения пены и аспирации, как необходимого условия снижения интенсивности пылевыведения при основных технологических операциях переработки железорудного сырья. Установлена закономерность фильтрации воздуха через пену и получено аналитическое выражение для коэффициента местного сопротивления пены, отличающееся тем, что коэффициент местного сопротивления пены выражен через коэффициент фильтрации, что позволило разработать научно обоснованный метод расчета объемов аспирации при совместном применении аспирации и пены. Разработан способ расчета объема аспирации, в котором впервые учитываются коэффициент местного сопротивления пены и количество выделяющегося из нее воздуха при совместном применении аспирации и пены. Исследована динамика генерации и разрушения пены в вентиляторных пеногенераторах с новой конструкцией каплесборника, позволяющая установить оптимальные объемы пены для предотвращения пылевыведения.

883. Севостьянов, А.А. Разработка технологии производства комбикормов для лососевых рыб : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов : защищена 12.10.1984 / Севостьянов Александр Афанасьевич ; науч. рук. И.К. Чайка ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1984. – 240 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 168-185.

Целью работы было научное обоснование и разработка технологии производства комбикормов для лососевых рыб. Установлены два основных режима экструдирования комбикормов, соответствующих параметрам процессов «холодного» экструдирования и экструдирования при повышенных температуре и давлении, позволяющие вырабатывать комбикорма для различных видов рыб, в зависимости от их биологии и требований рыбоводства. Установлено, что математическая модель достаточно точно отражает реальный процесс, а полученные зависимости и режим экструдирования являются оптимальными для условий производства и требований к экструдированным комбикормам для лососевых рыб. Разработана принципиальная схема технологического процесса производства способом экструдирования комбикормов для рыб, а также усовершенствованная конструкция и схема управления экструдером.

884. Серовский, Л.А. Методы расчета термодинамических и переносных свойств рабочих тел компрессорных установок, основанные на представлении об идеальных кривых : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники (включая техническую термодинамику и тепло- и массообмен) / Серовский Леонид Абрамович ; науч. рук. В.И. Недоступ ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти, Всесоюз. науч.-исслед. и конструктор.-технол. ин-т компрессор. машиностроения. – Сумы, 1984. – 230 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 210-223.

Целью работы является обобщение уравнения состояния реальных газов Недоступа-Галькевича на основе применения потенциальных функций в сочетании с результатами молекулярно-кинетической теории газов для разработки единого подхода к расчету термодинамических и переносных свойств большого класса неполярных неассоциированных веществ. Получено новое трехпараметрическое уравнение состояния и определена область его применимости. Разработан метод определения параметров этого уравнения по большому и крайне ограниченному массиву опытных данных, что позволяет использовать это уравнение состояния для прогнозирования свойств малоисследованных веществ. Предложен новый метод оценки параметров модельных потенциалов межмолекулярного взаимодействия по параметрам уравнения состояния. Разработан метод расчета и прогнозирования коэффициентов переноса, как разреженных, так и плотных газов.

885. Смирнова, Ж.Б. Теплообмен при испарении в открытых капиллярных каналах низкотемпературных тепловых труб и оптимизация их параметров : дис. ... канд. техн. наук : спец. 01.04.14 – теплофизика : защищена 13.12.1984 / Смирнова Жанна Борисовна ; науч. рук. В.Ф. Чайковский ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1984. – 211 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 177-183.

В диссертации рассмотрен теплообмен при испарении в открытых капиллярных каналах низкотемпературных тепловых труб и оптимизация их параметров. Установлено, что процедура оптимизации систем охлаждения с тепловыми трубами включает решение двух основных задач: задачи оптимизации параметров капиллярной структуры тепловых труб по минимуму термического сопротивления и задачи оптимизации тепловых труб в составе системы охлаждения с определением оптимальных внешних параметров в условиях, когда каждому их сочетанию соответствуют «внутренние» параметры, обеспечивающие минимум термического сопротивления тепловых труб. Выявлено, что теплогидродинамическая модель оптимизации параметров канавок состоит из гидродинамического уравнения тепловых труб, уравнения для полного термического сопротивления тепловых труб и условий оптимума.

886. Сорочан, Д.В. Улучшение качества пшеничной муки на основе использования углеводов отрубей : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов : защищена 28.05.1984 / Сорочан Дмитрий Владимирович ; науч. рук. А.Д. Чмырь ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1984. – 215 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 186-202.

Цель работы заключается в научном обосновании комплексного использования ресурсов пшеничного зерна на основе углеводных компонентов отрубей для улучшения качества муки. Исследованы состав, строение и свойства высокомолекулярных полисахаридов эндосперма зерна высокоурожайного районированного сорта озимой мягкой пшеницы Одесская-51. Проведено сравнительное изучение влияния арабиноксиланов эндосперма и гемицеллюлоз периферических частей зерна на хлебопекарные свойства пшеничной муки разной силы. Методом импульсного ядерного магнитного резонанса с фурье-преобразованием сигнала установлена тесная взаимосвязь степени связывания воды крахмалом с хлебопекарными свойствами пшеничной муки.

887. Тодуа, М.Г. Овощные и рыбные консервы с белковыми обогатителями : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 13.06.1986 / Тодуа Мурман Григорьевич ; науч. рук. К.П. Лемаринье ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Всесоюз. заоч. ин-т пищевой пром-сти. – М., 1984. – 215 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 125-140.

Диссертация посвящена разработке и проверке в производственных условиях технологии овощных и рыбных консервов и соусов, изготавливаемых с добавлением пищевых белковых обогатителей, а также изыскание рационального способа получения пищевого белкового обогатителя из кормовых дрожжей. Разработана технология овощных и рыбных консервов с применяемыми в пищевой промышленности белковыми обогатителями из сои и молока (на примере одного из видов овощных закусочных консервов, рыбных консервов в томатном соусе и консервированных соусов). Создан рациональный технологический процесс производства пищевого белкового обогатителя из кормовых дрожжей, включая подбор эффективного метода разрушения оболочек дрожжевых клеток, способов удаления избытка сахаров липидов и нуклеиновых кислот, а также технологии переработки оставшейся части биомассы дрожжей в кормовой продукт.

888. Хмаладзе, О.Ш. Тепломассообмен и аэродинамика биметаллических поверхностей в воздухоохладителях камер замораживания мяса : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники / Хмаладзе Ориава Шотаевич ; науч. рук. В.П. Чепурненко ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1984. – 214 с. – Библиогр. : с. 144 - 154.

В диссертационной работе рассмотрены воздухоохладители камер хранения и холодильной обработки пищевых продуктов. Экспериментально исследован процесс инееобразования на поверхностях теплообмена. Проведены лабораторные и промышленные исследования воздухоохладителей в условиях инееобразования. Проведен технико-экономический анализ режимов работы воздухоохладителей. Результаты работы использованы Львовским специальным проектно-конструкторским бюро Министерства мясомолочной промышленности. Разработана техническая документация на градацию постаментных воздухоохладителей поверхностью охлаждения $250 \div 600 \text{ м}^2$ с интервалом 50 м^2 .

889. Шулявски, Т. Влияние циркуляции двухфазного потока на интенсивность теплообмена при кипении в замкнутом объеме : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – гидравлические машины, машины и аппараты холодильной и криогенной техники ; 05.14.05 – теоретические основы теплотехники / Шулявски Тадеуш ; науч. рук. И.Г. Чумак, Г.А. Савченко ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1984. – 261 с. – Библиогр. : с. 189-214.

Разработан резистивно-емкостной метод измерения локального паросодержания в двухфазном потоке, определены конструктивные характеристики игольчатого датчика и технология его изготовления, разработан 12-канальный мост переменного тока и проведено сопоставление результатов определения температуры поверхности кипения графическим и аналитическим методами по данным измерений. Разработана конструкция термосифона, приведены результаты тарировки датчиков, а также анализ погрешности измерений. Рассмотрены результаты теоретического анализа закономерностей формирования структуры двухфазного потока и проведено сопоставление с опытными данными.

1985

890. Бондарева, И.А. Совершенствование процессов гранулирования комбикормов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств / Бондарева Ирина Абдулгалиевна ; науч. рук. А.Я. Соколов ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Моск. технол. ин-т пищевой пром-сти. – М., 1985. – 125 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 137-149. – (Коп. дис.).

Диссертация посвящена изучению процесса гранулирования комбикормов и определения путей его совершенствования. Определены механические свойства комбикормов, составленных по разным рецептам и предназначенные для скармливания различным группам сельскохозяйственных животных и домашней птицы. Исследовано влияние геометрических параметров рабочих органов на сопротивление прессованию с учетом механических свойств комбикорма. Разработана новая конструкция блока лопаток прессующего механизма гранулятора, способствующая улучшению гранул и брикетов и увеличению производительности пресса.

891. Ботук, Ю.С. Повышение эффективности высокотемпературных энергетических установок, использующих волновое сжатие рабочих тел : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники / Ботук Юрий Соломонович ; науч. рук. Д.П. Гохштейн ; Одес. политехн. ин-т. – Одесса, 1985. – 188 с. – Библиогр. : с. 170-178.

В диссертационной работе приведено исследование и обоснование способа повышения эффективности высокотемпературных газотурбинных установок (ГТУ) и магнито-гидродинамических генераторных установок (МГДУ) путем использования специальных газодинамических устройств – энергообменников, принцип работы которых основан на волновых процессах с рабочими телами. Разработана методика расчета газодинамического цикла энергообменника и показателей эффективности его работы. Исследованы показатели эффективности энергообменников при параметрах рабочих тел, характерных для высокотемпературных ГТУ и МГДУ. Определено, что использование энергообменных устройств в составе высокотемпературных энергоустановок приводит к экономии топлива на ~15% и снижению стоимостных показателей на 10÷12%.

892. Бошков, Л.З. Прогнозирование фазового поведения двухкомпонентных жидкостей и газов на основе единых уравнений состояния : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники : защищена 01.07.1985 / Бошков Леонид Зиновьевич ; науч. рук. В.А. Мазур ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1985. – 194 с. – Библиогр. : с. 180-193.

Цель работы – исследование свойств теоретически обоснованного единого уравнения состояния двухкомпонентных модельных флюидов и применение его для прогнозирования фазового поведения реальных бинарных жидкостей и газов. Впервые исследованы типы поверхностей равновесия фаз двухкомпонентных смесей леннард-джонсовских молекул и рассмотрено фазовое поведение широкого класса реальных двухкомпонентных веществ. Показана применимость глобальной фазовой диаграммы модели для прогнозирования фазового поведения и осуществлен ее непосредственный расчет для одножидкостной модели уравнения состояния бинарного леннард-джонсовского флюида. Разработаны методы расчета и комплекс программ, которые могут быть непосредственно применены для исследования свойств технически важных бинарных систем.

893. Буданов, В.А. Оптимизация поршневого уплотнения малого холодильного компрессора с целью повышения его долговечности : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования : защищена 18.02.1985 / Буданов Василий Алексеевич ; науч. рук. В.И. Милованов ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1985. – 185 с. – Библиогр. : с. 165-177.

В диссертации поставлены и решаются следующие задачи: теоретическое исследование и математическое моделирование на ЭВМ работы сопряжения поршень-поршневое кольцо-цилиндр и всего поршневого уплотнения холодильного компрессора с диаметром цилиндров от 67,5 до 115 мм; оптимизация рабочего профиля рабочей поверхности поршневого компрессионного кольца с целью обеспечения гидродинамического режима смазки в сопряжении поршневое кольцо-цилиндр холодильного компрессора; оптимизация конструктивных параметров поршневого уплотнения, с целью повышения его эффективности; разработка методики расчета износа деталей малого холодильного компрессора. Математическая модель поршневого уплотнения холодильного компрессора позволяет решить задачу оптимизации геометрических параметров поршневых колец и поршневого уплотнения в целом.

894. Волгушев, В.В. Эффективные дроссельные рефрижераторы на многокомпонентных рабочих телах для уровня охлаждения 150К : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования : защищена 28.06.1985 / Волгушев Виктор Валентинович ; науч. рук. Г.К. Лавренченко ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1985. – 138 с. – Библиогр. : с. 124-136.

Цель данной работы состоит в создании эффективных компрессионных дроссельных систем охлаждения (КДСО) и баллонных дроссельных охладителей (БДО) с накопителем на температурный уровень 150К и исследовании их энергетических характеристик при использовании сформированных смесей. Сформированы смеси, предназначенные для использования в КДСО. Разработаны модели, описывающие характер изменения во времени параметров сжатых газов в баллоне БДО. Создана методика расчета параметров рабочих тел при истечении с потерями. Исследованы характеристики КДСО и БДО при работе на сформированных смесях для подтверждения их высокой эффективности.

895. Волошин, А.П. Расчетное определение термодинамических свойств, коэффициентов вязкости и теплопроводности галогенов и галогеноводородов в широкой области параметров состояния : дис. ... канд. техн. наук : спец. 01.04.14 – теплофизика и молекулярная физика : защищена 22.11.1985 / Волошин Анатолий Петрович ; науч. рук. П.М. Кессельман ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1985. – 237 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 153-162.

В диссертации исследуются термодинамические свойства хлора, брома, иода, хлористого водорода, бромистого водорода, иодистого водорода и фтористого водорода в широкой области параметров состояния. Создано экстраполяционное уравнение состояние хлористого водорода по ограниченному количеству экспериментальных данных. Построены уравнения состояния фтористого водорода на основе модельных представлений о структуре и характере взаимодействия его ассоциатов. Разработаны и применены методы экстраполяции экспериментальных данных о вязкости и теплопроводности разреженных газов. Получены подробные таблицы термодинамических и транспортных свойств галогенов и галогеноводородов в широкой области параметров состояния.

896. Воробьев, Ю.М. Разработка и реализация метода диагностики технического состояния герметичного холодильного поршневого компрессора с применением расходомеров : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования / Воробьев Юрий Михайлович ; науч. рук. В.И. Милованов ; ВНИИхолодмаш. – М., 1985. – 209 с. – Библиогр. : с. 202-209.

Определены и экспериментально подтверждены расчетные зависимости снижения холодопроизводительности компрессоров типа ПГ от величин зазоров в сопряжении поршень-цилиндр, величины относительного мертвого объема отработанного ресурса. Разработан метод диагностики технического состояния герметичных холодильных компрессоров типа ПГ, который позволяет определять отработанный ресурс компрессора в различных условиях его эксплуатации. Проведен сравнительный анализ применимости различных типов расходомеров и даны рекомендации по их применению. По данным экспериментального исследования построены градуировочные характеристики ротаметров типа РП и диафрагмы с входным конусом для хладагентов R12, R22, R502.

897. Горковлюк, Н.П. Биохимическая характеристика вторичных продуктов переработки винограда и их комплексное использование : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 19.12.1985 / Горковлюк Нина Павловна ; науч. рук. М.С. Дудкин ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1985. – 217 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 163-190.

В диссертации представлена биохимическая характеристика вторичных продуктов переработки винограда и их комплексное использование. Исследованы некоторые способы очистки экстрактов перед концентрированием путем обработки углекислым кальцием, ионообменными смолами и активными углями. Изучены кинетика реакции нейтрализации винной кислоты углекислым кальцием, оптимальные условия осаждения тартрата кальция, влияние обработки ионообменными смолами и активными углями на химический состав экстрактов. Показано, что с помощью данных обработок можно регулировать химический состав экстрактов и получать после их сгущения концентраты, отвечающие требованиям различных потребителей. Предложены три схемы очистки экстрактов перед концентрированием и получены три вида концентратов, которым дана биохимическая оценка в процессе производства и хранения.

898. Дидык, Н.Н. Совершенствование температурно-влажностных режимов в плодоовощехранилищах с измененной газовой средой : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования : защищена 28.12.1985 / Дидык Наталия Николаевна ; науч. рук. В.З. Жадан ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1985. – 215 с. – Библиогр. : с. 201-215.

Целью работы является изучение особенностей тепло- и влагообмена при хранении сочных сельскохозяйственных продуктов в регулируемой и модифицированной газовых средах (МГС), разработка рекомендаций по совершенствованию систем охлаждения холодильников с регулируемой газовой средой (РГС) и способов хранения продуктов в МГС. Проведенные исследования подтверждают технологическую эффективность хранения продуктов в МГС и показывают, что при хранении ценных видов продукта целесообразно применение упаковок, обладающих теплоизоляционными свойствами. Разработан и изготовлен контейнер, обеспечивающий хранение продукта в МГС при косвенном охлаждении его и направленном отводе конденсата вне грузового объема контейнера.

899. Додельцева, Н.И. Определение оптимальных составов расслаивающихся бинарных и трехкомпонентных рабочих тел, давлений компрессионных дроссельных систем охлаждения : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники : защищена 28.06.1985 / Додельцева Наталия Ивановна ; науч. рук. Г.К. Лавриненко ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1985. – 131 с. – Библиогр. : с. 123-130.

Цель работы состоит в определении максимальных значений эксергетического КПД и холодопроизводительности компрессионных дроссельных систем охлаждения (КДСО) с компрессорами одноступенчатого сжатия, работающими с оптимальными давлениями прямого и обратного потоков и составами расслаивающихся многокомпонентных рабочих тел (МРТ). Разработан метод расчета и анализа для процессов в рекуперативном теплообменнике с учетом потерь от недорекуперации, теплопритоков из окружающей среды при использовании в качестве рабочих тел КДСО расслаивающихся бинарных и трехкомпонентных смесей. Исследовано влияние потерь от недорекуперации и теплопритоков из окружающей среды на энергетические характеристики КДСО.

900. Долгов, В.В. Разработка процесса обезвоживания и грануляции в коническом аппарате с вращающимся слоем материала : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.17.08 – процессы и аппараты химической технологии / Долгов Виктор Васильевич ; науч. рук. Б.С. Сажин ; Моск. текстил. ин-т им. А.Н. Косыгина. – М., 1985. – 168 с. – Библиогр. : с. 114-156. – (Коп. дис.).

Диссертация посвящена разработке процесса обезвоживания и грануляции в коническом аппарате с вращающимся слоем материала. Разработана математическая модель процесса гранулирования сушки из растворов в коническом вращающемся слое материала. Исследован проходящий в аппарате межфазный тепломассообмен, обобщены в безразмерном виде опытные данные по теплообмену и удерживающей способности аппарата, выявлена возможность регулирования в широком диапазоне времени пребывания материала в аппарате. Разработана конструкция аппарата со взвешенным вращающимся слоем.

901. Егоров, Б.В. Разработка технологии влаготепловой обработки сои : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов : защищена 24.05.1985 / Егоров Богдан Викторович ; науч. рук. И.К. Чайка ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1985. – 258 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 190-211.

Установлены оптимальные параметры и разработана технология влаготепловой обработки (ВТО) зерна сои, усовершенствовано ее аппаратное оформление, что позволит получать зерно сои повышенной питательной ценности. Выявлены и математически описаны закономерности, характеризующие процесс разрушения ингибитора трипсина, впервые установлена взаимосвязь сортовых особенностей зерна сои и режимов его ВТО. Получены аналитические выражения, позволяющие корректировать режимы ВТО зерна сои и осуществлять подбор конструктивных элементов пропаривателей со стандартным слоем. Создана принципиальная схема технологического процесса подготовки зернового сырья при производстве комбикормов с вводом зерна сои после ВТО, определена эффективность ее функционирования путем анализа материального потокового графа и определения стабильности процесса. Разработаны усовершенствованные конструкции пропаривателей для ВТО зерна сои.

902. Загорученко, Н.В. Разработка метода расчета термодинамических свойств жидких n-алканов и их смесей в широкой области параметров состояния : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники / Загорученко Николай Владимирович ; науч. рук. П.М. Кессельман ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1985. – 273 с. – Библиогр. : с. 104-114.

В диссертационной работе систематизированы сведения о строении и физико-химических свойствах нормальных алканов. Показана возможность обобщения их термодинамических свойств в гомологическом ряду. Обоснован выбор уравнения состояния для описания свойств жидкостей. На основе экспериментальных термических данных составлены локальные уравнения состояния наиболее изученных n-алканов. Рассмотрены методы прогнозирования термодинамических свойств жидкостей по ограниченной исходной информации. Разработано обобщенное уравнение состояния для ряда n-алканов C₄-C₁₀₀, позволяющее рассчитывать свойства неизученных углеводородов этого ряда на основе лишь заданной молекулярной массы. Показана возможность определения термодинамических свойств смесей n-алканов на основе уравнений состояния чистых компонентов. Исследована возможность подбора жидких парафинов (многокомпонентных смесей n-алканов) с заранее заданными свойствами. Рассмотрены калорические свойства жидких n-алканов и их смесей.

904. Зарицкая, Н.Е. Разработка технологии сафлорового белкового изолята с целью использования его в консервированных пищевых продуктах : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 31.10.1985 / Зарицкая Надежда Евгеньевна ; науч. рук. А.Ф. Загибалов ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1985. – 187 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 134-157.

Целью работы является разработка технологии белкового изолята из шрота сафлора и изыскание возможностей применения его для производства консервированных пищевых продуктов. Исследованы биохимические свойства шрота сафлора, подтверждена его ценность как источника пищевого белка. Разработана технология сафлорового белкового изолята и изучены его физико-химические и функциональные свойства. Обоснована целесообразность замены белковым изолятом из шрота сафлоры 25% печени в консервах «Паштет печеночный», до 50% яичного порошка и до 20% сухого молока в майонезе столовом «Провансаль». Исследованы качественные показатели новых комбинированных продуктов с белком шрота сафлора.

904. Зоткин, В.И. Разработка технологии ввода мелассо-карбамидного раствора в комбикорма при гранулировании : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов : защищена 21.12.1985 / Зоткин Виктор Иванович ; науч. рук. А.И. Орлов ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, ВНИИ комбикорм. пром-сти. – Одесса, 1985. – 174 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 117-133.

Изучены физико-механические свойства карбамида и мелассо-карбамидных растворов. Обоснованы технологически рациональное соотношение карбамида и мелассы, а также процесс непрерывного растворения карбамида в мелассе. Разработана технология производства гранулированных комбикормов с вводом мелассо-карбамидных растворов. Определены оптимальные режимы прессующей установки при выработке гранулированных комбикормов с мелассо-карбамидным раствором. Получены математические зависимости процесса гранулирования комбикормов, содержащих мелассо-карбамидные растворы, предложена конструкция центробежного смесителя непрерывного действия. Обоснована технико-экономическая эффективность производства и использования гранулированных комбикормов с вводом мелассо-карбамидных растворов.

905. Карев, В.И. Влияние загрузки рефрижераторного трюма на условия теплообмена при естественной циркуляции воздуха : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования / Карев Валерий Иванович ; науч. рук. Е.С. Авдеев ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1985. – 255 с. – Библиогр. : с. 174-187.

Целью работы является создание методов расчета судовых экранных систем охлаждения загруженных низкотемпературных трюмов на базе теоретических и экспериментальных исследований процессов теплообмена при естественной циркуляции воздуха. В диссертации рассмотрены вопросы теплообмена в низкотемпературных трюмах рефрижераторных судов. Описаны процессы теплообмена в физической модели. Проведен анализ влияния конструктивных характеристик системы охлаждения на процессы теплообмена в загруженном трюме. На основе полученных научных результатов определены аналитические зависимости, разработана методика расчета тепловой нагрузки низкотемпературных трюмов с экранной системой охлаждения для реальных условий эксплуатации и даны рекомендации по оптимизации экранных (панельных) систем охлаждения на рефрижераторных судах флота рыбной промышленности.

906. Кашкин, М.П. Определение зависимостей показателей холодильных герметичных компрессоров от эксплуатационного износа деталей с целью повышения их долговечности : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования : защищена 18.11.1985 / Кашкин Михаил Петрович ; науч. рук. В.И. Милованов ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти, Всесоюз. науч.-исслед., проект.-конструкт. и технол. ин-т холодил. машиностроения. – М., 1985. – 259 с. – Библиогр. : с. 247-259.

Показано, что высокая долговечность и сохранение теплоэнергетической эффективности герметичных компрессоров могут быть достигнуты только в результате комплексного исследования закономерностей изнашивания деталей и влияния их износа на объемные, энергетические, температурные и виброакустические характеристики компрессоров. Разработан ряд методических материалов, которые внедрены во ВНИИхолодмаше и на предприятиях отрасли: по экспериментальным исследованиям и оценке изнашивания деталей поршневых холодильных компрессоров; по уточненному расчету протечек хладагентов R12, R22, R502 через изменяющийся вследствие износа деталей зазор цилиндр-поршень герметичного компрессора.

907. Киншова, Л.А. Термодинамический анализ растворимости газов и продуктов коррозии металлов в водном теплоносителе : дис. ... канд. техн. наук : спец. 01.04.14 – теплофизика и молекулярная физика : защищена 23.11.1985 / Киншова Людмила Алексеевна ; науч. рук. Н.Ф. Гречко ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Одес. политехн. ин-т. – Одесса, 1985. – 131 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 88-95.

Создана методика определения растворимости газов и продуктов коррозии железа и меди в воде и паре, в широком диапазоне изменения температуры и pH. Разработанная методика термодинамического анализа систем вода-кислород, вода-водород, вода-кислород-водород, вода-аммиак, вода-гидразин, вода-перекись водорода может быть использована для решения практических задач регулирования агрессивности водных сред и выбора совместимых конструкционных материалов. Разработана экспериментальная установка контроля коррозионных процессов по показателям агрессивности среды, которая может быть применена в различных областях народного хозяйства, что позволит регулировать, предотвращать процессы коррозии и экономить ценные конструкционные материалы.

908. Колесников, Б.П. Разработка методов и устройств для неразрушающего определения теплофизических характеристик гетерогенных материалов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 01.04.14 – теплофизика и молекулярная физика: защищена 22.11.1985 / Колесников Борис Петрович ; науч. рук. Г.М. Серых ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Краснодар. политехн. ин-т. – Краснодар, 1985. – 293 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 209-232.

Впервые получена корреляция критического сечения гетерогенных материалов (ГМ) с геометрической характеристикой структуры – смежностью, с помощью которой разработан аналитический метод определения эффективной проводимости ГМ в широком диапазоне изменений концентраций и соотношений проводимости компонентов, учитывающий реальные особенности структур ГМ при привлечении приемов стереологического анализа. Усовершенствована методика выбора размеров образцов ГМ для корректного определения теплофизических характеристик (ТФХ). Получено решение одной задачи теплопроводности, на базе которого разработаны экспериментальный метод неразрушающего определения и контроля ТФХ ГМ, а также реализующие его термозонды.

909. Конрад, С.И. Вязкость двух- и многокомпонентных смесей хладонов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 01.04.14 – теплофизика и молекулярная физика : защищена 29.08.1985 / Конрад Сергей Игоревич ; науч. рук. В.З. Геллер ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1985. – 140 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 118-129.

Целью работы является разработка методики расчета вязкости двух- и многокомпонентных смесей хладагентов. Показана возможность обобщения полученных данных с помощью теории подобия и разработана методика расчета вязкости смесей хладонов по минимальной исходной информации. Показано, что однопараметрический закон соответственных состояний с успехом может быть применен для обобщения данных о вязкости смесей. На этой основе получены зависимости для расчета вязкости смесей хладонов в области разреженного газа; плотного газа; жидкости вдоль линии насыщения; жидкости в однофазной области. Составлены таблицы справочных данных о вязкости хладона R 142, смесей R12-R22, R601, R744/R601 в широком диапазоне параметров состояний.

910. Коростелева, Т.П. Процессы обработки костного мозга как пищевого продукта : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств : защищена 12.06.1986 / Коростелева Татьяна Петровна ; науч. рук. М.И. Беляев, А.Н. Мальский; ОТИПП им. М.В. Ломоносова; Харьк. ин-т обществ. питания. – Одесса ; Харьков, 1985. – 272 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 155-171.

Основной целью диссертационной работы является теоретическое обоснование процесса извлечения сырого костного мозга из трубчатой говяжьей кости и разработка устройств для его осуществления. Впервые получены данные по теплофизическим характеристикам (плотности, теплоемкости, теплопроводности) продукта, изучены структурно-механические свойства мозга, исследованы процессы его замораживания и тепловой обработки. Исследована пищевая ценность костного мозга, что позволило предложить рациональные направления его использования для производства колбасно-кулинарных изделий. Спроектирована установка для извлечения сырого костного мозга из трубчатой говяжьей кости и утверждена нормативно-техническая документация на новый вид полуфабриката. Разработана технологическая схема производства в промышленных условиях полуфабриката «Костный мозг сырой из трубчатой говяжьей кости, охлажденный или замороженный в блоках».

911. Котенко, С.В. Применение смеси He-R13 для повышения эффективности криогенных систем большой холодопроизводительности : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники систем кондиционирования / Котенко Сергей Владимирович ; науч. рук. Г.К. Лавренченко ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1985. – 140 с. – Библиогр. : с. 129-137.

В работе впервые проведено исследование характеристик ступени сжатия и предварительного охлаждения (ССПО), работающей на смесях гелия с фреонами; созданы модели, позволяющие рассчитывать и оптимизировать подобные системы. Создана модель, позволяющая с достаточной точностью описывать характеристики ССПО, определять оптимальные валовые составы смеси HE-R13. На лабораторной модели ступени сжатия и предварительного охлаждения подтверждена работоспособность ССПО гелиевой криогенной системы (ГКС), использующей гелий – фреоновые смеси. Создан блок программ для расчета и оптимизации характеристик ССПО на гелий – фреоновых смесях. Эффективное рабочее тело ССПО (смесь HE-R13) позволяет улучшить эксплуатационные и технико-экономические характеристики ГКС.

912. Лоскутов, А.К. Разработка и исследование криогенных подводных дыхательных аппаратов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования / Лоскутов Александр Кимович ; науч. рук. В.А. Наер ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1985. – 193 с. – Библиогр. : с. 178-186.

Работа посвящена исследованию подводных автономных криогенных систем жизнеобеспечения, работающих по разомкнутому циклу дыхания. Исследованы различные известные схемы криогенных подводных дыхательных аппаратов. Разработаны схемы и конструкции автономных криогенных подводных систем жизнеобеспечения, отличающиеся повышенной надежностью и возможностью практического использования эксергии криогенной дыхательной смеси для расширения тактико-технических возможностей систем. Разработана методика расчета рабочих режимов и переходных процессов, происходящих в криогенных подводных дыхательных аппаратах. Изготовлены опытные образцы аппаратов и проведены экспериментальные исследования их основных характеристик в лабораторных и натуральных условиях.

913. Михно, Ю.А. Теплопроводность бинарных и многокомпонентных смесей хладонов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 01.04.14 – теплофизика и молекулярная физика : защищена 29.08.1985 / Михно Юрий Алексеевич ; науч. рук. В.Ф. Чайковский ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1985. – 147 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 128-137.

Диссертация посвящена экспериментальному исследованию теплопроводности бинарных и многокомпонентных смесей хладонов и разработке на этой основе методики расчета теплопроводности сложных хладагентов по минимальной исходной информации. Получены экспериментальные данные о теплопроводности двух – и многокомпонентных смесей на основе хладонов. Изучены температурная, барическая и концентрационная зависимости теплопроводности смесей. Проанализировано уравнение О.Б. Цветкова для расчета теплопроводности бинарных жидких смесей. Предложена методика расчета теплопроводности многокомпонентных смесей хладонов. Показано, что однопараметрический закон соответственных состояний может быть применен для обобщения данных о теплопроводности двух- и многокомпонентных смесей.

914. Науменко, В.И. Совершенствование технологии гранулирования кормовых трав : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов : защищена 16.12.1985 / Науменко Валентина Ивановна ; науч. рук. М.С. Дудкин ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1985. – 203 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 160-187.

Диссертация посвящена совершенствованию технологии гранулирования кормовых трав. Осуществлено гранулирование люцерны и сиды в режимах технологии цеха витаминной травяной муки межколхозного комбикормового завода. Установлено, что гранулирование положительно влияет на переваримость белков и углеводов. Выявлено, что наиболее эффективно влияет на химический состав и физико-механические свойства гранул муки люцерны смесь ортофосфорной кислоты и карбамида. Показано, что обработка зеленой массы люцерны растворами карбамида приводит к увеличению в ней количества азотистых веществ и свободных аминокислот. Разработана технологическая схема производства гранул муки люцерны, обогащенных фосфором и карбамидом. Установлено, что введение добавки повышает производительность прессы и снижает затраты электроэнергии на прессование.

915. Пелевина, Г.А. Унификация методов оценки качества сырья, комбикормов и определение оптимальных сроков их хранения : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов / Пелевина Галина Алексеевна ; науч. рук. М.П. Попов ; ВНИИ комбикорм. пром-сти. – Воронеж, 1985. – 223 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 143-173. – (Коп. дис.).

Диссертация посвящена унификации и совершенствованию методов оценки качества сырья и готовой продукции, установлению оптимальных сроков хранения комбикормов, вырабатываемых для свиноводческих промышленных комплексов. Унифицированы методы определения содержания сырого протеина, жира, золы, кальция и определены наиболее рациональные методы анализа кислотного числа жира, магния в сырье и комбикормах. Разработаны государственные стандарты на методы определения кислотного числа жира, содержания сырого протеина, сырого жира, сырой золы, кальция и магния. Исследовано влияние температуры, относительной влажности воздуха, продолжительности хранения и антиоксиданта – бутилокситолуола (БОТ) на качество комбикормов. Разработана инструкция по хранению комбикормов.

916. Петриман, Е.Ф. Разработка и исследование конденсаторов воздушного охлаждения с диффузор-конфузорным профилем плоских каналов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования; 05.14.05 – теоретические основы теплотехники / Петриман Ефим Фомич ; науч. рук. Р.К. Никульшин ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1985. – 207 с. – Библиогр. : с. 157-168.

Диссертация посвящена анализу современного уровня развития конденсаторов воздушного охлаждения (КВО) и их ближайшим перспективам. Проведено теоретическое и экспериментальное исследование гидродинамики и теплообмена диффузор-конфузорных течений в условиях характерных для КВО холодильных машин. Разработана и проверена технология изготовления алюминиевых КВО прокатно-сварного типа. Создан опытно-промышленный образец КВО для малых холодильных машин, проведено его испытание в конкретных условиях производственной эксплуатации. В результате проведенной работы даны рекомендации по проектированию и изготовлению конденсаторов воздушного охлаждения с диффузор-конфузорным профилем плоских каналов.

917. Погонцева, Э.И. Разработка технологии желейного мармелада и печенья с применением молочной сыворотки : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.01 – технология хлебопекарных, макаронных и кондитерских продуктов / Погонцева Эмилия Ивановна ; науч. рук. Л.И. Карнаушенко ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова – Одесса, 1985. – 216 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 142-154.

В диссертации разрабатываются новые технологии желейного мармелада и печенья с применением молочной сыворотки, обеспечивающих снижение калорийности изделия, повышения качества и увеличение выхода желейного мармелада. В работе приведены обоснование и теоретические предпосылки применения молочной сыворотки в технологии желейного мармелада, описаны механизм структурообразования желейных масс с молочной сывороткой, физико-химические процессы образования желейных студней с молочной сывороткой и изменение качества кондитерских изделий с добавками-улучшителями в процессе их хранения, теоретические основы образования теста для печенья. Разработаны новые технологии и рецептуры желейного мармелада.

918. Поляков, В.Я. Обоснование способов и средств контроля и управления процессом измельчения зерна в вальцовом станке : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств : защищена 30.10.1985 / Поляков Вадим Яковлевич ; науч. рук. Г.Д. Гальперин, И.Р. Дударев ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1985. – 299 с. – Библиогр. : с. 189-202.

Диссертация посвящена повышению эффективности процесса измельчения зерна и промежуточных продуктов его переработки в муку путем применения автоматизированного управления вальцовым станком. Создана схема автоматизированного управления вальцовым станком. Обоснован выбор устройств для контроля технологических параметров станка, принцип действия и параметры устройства для измерения крупности продукта. Разработано и исследовано питающее устройство вальцового станка, обеспечивающее требуемые параметры регулируемой пропускной способности и равномерности распределения материала по длине вальцов. Доказана возможность использования значения нагрева продуктов измельчения по длине вальцов и износа рифлей. Предложен способ автоматической стабилизации осредненной по длине вальцов величины общего извлечения.

919. Поперечный, А.Н. Комбинированные процессы пассерования сырья : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств : защищена 11.04.1986 / Поперечный Анатолий Никитович ; науч. рук. М.И. Беляев ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Харьк. ин-т обществ. питания. – Одесса, 1985. – 254 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 186-202.

Диссертация посвящена научному обоснованию интенсификации процессов пассерования сырья, входящего в состав кулинарной продукции. Теоретически обоснована возможность комбинированного способа пассерования пищевых продуктов, включающего ИК-нагрев и вибрацию. Экспериментально исследован процесс пассерования муки и овощей при комбинированном воздействии ИК-нагрева и вибрации. Разработан и создан опытно-промышленный образец аппарата для пассерования муки и овощей при комбинированном воздействии ИК-нагрева и вибрации. Разработан способ варки бульона для соуса-пасты. Разработана технологическая схема приготовления соусов-паст, которую возможно положить в основу индустриального способа производства кулинарной продукции.

920. Ржепишевский, К.И. Интенсификация тепломассообмена и разработка компактных косвенно-испарительных воздухоохладителей : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования / Ржепишевский Константин Иванович ; науч. рук. А.В. Дорошенко ; Одес. технол. ин-т холодит. пром-сти. – Одесса, 1985. – 232 с. – Библиогр. : с. 188-203.

Разработан метод анализа процессов переноса в аппаратах косвенно-испарительного охлаждения при различных схемах движения материальных потоков. Разработаны новые многоканальные структуры с применением дешевых и технологичных материалов. Осуществлена интенсификация процессов тепломассопереноса в одно- и двухфазных потоках, что приведет к значительному снижению массогабаритных характеристик косвенно-испарительных воздухоохладителей при невысоких энергозатратах. Изучены особенности гидродинамики и тепломассообмена в «сухой» и «влажной» зонах косвенно-испарительных воздухоохладителей в условиях ламинарного и переходного неустановившегося течения в коротких каналах.

921. Романов, В.К. Термодинамические свойства октафторциклобутана и галоидопроизводных этана (эксперимент и методы расчета) : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники / Романов Владимир Константинович ; науч. рук. П.М. Кессельман ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1985. – 231 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 120-130.

Разработан и создан комплекс экспериментальных установок, позволяющий проводить исследования теоретических свойств веществ в широком диапазоне температур и давлений с точностью, соответствующей для установок этого типа. Проведено экспериментальное измерение давления насыщенных паров и плотности жидкого и газообразного октафторциклобутана и галоидопроизводных этана. Получены экспериментальные значения плотности в интервалах температур и давлений. Разработаны таблицы термодинамических свойств хладагентов в интервалах температур и давлений, охватывающие области жидкого и газообразного состояния, включая линию равновесия жидкость-газ.

922. Савченко, А.И. Влияние теплообмена и термодинамических свойств расплава на процессы выращивания монокристаллов методом бестигельной зонной плавки : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники / Савченко Александра Ивановна ; науч. рук. А.Л. Цыкало ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1985. – 120 с. – Библиогр. : с. 114-120.

В работе приведен обзор методов расчетно-теоретического и экспериментального исследования поверхности раздела кристалл-расплав при выращивании монокристаллов. Дана краткая характеристика метода бестигельной зонной плавки. Представлены результаты моделирования процессов выращивания монокристаллов марганец-цинковой феррошпинели методом бестигельной зонной плавки, а также анализ полученных данных и сравнение с экспериментальными данными. Рассмотрены характеристики метода термического анализа, результаты экспериментальных исследований реакции твердофазного синтеза и общие выводы по работе.

923. Саин, В.С. Повышение пищевой ценности консервированных обеденных блюд за счет использования белковых препаратов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 24.05.1985 / Саин Владимир Сергеевич ; науч. рук. А.Ф. Загибалов ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, ВНИИ пищевого концентрат. пром-сти и спец. пищевой технологии. – Одесса, 1985. – 161 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 115-134.

Цель работы – разработка технологии новых видов консервированных обеденных блюд повышенной пищевой и биологической ценности для питания спецконтингентов. Научное обоснование количества белковых препаратов, вводимых в рецептуры новых видов консервированных обеденных блюд, основывается на определении лимитированных аминокислот компонентов рецептуры относительно аминокислот идеального белка. Рекомендовано добавлять в консервы: казеината натрия – не более 3,5%, соевого белкового изолята – не более 2,5%. Подтверждено, что при внесении белковых добавок возрастает пищевая ценность консервов. Установлено, что перевариваемость белков протеолитическими ферментами, обогащенных консервов, повышается на 15%. Доказано, что разработанные режимы стерилизации консервов обеспечивают их высокое качество, микробиологическую стабильность и прошли проверку в производственных условиях.

924. Санчез, В.Ф. Влияние шелушения и измельчения зерна пшеницы на хлебопекарные свойства муки : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств : защищена 20.12.1985 / Санчез Виктор Фернандез ; науч. рук. И.Р. Дударев ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1985. – 176 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 146-160.

В диссертации рассмотрено влияние шелушения и измельчения зерна пшеницы на хлебопекарные свойства муки. Доказано, что наибольшей пищевой ценностью обладает мука обойного помола, а предварительное отделение оболочек и сохранение в зерне алейронового слоя создают предпосылки для получения хлеба улучшенного качества. Микробиологическими исследованиями установлено, что шелушение увлажненного на 3% зерна пшеницы обеспечивает высокую эффективность очистки его поверхности от микроорганизмов, что создает возможность исключения из технологического процесса мельзаводов моечных машин. Рекомендован оптимальный режим комплексного процесса шелушения, измельчения зерна и приготовления теста. Доказано, что хлеб, выпеченный из крупки двукратно ошелушенного зерна, по основным показателям качества выше, чем из муки обойного помола нешелушенной пшеницы.

925. Соколовская, А.В. Исследование тепломассопереноса в системах с развитой поверхностью раздела фаз : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники / Соколовская Александра Владимировна ; науч. рук. В.А. Загоруйко ; Одес. ин-т инж. мор. флота. – Одесса, 1985. – 147 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 132-147.

Целью работы является определение потенциалов массопереноса в системах с развитой поверхностью раздела фаз, а также кинетических коэффициентов тепломассопроводности с учетом особенностей поведения связанной влаги в материале. Разработаны аналитические методы исследования кинетики внешнего и внутреннего тепломассопереноса на базе физического моделирования этих процессов. Создана методика определения потенциалов массопереноса и сопряженных с ним кинетических коэффициентов. Представлен вывод уравнений тепло- и массопроводности, замыкающихся с граничными условиями. Рассмотрен вопрос о теоретическом определении термоградиентного коэффициента для материалов с однофазным типом проводимости влаги и методика расчета относительного коэффициента паропроводимости по опытным значениям термоградиентного коэффициента в материалах со смешанным типом проводимости.

926. Субоч, Ф.И. Разработка нового способа переработки картофеля для получения пищевых, кормовых и технических продуктов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных продуктов : защищена 31.10.1985 / Субоч Фадей Иванович ; науч. рук. А.С. Вечер ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, ВНИИ по пр-ву продуктов питания из картофеля. – Минск, 1985. – 227 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 130-147.

Цель работы – разработать новый способ переработки картофеля для получения пищевых, кормовых и технических картофелепродуктов, обеспечивающий рациональное и полное использование перерабатываемого картофеля. Научно обоснован и разработан безотходный способ переработки картофеля, основанный на разделении измельченного сырого картофеля на жидкую и плотную фракции с последующим безводным разделением плотной фракции на порошкообразный картофелепродукт и полуфабрикат из картофеля. Определены основные закономерности процесса разделения картофеля на жидкую и плотную фракции, впервые установлены свойства плотной фракции картофеля, позволяющие получать из нее новые продукты. Получено уравнение кинетики сушки плотной фракции картофеля в кипящем слое, описывающее процессы с необходимой точностью.

927. Ушаков, П.Н. Надежность работы аппаратов для механической и тепловой обработки пищевых продуктов на предприятиях общественного питания : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств / Ушаков Павел Николаевич ; науч. рук. Б.А. Хохлов ; Моск. ин-т нар. хоз-ва им. Г.В. Плеханова. – М., 1985. – 190 с. – Библиогр. : с. 146-154. – (Коп. дис.).

Целью настоящей работы является разработка научно-обоснованных методов определения оптимальных параметров ремонтного цикла аппаратов для механической и тепловой обработки пищевых продуктов на предприятиях общественного питания. Выявлены основные особенности эксплуатации, технического обслуживания и ремонта аппаратов для механической и тепловой обработки пищевых продуктов и рассмотрено влияние надежности их функциональных узлов на технологические процессы получения и переработки пищевых продуктов. Разработаны математические модели эксплуатации, технического обслуживания и ремонта аппаратов для механической и тепловой обработки пищевых продуктов на предприятиях общественного питания. Рассмотрено влияние надежности функциональных узлов аппаратов для механической и тепловой обработки на технологические процессы получения и переработки пищевых продуктов.

928. Чаусовский, Г.А. Совершенствование технологического контроля комбикормового производства : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов : защищена 25.05.1985 / Чаусовский Григорий Александрович ; науч. рук. И.К. Чайка ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. - Одесса, 1985. – 280 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 188-212.

Целью работы является совершенствование технологического контроля качества комбикормового сырья и некоторых процессов комбикормового производства на основе разработки новых экспресс-методов анализа. Определены возможности совершенствования технологического контроля качества комбикормового сырья по показателям органолептической оценки, зараженности вредителями хлебных запасов, влажности, засоренности металлопримесями. Разработаны методы оперативного технологического контроля эффективности процессов смешивания компонентов комбикормов на основе использования в качестве контрольных-ключевых компонентов, входящих в рецепты комбикормов. Научно обосновано комплексное совершенствование технологического контроля качества комбикормового сырья по показателям органолептической оценки.

929. Чумак, Н.И. Совершенствование метода расчета усушки пищевых продуктов и анализ режимов их холодильной обработки и хранения : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств : защищена 30.10.1985 / Чумак Наталья Игоревна ; науч. рук. В.П. Онищенко ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1985. – 239 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 161-176.

Целью работы является разработка более совершенного метода расчета величины усушки пищевых продуктов в процессах их хранения и холодильной обработки, обеспечивающего простоту и заданную точность ее определения, основанного на учете минимального числа параметров, характеризующих режимы холодильной технологии. Разработана методика проектирования камер холодильников, в основе которой заложено условие обеспечения заданной нормативной величины усушки пищевых продуктов, направленные на уменьшение естественной убыли продуктов при их холодильной обработке. Создан универсальный метод расчета усушки пищевых продуктов при их хранении и холодильной обработке.

930. Чумаченко, Ю.Д. Совершенствование технологии переработки перспективных сортов тритикале в муку : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов : защищена 20.12.1985 / Чумаченко Юрий Дмитриевич ; науч. рук. И.Т. Мерко ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1985. – 291 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 204-224.

Целью исследования является повышение эффективности использования зерна тритикале и улучшение качества получаемой муки на основе совершенствования методов его подготовки к помолу. В связи с этим были поставлены следующие задачи: исследовать физические, биохимические и технологические свойства зерна тритикале АД-206, выращенного в различных почвенно-климатических зонах; определить оптимальные режимы подготовки зерна тритикале к помолу методом холодного и горячего кондиционирования; исследовать смесительную способность зерна тритикале с пшеницей. Получены математические модели процессов холодного и горячего кондиционирования, позволяющие оптимизировать процесс воднотепловой обработки зерна тритикале.

931. Шашкин, А.Б. Повышение эффективности использования зерносушилок : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.03 – первичная обработка, хранение зерна и других продуктов растениеводства : защищена 26.09.1986 / Шашкин Аркадий Борисович ; науч. рук. В.И. Жидко ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1985. – 196 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 169-178.

Целью работы является повышение эффективности использования зерносушилок путем совершенствования технологических схем, разработки устойчивых режимов сушки, улучшения методов организации, контроля и управления сушилками, обеспечивающих сокращение простоев. Определено влияние устойчивости и надежности технологических процессов сушки на эффективность использования сушилок. Эффективное использование зерносушилок тесно связано с надежностью, устойчивостью и управляемостью процесса сушки. Разработана и внедрена система централизованного профилактического ремонта, наладки и технического обслуживания устройств автоматики и контроля процесса сушки, в результате чего уменьшились простои зерносушилок из-за отказов. Разработана технологическая схема и определены режимы сушки зерна с двумя сушильными и охладительными рециркуляционными контурами. Усовершенствованы тепловоздушные сети зерносушилок.

932. Яценко, А.П. Разработка виброконвейерного скороморозильного аппарата поточного замораживания мяса : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования : защищена 08.04.1985 / Яценко Анатолий Павлович ; науч. рук. И.Г. Чумак ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1985. – 226 с. – Библиогр. : с. 181-200.

Основной целью работы является разработка конструкции скороморозильного аппарата поточного интенсивного замораживания мяса и других пищевых продуктов на основании теоретических и экспериментальных исследований вибрационного метода интенсификации процессов теплообмена. Получены качественные и количественные оценки теплообмена мясных блоков в условиях скороморозильных аппаратов поточного типа с использованием вибрационного способа интенсификации процесса замораживания. Найден эффективный способ перемещения продукта в грузовом объеме скороморозильного аппарата, позволяющий достигнуть равномерной тепловой нагрузки по поверхности приборов охлаждения и обеспечить универсальность аппарата к продуктам с различным временем обработки.

933. Атеф Саид Амер. Усушка мяса при его хранении и последующем хранении в зависимости от температурного режима : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной, и криогенной техники и систем кондиционирования / Атеф Саид Амер ; науч. рук. И.Г. Чумак ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1986. – 168 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 116-126.

Целью работы является проведение экспериментальных исследований процессов охлаждения и последующего хранения мяса в диапазоне температур $(+2 \div -2^{\circ}\text{C})$ охлаждающего воздуха с измерением его относительной влажности и скорости движения, установление зависимости величины усушки мяса от характеристик режима охлаждения. Проведен анализ экспериментальных данных по усушке мяса, основываясь на теоретических положениях термодинамики влажного воздуха. В работе теоретически доказано, что при переходе температуры охлажденного воздуха от положительных значений к отрицательным наблюдается увеличение усушки мяса. Проведено математическое моделирование усушки в процессе охлаждения. Приводится решение задачи теплопроводности для оценки температурных полей говяжьих четвертин, а также оценки среднеобъемных температур и количества теплоты отнятой от продукта.

934. Бакуридзе, Т.А. Разработка технологии производства высокобелковой муки : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов : защищена 13.06.1986 / Бакуридзе Теймураз Асланович ; науч. рук. И.Т. Мерко ; ОТИП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1986. – 204 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 172-188.

Диссертация посвящена разработке и обоснованию методов, способствующих повышению эффективности выделения высокобелковой фракции муки из зернового сырья. В исследовании выявлен наиболее эффективный метод выделения высокобелковой фракции муки, основанный на применении пневмокласификатора центробежного типа; обоснованы методы подготовки зернового сырья к выделению высокобелковой фракции муки; изучены биохимические и хлебопекарные свойства высокобелковой муки из различного зернового сырья.

935. Батт, А.В. Совершенствование процесса сепарирования трудносыпучих компонентов комбикормов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств : защищена 14.06.1986 / Батт Александр Владимирович ; науч. рук. И.Т. Мерко ; ОТИП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1986. – 319 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 212-230.

В диссертации рассмотрены вопросы повышения эффективности и производительности процесса сепарирования трудносыпучих компонентов комбикормов методом вибрационного воздействия и разработка устройства для его осуществления. Разработан метод комплексной оценки режима колебаний поверхности рабочего органа вибрационного сепаратора. Определены параметры колебаний в центральной, средней и периферийной зонах рабочего органа вибрационного сепаратора, в зависимости от влияющих на них факторов. Получены математические зависимости процесса вибрационного сепарирования трудносыпучих компонентов комбикормов и проведен их количественный анализ.

936. Борденаве Антонио Лопес. Разработка комплекса уравнений и программ определения термодинамических и транспортных свойств смесей легких н-алканов и олефинов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники / Борденаве Антонио Лопес ; науч. рук. В.А. Загоруйко ; Одес. ин-т инж. мор. флота. – Одесса, 1986. – 113 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 107-113.

В работе проведен анализ литературных данных о методах расчёта вязкости и теплопроводности газов, жидкостей и смесей. Найдены константы уравнений для вязкости и теплопроводности метана, этана, пропана, н-бутана, изобутана, этилена, пропилена. Составлен комплекс уравнений для вязкости и теплопроводности смесей легких н-алканов и олифинов. Составлен комплекс программ расчета теплофизических свойств данных веществ, бинарных и многокомпонентных смесей при температурах 200-600К и давлениях 0,1-60МПа. Дана оценка точности расчета теплофизических свойств сжатых веществ. Разработанный комплекс уравнений позволяет, не прибегая к экспериментальным исследованиям, получить весь набор теплофизических свойств указанных веществ и их смесей с достаточной для практики гарантируемой точностью.

937. Гаврилов, В.Я. Совершенствование термообработки ядер подсолнечника и кунжута в производстве халвы : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств : защищена 17.04.1987 / Гаврилов Виталий Яковлевич ; науч. рук. В.И. Жидко ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1986. – 177 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 137-147.

Диссертация посвящена совершенствованию термообработки ядер подсолнечника и кунжута в производстве халвы. Установлена необходимость проведения исследований по изысканию новых высокоинтенсивных методов и режимов обработки. Показано, что наиболее перспективным является метод обработки ядер в кипящем слое. Изучены гидродинамические характеристики кипящего слоя высоковлажных ядер подсолнечника и кунжута. Исследован характер изменения температуры ядер в процессе термической обработки в кипящем слое. Выявлено, что термическая обработка ядер подсолнечника и кунжута при рациональных параметрах процесса не вызывает глубоких изменений в липидном составе ядер. Доказано, что метод кипящего слоя в значительной мере интенсифицирует термическую обработку высоковлажных ядер по сравнению с существующими аппаратами. Разработан опытно-промышленный образец однозонной установки непрерывного действия с направленным кипящим слоем.

938. Гордеев, Ю.Н. Влияние электрических полей на тепло- и массоперенос в процессах ректификаций : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники / Гордеев Юрий Николаевич ; науч. рук. М.К. Болога ; Ин-т приклад. физики АН МССР. – Кишинев, 1986. – 123 с. – Библиогр. : с. 78-86.

В диссертации проведен обзор работ по диспергированию жидкости и его использованию в теплообмене, по применению электрических полей в массообмене и по влиянию полей на физические свойства жидкостей. Обосновывается актуальность исследования струйного движения жидкости в полях для интенсификации массообмена и формулируются задачи исследования. Приведены экспериментальные установки, порядок проведения измерений и методика обработки экспериментальных данных. Приведены экспериментальные результаты по влиянию электрических полей на эффективность массообмена в условиях противоточной пленочной ректификации и раскрыт механизм интенсифицирующего воздействия поля.

939. Дворницын, А.П. Сублимационные микроохладители для термостатирования объектов на температурном уровне 200К : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования / Дворницын Александр Павлович ; науч. рук. В.А. Наер ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1986. – 141 с. – Библиогр. : с. 126-133.

В работе исследованы сублимационные охладители, использующие твердый хладагент с жидким промежуточным хладоносителем для охлаждения и термостатирования объектов при температуре 200 К. Исследованы сублимационные охладители (СО), обеспечивающие при интенсивных и изменяющихся тепловых нагрузках длительное поддержание температуры в диапазоне 200÷220 К с точностью не ниже $\pm 0,2$ К. Разработана математическая модель исследуемого СО и на ее основе – методика расчета основных характеристик СО. Созданы опытные образцы СО и определены их температурные, тепловые, ресурсные и габаритно-массовые характеристики. Внедрены опытные образцы СО. Установлена связь между термодинамическими параметрами давления – температура – концентрация отвержденной смеси СО₂–ацетон. Разработана математическая модель, позволяющая определить температурные и временные характеристики СО.

940. Джалилова, Р.С. Совершенствование микробиологического контроля консервированных и других пищевых продуктов на наличие бациллы цереус : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов, 03.00.07 – микробиология : защищена 18.04.1987 / Джалилова Разият Салаутдиновна ; науч. рук. О.А. Кириленко ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, НИИ по пр-ву питат. сред Минздрава СССР. – Одесса ; Махачкала, 1986. – 193 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 136-159.

Диссертация посвящена совершенствованию микробиологического контроля консервированных и других пищевых продуктов на наличие бациллы цереус. Разработаны стандартные сухие питательные среды для выделения бациллы цереус из консервированных, пищевых продуктов и патологического материала. Установлена возможность использования стандартных лецитинсодержащих компонентов – лецитина и яичного масла для выявления основного дифференцирующего признака бациллы цереус – лецитиназной активности. Определены ингибиторы роста ассоциативной микрофлоры – литий сернокислый и натрий лимоннокислый. Установлено, что при массовой доле 0,5% каждой соли обеспечивается подавление роста основных ассоциантов бациллы цереус – кишечной палочки, золотистого стафилококка, бациллы субтилис. Установлено, что помимо реального экономического эффекта имеется и социальный эффект, который заключается в своевременном выявлении бациллы цереус в консервированных и других пищевых продуктах, что позволит сделать их безопасными для здоровья людей, исключить из этиологии пищевых отравлений бациллу цереус, в случае же возникновения заболевания – в ранней диагностике их.

941. Иларьев, С.И. Поштучное разделение и ориентация корнеплодов в консервном производстве : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств : защищена 04.12.1986 / Иларьев Святослав Игоревич ; науч. рук. А.К. Гладушняк ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1986. – 249 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 141-152.

Диссертация посвящена созданию надежного высокопроизводительного устройства для поштучного разделения и ориентации корнеплодов моркови и им подобных по форме плодов. Исследованы корнеплоды моркови как объект обработки. Проведен анализ известных способов и устройств для осуществления поштучного разделения и ориентации плодов. Разработано принципиально новое устройство для поштучного разделения и ориентации корнеплодов моркови и им подобных по форме плодов. Проведены аналитические исследования изучаемых процессов. Дано математическое описание процессов поштучного разделения и ориентации корнеплодов в предложенном устройстве. Разработаны исходные требования на машину-автомат для обрезки утолщенных концов моркови и проведены испытания.

942. Колесниченко, В.С. Повышение энергетической эффективности малых герметичных компрессоров : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования : защищена 20.10.1986 / Колесниченко Вячеслав Сергеевич ; науч. рук. А.П. Кузнецов ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1986. – 178 с. – Библиогр. : с. 143-149.

Целью работы является повышение эффективности и долговечности малых герметичных компрессоров (ГК) на основе исследования и совершенствования их рабочих процессов. Важной составляющей исследования является определение температурного уровня ГК, изучение и применения эффективных мер по его снижению, обоснованный выбор установочной мощности встроенного электродвигателя с разработкой конкретных рекомендаций заводам-изготовителям. Разработана математическая модель с учетом особенностей реальной ГК. На основании теоретических и экспериментальных исследований показано смещение максимума потребляемой мощности ГК к режиму со степенью повышения давления равной единице. Усовершенствованы малогабаритные измерительные средства и аппаратура для осциллографирования, обеспечивающие высокую точность эксперимента. Получены практические результаты по снижению температурного уровня ГК.

943. Кононова, Р.В. Совершенствование методов анализа токсических веществ рапсового сырья, используемого в технологии комбикормов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов : защищена 06.12.1986 / Кононова Раиса Владимировна ; науч. рук. А.П. Левицкий ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова ; Гос. агропром. ком. ЛатвССР. – Одесса, 1986. – 203 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 139-167.

Цель работы – научное обоснование и разработка более совершенных методов анализа токсических веществ рапсового сырья, основанных на определении продуктов ферментативного гидролиза глюкозинолатов и пригодных для массовых анализов в технологии комбикормов. Проведена сравнительная оценка различных методов анализа глюкозинолатов и предложены усовершенствованные методы их определения, отличающиеся повышенной точностью и пригодные для массовых анализов рапсового сырья и комбикормов, его содержащих. Предложен метод анализа нитрилов – главных токсических веществ, образующихся при гидролизе глюкозинолатов, исключающий применение хроматографического оборудования. Проведен анализ токсических и питательных веществ рапсового сырья, подвергнутого технологической обработке. Установлено, что наиболее эффективным способом обработки рапсового сырья, с целью его обезвреживания, является экстракционный. Определены оптимальные режимы получения кормового концентрата из рапсового жмыха. Осуществлена оценка качества комбикормов, содержащих обезвреженный рапс, и установлена способность их к хранению.

944. Круглик, В.И. Непрерывное весовое дозирование сыпучих компонентов комбикормов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств : защищена 14.06.1986 / Круглик Владимир Иванович ; науч. рук. И.Р. Дударев ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, ВНИИ комбикорм. пром-сти, Латв. фил. – Одесса ; Рига, 1986. – 297 с. – (Прил.: 154 с.). – Библиогр. : с. 199-211.

Целью работы является научно-техническое обоснование применения способа непрерывного весового дозирования сыпучих компонентов для интенсификации производства комбикормов. Разработана математическая модель, позволяющая проводить сравнительный анализ структуры функциональных схем дозирования компонентов комбикормов, предложены критерии оценки эффективности линий непрерывного производства комбикормов. На основе математической модели процесса предложен способ и методика определения технологических допусков на параметры исходных компонентов и их соотношение, обеспечивающие заданное качество продукции. Получены аналитические зависимости, связывающие производительность и нагрузку на ленте при переменной скорости ленты.

945. Круглик, В.И. Разработка технологии сухих молочно-белковых концентратов с применением ультра- и диафильтрации : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 05.12.1986 / Круглик Владимир Иванович ; науч. рук. М.А. Гришин ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, [Кемеров. технол. ин-т пищевой пром-сти]. – Одесса, 1986. – 249 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 214-228.

Цель работы – разработка сухих молочно-белковых концентратов (МБК) с регулируемым составом. Доказана возможность использования новых видов ультрафильтрационных мембран для концентрирования обезжиренного молока. Установлено, что для мембран второго поколения и ядерных фильтров характерно отсутствие критических давлений. Выявлена природа образования гелевого белкового слоя на поверхности мембран. Показано, что эффективность УФ зависит от pH обезжиренного молока. Доказана возможность получения МБК с регулируемым химическим составом в процессе диафильтрации (ДФ). Установлена предельная степень концентрирования диафильтрационных концентратов. На основании выполненных исследований разработан проект нормативно-технической документации на технологию сухих пищевых молочных белков.

946. Лазарашвили, З.А. Совершенствование очистки воздуха от пыли при производстве чая : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств : защищена 05.12.1986 / Лазарашвили Зураб Амиранович ; науч. рук. И.Р. Дударев ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1986. – 184 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 140-152.

Диссертация посвящена научно-техническому обоснованию режимов фильтрования и регенерации новых фильтровальных материалов, обеспечивающих высокоэффективную очистку от чайной пыли воздуха повышенной и относительной влажности. Получены математические модели процесса фильтрования и установлены закономерности регенерации фильтровальных материалов. Разработан обобщенный критерий для комплексной оценки фильтровальной способности различных материалов. Составлена методика экспериментальных исследований. Определены физико-химические свойства чайной пыли. Разработана экспериментальная лабораторная установка и приведены комплексные исследования процессов фильтрования и регенерации различных фильтровальных материалов.

947. Муськин, Ю.Н. Разработка и оптимизация криохирургических установок, использующих жидкий азот : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования : защищена 22.12.1986 / Муськин Юрий Николаевич ; науч. рук. В.А. Наер ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти, НИИ «Сатурн». – Одесса, 1986. – 218 с. – Библиогр. : с. 187-195.

На основе математической модели замораживания биологических тканей *in vivo* предложены методы прогнозирования и контроля результатов локальной низкотемпературной обработки тканей с помощью криохирургической аппаратуры. Установлены функциональные зависимости основных параметров процесса низкотемпературного воздействия от теплофизических свойств ткани. Разработан и экспериментально подтвержден алгоритм оптимизации параметров пористой структуры в системе испарительного охлаждения рабочих наконечников криоинструментов. Даны рекомендации по оптимизации режимов криовоздействия с целью достижения максимального эффекта криодеструкции. Разработана базовая криохирургическая установка, обеспечивающая гарантированную и воспроизводимую криодеструкцию клеток тканей.

948. Остапенко, Л.С. Совершенствование установок и методов азотного программного охлаждения объектов при механических испытаниях : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования : защищена 23.02.1987 / Остапенко Леонид Сазонович ; науч. рук. В.П. Чепурненко ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1986. – 222 с. – Библиогр. : с. 183-195.

Диссертация посвящена созданию установок для теплопрочностных испытаний на основе исследований характеристик температурных полей в объектах как в стационарном, так и в нестационарном режимах теплообмена. Проведены теоретические исследования температурных полей объектов при наличии источников (стоков) тепловой энергии в условиях нестационарного теплообмена и термостатирования. На этой основе оптимизированы тепловые и геометрические характеристики установок программного нагрева и охлаждения. Разработана методика исследования средствами вычислительной техники температурных полей объектов при термостатировании и программных охлаждений и нагреве. Спроектированы опытные образцы установок для температурных испытаний с использованием составленных программ расчета температурных полей.

949. Пак Дон Чер. Тепломассообмен при транспирации в условиях повышенных температур окружающей среды : дис. ... канд. техн. наук / Пак Дон Чер ; науч. рук. Г.Ф. Смирнов ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1986. – 134 с. – Библиогр. : с. 114-122.

Цель работы – изучить закономерности тепломассообмена при транспирации в условиях искусственного климата при повышенных температурах для усовершенствования методов проектного расчета и режимов эксплуатации климатических камер. Установлены качественные и количественные закономерности транспирации и степени открытия устьиц в условиях нормальной жизнедеятельности и в условиях повышенных температур воздуха, при которых начинается высыхание поверхности листа. Получены критериальные уравнения для расчета транспирации и степени открытия устьиц. Сформированы физические представления и модель влияния температуры корней на интенсивность массообмена при транспирации. Предложена тепловая модель климатической камеры для выращивания растений. Практическая ценность работы состоит в приложении полученных результатов для совершенствования проектирования и эксплуатации камер искусственного климата.

950. Постнов, Г.М. Процессы производства бульонов различного функционального назначения : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств : защищена 18.04.1987 / Постнов Геннадий Михайлович ; науч. рук. М.И. Беляев ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Харьк. ин-т обществ. питания. – Харьков, 1986. – 225 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 170-181.

Диссертация посвящена теоретическому обоснованию интенсификации процессов производства бульонов из новых видов сырья и разработке способа и рациональной конструкции аппарата для их варки. Исследован процесс предварительной обработки измельченной кости путем воздействия на нее давлением различной величины. Разработана классификация бульонов различного функционального назначения. Изучен способ варки бульонов при температурах ниже 100⁰ С при атмосферном давлении. Разработаны технологические требования к аппарату для варки бульонов и на их основе предложено его инженерно-конструктивное решение.

951. Прохоров, В.Г. Теплообмен и аэродинамическое сопротивление неподвижного фильтрующего слоя с погруженными развитыми поверхностями : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники / Прохоров Виктор Геннадиевич ; науч. рук. В.А. Календерьян ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1986. – 222 с. – Библиогр. : с. 145-157.

Выполнен приближенный теоретический анализ теплообмена неподвижного слоя с внутренними источниками (стоками) тепла на основании двухкомпонентной модели. Количественно оценено влияние основных параметров на температурное поле и теплообмен слоя со стенкой цилиндрического канала. Сопоставлены решения одно- и двухкомпонентной моделей. Проведено комплексное экспериментальное исследование порозности, аэродинамического сопротивления и теплообмена неподвижного слоя с погруженными трубчатыми поверхностями. Изучено влияние на эти характеристики формы и размеров ребрения, формы и поперечного сечения труб, компоновки пучка, скорости фильтрации, размера и теплопроводности частиц. Получены обобщенные зависимости для средней порозности, коэффициента аэродинамического сопротивления и коэффициента теплообмена неподвижного фильтрующего слоя с погруженными поверхностями, отражающие влияние определяющих факторов в достаточно широком диапазоне их изменения.

952. Родионова, Л.Я. Хранение и биохимические особенности тыквы : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.03 – первичная обработка, хранение зерна и другой продукции растениеводства : защищена 26.09.1986 / Родионова Людмила Яковлевна ; науч. рук. А.Л. Фельдман ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Краснодар. НИИ пищевой пром-сти. – Краснодар, 1986. – 254 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 150-169.

Диссертация посвящена исследованию процесса хранения и биохимическим особенностям тыквы. Разработана технология хранения тыквы на консервных заводах, предусматривающая минимальные потери массы и биоактивных веществ, повышение лежкости плодов. Установлено, что тыквы, имеющие высокое содержание каротина, характеризуются и значительным содержанием витамина С. При хранении происходит постепенное снижение количества витамина С. Установлено, что доля каротина составляет 85-90% от суммы каротиноидов, содержащихся в тыкве, что свидетельствует о её высокой биологической ценности. Также установлено, что высокое содержание в лежких сортах каротиноидов и витамина С связано с тормозящим влиянием полиенов на окисление аскорбиновой кислоты.

953. Сванидзе, Б.Г. Оптимизация процесса сушки сыпучих пищевых продуктов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств : защищена 04.12.1986 / Сванидзе Бадри Георгиевич ; науч. рук. Н.В. Остапчук ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1986. – 212 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 183-196.

Диссертация посвящена оптимизации процесса сушки сыпучих пищевых продуктов. Теоретически обосновано и экспериментально подтверждено наиболее целесообразное сочетание способов и режимов сушки зерна на различных этапах обезвоживания (нагрев, отлежка, сушка, охлаждение), обеспечивающих повышение производительности, снижение удельных затрат топлива и электроэнергии при сохранении качества зерна. Определены граничные значения характеристик слоя зерна для перехода от одного этапа обезвоживания к другому, обеспечивающие наименьшие затраты тепла на обезвоживание и электроэнергии на преодоление аэродинамических сопротивлений. Разработан алгоритм синтеза оптимальных режимов и технологических схем зерносушилок. Установлены критические значения концентрации твердой фазы в слоях сыпучего продукта, определяющие переход от одного способа обезвоживания к другому, т.е. от нагрева к отлежке, а затем к сушке и охлаждению. Даны рекомендации по проектированию технологических схем сушильных установок, состоящих из последовательности элементов с различными концентрациями твердой фазы, с оптимальным сочетанием способов и режимов, обеспечивающих наименьшие затраты на сушку.

954. Сикорская, Е.М. Интенсификация процессов контактной обработки газов и жидкостей в насадочных аппаратах пленочного типа : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной, криогенной техники и систем кондиционирования / Сикорская Евгения Михайловна ; науч. рук. А.В. Дорошенко ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1986. – 191 с. – (Прил.). – Библиогр. : с.127-146.

Целью работы является разработка рабочих поверхностей пленочных аппаратов контактной обработки газов и жидкостей для холодильной техники, химической технологии, систем кондиционирования воздуха и оборотного водоснабжения, обеспечивающих интенсификацию процессов тепломассопереноса, а также изучение гидродинамики течения двухфазной системы и кинетики процессов тепломассопереноса и совершенствования методов их анализа. Разработан уточненный метод анализа процессов тепломассопереноса, предназначенный для обработки экспериментальных данных, полученных для регулярных насадок пленочного типа, позволяющий определить кинетические характеристики процессов контактной обработки газов и жидкостей с учетом невыполнения соотношения Льюиса, неравенства поверхностей тепло- и массообмена, термических сопротивлений обеих фаз и изменения расхода жидкости вследствие испарения. Насадочные элементы с регулярной искусственной шероховатостью поверхности (элементы типа «двойной прямой риф») обеспечивают интенсификацию процессов тепломассопереноса в системе газ-пленка жидкости при против- и поперечноточном контактировании при опережающем росте интенсивности процессов по отношению к росту энергозатрат во всем диапазоне рабочих нагрузок.

955. Симон Нивусон Жаки Роза. Характеристики холодильных машин, использующих эффект температурного разделения фаз в соплах : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования : защищена 29.09.1986 / Симон Нивусон Жаки Роза ; науч. рук. И.М. Шнайд ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1986. – 255 с. – Библиогр. : с. 243-253.

Цель работы заключается в термодинамическом и газодинамическом анализе эффекта температурного разделения фаз в соплах, разработке методов расчета и проектирования охлаждающих устройств, использующих этот эффект, определении характеристик холодильных машин на основе эффекта. Выполнен термодинамический анализ эффекта температурного разделения фаз. Разработаны методы профилирования сопла, в котором происходит затвердевание жидкой фазы. Выполнен анализ эффекта температурного разделения фаз на основе одномерной двухскоростной и двухтемпературной модели течения двухфазной среды. Получены приближенные аналитические решения уравнений двухскоростной и двухтемпературной модели. Разработана методика расчета холодильных машин, использующих эффект температурного разделения фаз.

956. Страхова, Т.В. Совершенствование рецикулярного способа сушки зерна пшеницы продовольственного назначения : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.03 – первичная обработка, хранение зерна и другой продукции растениеводства : защищена 28.11.1986 / Страхова Татьяна Васильевна ; науч. рук. В.И. Жидко ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1986. – 177 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 145-160.

Цель работы заключается в разработке режимов сушки зерна пшеницы продовольственного назначения отлежка-сушка и отлежка-охлаждение, позволяющих интенсифицировать процесс и снизить затраты на сушку при условии полного сохранения исходного качества зерна. Разработаны и проверены на практике рациональные режимы отлежка-сушка и отлежка-охлаждение, позволяющие вести процесс сушки при наиболее эффективных и экономичных условиях. Определены соотношения длительностей сушки и отлежки, обеспечивающих ведение процесса в периоде постоянной скорости сушки. Установлены кинетические закономерности процессов сушки и охлаждения зерна в режимах отлежка-сушка и отлежка-охлаждение. Получены эмпирические уравнения для определения среднего влагосъема и температуры нагрева зерна в зависимости от температуры агента сушки и длительности сушки при установленной длительности отлежки. Уравнения позволяют рассчитать режимы сушки, обеспечивающие наименьшие затраты тепла, при различных значениях начальной влажности и предельно допустимой температуры нагрева зерна.

957. Суарес Саррия Виктор Рафаэль. Повышение эффективности работы холодильной установки в условиях Кубы на основе использования льдоаккумулирующего трансформатора : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 - машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования / Суарес Саррия Виктор Рафаэль ; науч. рук. В.М. Шляховецкий ; Краснодар. политехн. ин-т. - Краснодар, 1986. - 138 с. - (Прил.). - Библиогр. : с. 106-119.

Целью данной работы является исследование работы парокомпрессорной холодильной установки (ПКХУ) в условиях Кубы при использовании различных традиционных систем отвода теплоты конденсации. Было теоретически и экспериментально исследовано влияние использования аккумуляции холода на показатели работы парокомпрессорной холодильной установки, а также холодильный коэффициент парокомпрессорной холодильной установки в условиях Кубы. Проведено исследование работы парокомпрессорной холодильной установки с использованием аккумулятированного в льдоаккумулирующем трансформаторе (ЛАТ) холода для понижения среднесуточной температуры в пиковых режимах работы парокомпрессорной холодильной установки. Доказана работоспособность парокомпрессорной холодильной установки с льдоаккумулирующим трансформатором для снижения среднесуточной температуры в условиях Кубы.

958. Тригуб, А.В. Повышение эффективности и ресурса работы компрессионной дроссельной системы охлаждения на диапазон температур 190÷220K : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования : защищена 20.12.1986 / Тригуб Александр Васильевич ; науч. рук. Г.К. Лавренченко ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1986. – 171 с. – Библиогр. : с. 164-171.

Диссертация посвящена созданию на основе расчетных и экспериментальных исследований методики определения оптимального состава и количества заправляемой смеси с учетом потерь от внутренней и внешней необратимости; влияния рода рабочего тела на объемные и энергетические характеристики компрессора; количества жидкой фазы смеси, находящихся в теплообменных аппаратах системы охлаждения. Подтверждено, что введение в смесь, содержащую R23 и R600 низкокипящего компонента R14 позволяет повысить энергетическую эффективность компрессионных дроссельных систем охлаждения (КДСО). Доказано, что наличие в рабочем теле в качестве одного из компонентов R600 дает возможность применять масла ХФ22с-16 и ХФ12-16 в системах с уровнем охлаждения до 150K. Разработана методика определения скорости течения фаз двухфазного потока с привлечением ограниченной информации о свойствах рабочего тела и учетом особенностей КДСО. Установлено, что рост содержания R600 в циркулирующей смеси при практически одинаковых степенях повышения давления компрессора приводит к снижению его коэффициента подачи. Показана возможность использования КДСО в режиме тепломера. На основе рабочих тел созданы макетные и экспериментальные образцы КДСО на уровне охлаждения 190...220K, обладающие улучшенными энергетическими, массо-габаритными и эксплуатационными характеристиками.

959. Фесенко, Е.А. Технология влаготепловой обработки зерна в присутствии карбамида : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов : защищена 06.12.1986 / Фесенко Елена Александровна ; науч. рук. А.П. Левицкий ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1986. – 236 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 195-216.

Целью работы является научное обоснование повышения содержания белка и аминокислот в зерновом сырье, используемом для производства кормосмесей и комбикормов, методом влаготепловой обработки зерна в присутствии карбамида (ВТО/К). Определены оптимальные значения режимов ВТО/К на каждом этапе процесса обработки, которые вызывают изменения белкового, углеводного комплексов, содержания жиров и витаминов. ВТО/К зерна повышает сумму аминокислот белка и содержание самого белка в пшенице, ячмене и кукурузе от 5,8 до 8,9%. Обоснована и разработана технология ВТО/К зерна разных видов злаковых культур, а также принципиальная схема технологического процесса на комбикормовых государственных и межхозяйственных заводах, в животноводческих хозяйствах. Изучены изменения, происходящие в зерне после ВТО/К и в комбикорме на основе обработанного зерна, при хранении.

960. Шидлаускас, К.А. Адаптивное управление с минеральной дисперсией экстремальными динамическими объектами : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.13.01 – управление в технических системах / Шидлаускас Кястутис Альбинович ; науч. рук. В.А. Каминскас ; Ин-т физ.-техн. проблем энергетики АН ЛитССР. – Каунас, 1986. – 164 с. – Библиогр. : с. 147-157. – (Коп. дис.).

Синтезированы новые алгоритмы управления с минимальной и с минимальной обобщенной дисперсией стохастическими экстремальными объектами класса Винера-Гаммерштейна, которые состоят из последовательного соединения двух линейных динамических частей с экстремальным безынерционным элементом между ними и функционируют при возмущающих воздействиях с дробно-рациональной спектральной плотностью общего вида. Разработаны оптимальные и робастные алгоритмы оперативной идентификации параметров стохастических экстремальных объектов рассматриваемых классов. Созданы прикладные программные средства адаптивного управления экстремальными объектами, реализующие алгоритмы управления минимальной дисперсией, рекуррентные алгоритмы идентификации и последовательного обнаружения изменения параметров экстремальных объектов в условиях функционирования.

961. Шинкарик, М.Н. Обезвоживание сгустка прессованием при производстве мягкого сыра и творога : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств / Шинкарик Мария Николаевна ; науч. рук. Г.А. Ересько ; УкрНИИ мясной и молоч. пром-сти. – Киев, 1986. – 170 с. – Библиогр. : с. 129-146. – (Коп. дис.).

Целью работы является теоретическое и экспериментальное изучение процесса прессования и разработка методики расчета устройства для обезвоживания молочно-белкового сгустка прессованием. Разработана математическая модель процесса прессования молочно-белкового сгустка с учетом конкретных зависимостей компрессионно-фильтрационных характеристик от давления, а также гипотеза образования пограничного слоя и явления запрессовывания влаги. Впервые для исследования молочно-белкового сгустка принята в качестве основополагающей методика компрессионно-фильтрационных испытаний в тонком слое продукта. Исследованы компрессионно-фильтрационные характеристики молочно-белкового сгустка при производстве творога и мягкого сыра кислотным способом. Установлены зависимости компрессионно-фильтрационных характеристик от температуры отваривания сгустка и величины давления. Предложены конструкции устройства для обезвоживания молочно-белкового сгустка горизонтального типа.

1987

962. Алиев, И.А. Разработка технологии сухого и жидкого кисломолочного продукта, выработанного из молока концентрированного ультрафильтрацией : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 10.12.1987 / Алиев Иса Алиевич ; науч. рук. М.А. Гришин, А.П. Чагаровский ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1987. – 189 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 158-172.

Изучены характеристики и свойства отечественных ультрафильтрационных (УФ) мембран и определены рабочие давления их эксплуатации. Изучено влияние pH фильтруемой жидкости на производительность УФ мембран. Исследовано влияние УФ обработки на микробиологические показатели обезжиренного молока концентрированного ультрафильтрацией (УФК). Установлено, что характер молочнокислого и спиртового брожения УФК обезжиренного молока, протекающий при температурных режимах, соответствующих производству кефира практически не отличается от аналогичных процессов, происходящих в обезжиренном молоке при производстве кефира и нормализованной молочной смеси казеинатом натрия, при производстве кефира «Особого».

963. Ароян, А.А. Совершенствование адсорбционных криогенных рефрижераторов откачки гелия-4 и гелия-3 : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования ; 05.14.05 – теоретические основы теплотехники : защищена 29.06.1987 / Ароян Акоп Арутюнович ; науч. рук. Г.К. Лавренченко, Р.Т. Мина ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти, Ереван. физ. ин-т. – Ереван, 1987. – 148 с. – Библиогр.: с. 135-147.

Целью работы является разработка, создание и исследование характеристик новых конструкций совершенных адсорбционных криогенных рефрижераторов (АКР), имеющих повышенную холодопроизводительность и высокую надежность, не содержащих подвижных элементов в области криогенных температур. Впервые создан и изучен совершенный бесклапанный АКР непрерывного действия на основе двух криоадсорбционных насосов и двухсекционной низкотемпературной ванны. Создана расчетная модель процессов регенерации АКР периодического действия для выявления эффективных режимов работы. Предложенная методика расчета характеристик процесса регенерации позволяет определять наиболее эффективный режим переключения плеч АКР.

964. Артеменко, В.С. Процессы выпечки овощей и фруктов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств : защищена 17.04.1987 / Артеменко Виктор Станиславович ; науч. рук. М.И. Беляев, А.Н. Мальский ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Харк. ин-т обществ. питания. – Харьков ; Одесса, 1987. – 286 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 160-175.

Теоретически обоснованы направления интенсификации процессов производства печеных овощей и фруктов в поле ИК-излучения. Математически описаны процессы тепловой обработки овощей и фруктов в поле ИК-излучения, в поле СВЧ и при их сочетании. Доказана технико-экономическая эффективность и практическая целесообразность разработки процессов выпечки овощей и фруктов в поле ИК-излучения и комбинированным способом. Разработан новый комбинированный способ производства печеных овощей и фруктов, сочетающий СВЧ-нагрев, термостатирование, обработку горячим воздухом и ИК-обработку. Разработаны технологические требования к аппаратам, реализующим комбинированный способ выпечки. Внедрены в общественное питание процессы производства кулинарной продукции на основе печеных овощей и фруктов.

965. Ахмед Абдель-Разик Ахмед Султан. Теплоперенос в неподвижном продуваемом слое дисперсного материала с погруженными теплообменными поверхностями : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники / Ахмед Абдель-Разик Ахмед Султан ; науч. рук. В.А. Календерьян ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1987. – 199 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 142-158.

В диссертации на основании двухкомпонентной гомогенной модели выполнен приближенный теоретический анализ стационарного процесса теплопереноса в неподвижном фильтрующем слое, содержащим источники тепла, при наличии погруженных в слой теплообменных поверхностей. Получены приближенные зависимости для распределения температур компонентов слоя - рассмотрены частные случаи – пренебрежимо малый кондуктивный теплоперенос, отсутствие внутренних источников тепла, однокомпонентная гомогенная модель. На основе этих зависимостей разработан способ экспериментального определения пристенных коэффициентов теплообмена газового и твердого компонентов слоя с погруженными поверхностями.

966. Баянкина, Т.Я. Испарение и рассеивание аммиака при его разливах и выбросах : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники ; 01.04.14 – теплофизика и молекулярная физика : защищена 09.02.1987 / Баянкина Татьяна Яковлевна ; науч. рук. А.Л. Цыкало ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1987. – 157 с. – Библиогр. : с 139-148.

Цель работы – исследование особенностей образования и рассеивания в атмосфере аммиачно-паровоздушных дисперсных систем (аммиачных облаков) в результате кипения и испарения сжиженного аммиака в атмосферных условиях при его аварийных разливах на грунт; создание математической модели расчета полей концентрации низкотемпературных газов в атмосфере. Впервые проведено исследование процесса распространения в атмосфере аммиака в результате проливов и выбросов его из емкостей и хранилищ. Изучен процесс образования и рассеивания аммиачно-паровоздушных аэрозольных систем. Получены данные, рекомендуемые для инженерных расчетов концентрационной обстановки промышленных предприятий и населенных пунктов в случае аварийных разливов сжиженного аммиака.

967. Беззаботов, Ю.С. Воздушная газоструйная холодильная машина с контактным жидкостным охладителем : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования / Беззаботов Юрий Сергеевич ; науч. рук. С.З. Жадан ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти, Краснодар. политехн. ин-т. – Одесса, 1987. – 194 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 155-167.

Работа посвящена исследованию и разработке нового охлаждающего устройства, использующего холодильный эффект адиабатного расширения сжатого воздуха для охлаждения жидкости. Разработана и экспериментально исследована воздушная холодильная машина с контактным жидкостным охладителем, в которой используется холодильный эффект адиабатного расширения сжатого воздуха в сопле Лаваля для охлаждения воды в системах гидроохлаждения мясных продуктов. Установлено, что эксергетический КПД процесса охлаждения воды в сверхзвуковом потоке находится между значениями КПД вихревой трубы с детандером и составляет 1,5 ...5,7.

968. Богатырев, Б.П. Совершенствование глушителей шума пневмотранспортных установок зерноперерабатывающих предприятий : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств ; 05.26.01 – техника безопасности и противопожарная техника : защищена 1988 / Богатырев Бронислав Петрович ; науч. рук. А.М. Дзядзио, Г.В. Дуганов ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1987. – 197 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 133-138.

Диссертация посвящена улучшению условий труда на зерноперерабатывающих предприятиях путем совершенствования глушителей шума воздуходувных машин пневмотранспортных установок. Исследован шум воздуходувных машин пневмотранспортных установок и проведена оценка необходимого эффекта установки глушителей. Выявлено влияние внешних и внутренних покрытий (кожуха и мучной пыли) на акустические свойства облицовки каналов комбинированных глушителей. Теоретически решена задача использования волновых изоляторов в акустически широких трубах. Экспериментально проверена теория волноводной изоляции. Разработана методика расчета кольцевых и пластинчатых волноводных изоляторов, дающая возможность конструировать их для любого диапазона частот и труб любого диаметра.

969. Вредник, И.М. Снижение потерь растительного масла в технологии производства овощных закусочных консервов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 11.12.1987 / Вредник Иван Михайлович ; науч. рук. М.А. Кердиваренко ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Кишинев. политехн. ин-т им. С. Лазо. – Одесса, 1987. – 242 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 199-224.

Диссертация посвящена решению комплексу вопросов, связанных с сокращением потерь подсолнечного масла при производстве овощных закусочных консервов, созданию малоотходной технологии их производства, повышению качества, совершенствованию технологического режима процесса обжаривания овощей. Определены оптимальные условия проведения щелочной и адсорбционной стадий очистки обжарочного растительного масла с определением изменения его качества. Изучены изменения физико-химических и органолептических показателей очищенного масла в процессе технологической обработки овощей, а также свойства овощей, обжариваемых в рафинированном масле. Разработаны рекомендации для налаживания производства высококачественной продукции.

970. Горобивская, М.И. Технология сушки пищевых продуктов обезвоженным воздухом : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 09.04.1988 / Горобивская Мария Игнатьевна ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Кишинев. политехн. ин-т им. С. Лазо. – Одесса, 1987. – 184 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 139-161.

Диссертационная работа посвящена разработке технологии сушки пищевых продуктов обезвоженным воздухом. Установлено, что применение воздуха с низким влагосодержанием и температурой, способствует лучшему сохранению белкового, аминокислотного состава и экстрактивности мясного фарша, сокращает потери витамина С и каротина в овощах, водорастворимых веществ в гречневой крупе. Сушка при низких температурах, в сочетании с соответствующей предварительной варкой до готовности, повышает коэффициент восстанавливаемости сушеных материалов и сокращает их время варки. Дегустационная оценка опытных образцов пищевых концентратов, изготовленных по данной технологии, показывает, что они лучше по качеству и внешнему виду, являются перспективными и представляют интерес для промышленности.

971. Демиденко, Т.В. Изыскание научно обоснованных параметров процесса стерилизации рыбных консервов в алюминиевой таре : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 30.10.1987 / Демиденко Татьяна Владимировна ; науч. рук. Б.Л. Флауменбаум ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1987. – 275 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 185-213.

Диссертация посвящена научному обоснованию параметров процесса стерилизации рыбных консервов в алюминиевой таре. Установлено, что в рыбных консервах, фасованных в алюминиевую тару, в процессе стерилизации возникает перевес внутреннего давления над давлением в автоклаве, который в ряде случаев приводит к необратимой деформации концов. Разработаны новые режимы стерилизации консервов из океанического и морского лова в алюминиевых цилиндрических и фигурных банках. Установлено, что такие режимы обеспечивают микробиологическую стабильность продукции при хранении и отсутствие деформации алюминиевой тары при стерилизации. Предложена техника стерилизации рыбных консервов в алюминиевой таре в паровоздушной греющей среде.

972. Дьяконов, Г.С. Однофазный массоперенос в жидких смесях : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники : защищена 18.01.1988 / Дьяконов Герман Сергеевич ; науч. рук. А.Г. Усманов ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти, Казан. хим.-технол. ин-т им. С.М. Кирова. – Казань, 1987. – 210 с. – Библиогр. : с. 139-156.

Цель работы заключалась в разработке новых методов экспериментального определения коэффициентов диффузии в жидких смесях на основе голографической интерферометрии и получении экспериментальных значений коэффициентов диффузии для неисследованных ранее смесей; развитии теоретического метода определения элементов матрицы коэффициентов многокомпонентной диффузии; обобщении на основе полученных результатов математического описания однофазного массопереноса через турбулентный пограничный слой в случае течения многокомпонентной смеси, а также в создании соответствующего математического и программного обеспечения. Разработано математическое и программное обеспечение семи новых методов измерения коэффициентов диффузии в жидких смесях, позволяющее осуществить выбор метода исходя из требуемой точности результатов при минимальной трудоемкости их получения.

973. Звегинцев, А.И. Интенсификация процесса сушки продуктов комплексной переработки антарктической креветки (криля) : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств : защищена 25.06.1987 / Звегинцев Александр Иванович ; науч. рук. М.А. Гришин ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, ПТО «Севтехрыбпром». – Одесса, 1987. – 215 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 172-177.

Установлено, что мясо криля может быть законсервировано путем сушки в кипящем слое. Разработан технологический режим сушки мяса криля, позволяющий отделить от него излишки панциря – непищевого продукта. Проведены исследования, позволяющие установить возможность отделения от панцирьсодержащих отходов в процессе их сушки в развитой стадии кипящего слоя. Исследованы теплофизические и физико-химические свойства сухого мяса криля и их изменения в зависимости от влагосодержания. Проведен анализ микробиологического состояния и органолептических показателей сушеного мяса криля в процессе его хранения. Разработана технологическая схема процесса выработки мяса криля путем его сушки. Рассчитан предполагаемый экономический эффект от внедрения предложенного способа консервирования на морозильном рыболовном траулере.

974. Иоргачева, Е.Г. Разработка методов оценки процесса течения и способности к сводообразованию сыпучих материалов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств : защищена 25.06.1987 / Иоргачева Екатерина Георгиевна ; науч. рук. Л.И. Карнаушенко ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1987. – 170 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 134-149.

Диссертация посвящена разработке методов оценки процессов начала течения и способности к сводообразованию сыпучих материалов для обеспечения надежного функционирования систем, связанных с их накоплением, дозированием и перемещением. Раскрыт механизм процесса течения и способности сыпучих материалов (СМ) к сводообразованию. Получена аналитическая зависимость основных параметров СМ, характеризующих процесс начала течения и их сводообразования. Впервые количественно оценивается способность СМ к сводообразованию, предложена классификация их по способности к сводообразованию. Получены математические модели, характеризующие процесс начала течения и сводообразования, в зависимости от параметров СМ.

975. Исарова, Л.Ю. Биохимическая характеристика белоксодержащих отходов кукурузокрахмального производства с целью рационального их использования в пищевой промышленности : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 12.12.1987 / Исарова Лариса Юрьевна ; науч. рук. А.Ф. Загибалов ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1987. – 285 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 178-203.

Диссертация посвящена разработке комплексной, безотходной технологии производства изолированного белкового концентрата из жмыха зародышей кукурузы и его использование в пищевой промышленности. Изучен химический состав и физико-химические свойства жмыха зародышей кукурузы. Разработана принципиальная технологическая схема производства кукурузного белкового концентрата (КБК). Исследованы физико-химические и функциональные свойства, пищевая ценность и способность к хранению. Разработан оптимальный рецептурный состав мясных консервов и других продуктов питания с использованием КБК, изучена их пищевая ценность и продолжительность хранения.

976. Кахниашвили, Т.А. Биохимическая характеристика плодов инжира и их промышленное использование : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : 30.10.1987 / Кахниашвили Тенгиз Арчилович ; науч. рук. В.Н. Голубев ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1987. – 191 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 135-151.

Целью работы является исследование биохимических особенностей плодов инжира, районированных в Грузии, в сортовом разрезе и разработка на основе теории сбалансированного питания состава и технологии фруктовых консервов из инжира. При изучении химии природных соединений впервые для инжира получены данные о способности хромофорных групп к аддитивному поглощению ИК- и УФ-лучей. Рассчитаны формулы пищевой ценности исследованных сортов инжира. Разработаны режимы стерилизации нового вида консервов «Жидкие плоды» в стеклотаре.

977. Квантидзе, В.А. Повышение эффективности процессов осаждения и фильтрования сточных вод от взвешенных примесей : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств : защищена 11.12.1987 / Квантидзе Вахтанг Александрович ; науч. рук. Н.В. Остапчук ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1987. – 207 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 159-172.

Целью работы является научное обоснование и выбор режимов процессов осаждения и фильтрования сточных вод зерноперерабатывающих предприятий и разработка рекомендаций по синтезу технологических схем, обеспечивающих заданную эффективность очистки при минимальных затратах. Выявлены основные характеристики важнейших этапов очистки сточных вод зерноперерабатывающих предприятий – процессов осаждения и фильтрования (скорость осаждения частиц, скорость потока жидкости, свойства фильтрующего слоя, режимы осаждения и фильтрования). Рассчитаны конструктивные параметры оборудования, обеспечивающие заданную степень выделения грубодисперсных примесей из сточных вод. Установлены кинетические закономерности режимов осаждения и фильтрования сточных вод. Предложена технологическая схема очистки сточных вод на основе последовательного отстаивания в тонкослойных отстойниках и фильтрования на фильтрах с насыпной загрузкой, конструкции которых защищены авторскими свидетельствами.

978. Коваль-Гук, Ю.Б. Влияние продольного теплопереноса на эффективность компактных рекуператоров : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования : защищена 29.06.1987 / Коваль-Гук Юрий Борисович ; науч. рук. В.В. Притула ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1987. – 210 с. – Библиогр. : с. 159-166.

Целью работы является разработка методов проектирования теплообменников (ТМ) с учетом влияния продольной теплопроводности и способов улучшения энергетических характеристик компактных теплообменников со значительной величиной продольного теплового потока. Обоснован и разработан метод учета влияния продольного теплового потока на теплоперенос в компактных рекуператорах и создана на его основе методика расчета ТМ. Создана математическая модель теплового состояния рекуперативного теплообменника с распределенными свойствами насадки, алгоритм и программа расчета на ЭВМ температурного поля компактного теплообменного аппарата. Обоснована целесообразность секционирования ТМ.

979. Когут, В.Е. Повышение эффективности эксплуатации компаундных схем холодильных компрессорных установок в системах охлаждения мясокомбинатов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования : защищена 16.02.1988 / Когут Владимир Емельянович ; науч. рук. И.Г. Чумак ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1987. – 150 с. – Библиогр. : с. 140-150.

Установлено влияние режимов работы конденсаторного отделения на эффективность эксплуатации компаундной схемы холодильной установки. Обосновано применение в компаундной схеме узла промежуточного охлаждения на основе термопрессора. Определено влияние динамических характеристик насосно-циркуляционного контура с промежуточной температурой кипения хладагента на работу холодильной установки в целом. Разработана математическая модель компаундной схемы холодильной установки, которая позволяет выявить особенности процессов охлаждения пара, происходящих в аппаратах, а также определить влияние динамических воздействий насосно-циркуляционного контура с промежуточной температурой кипения хладагента на работу установки, которые необходимы при проектировании системы управления компрессорного цеха.

980. Козьмик, В.А. Хранение и транспортирование косточковых плодов в газовой среде, обогащенной азотом : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.03 – первичная обработка, хранение зерна и другой продукции растениеводства : защищена 18.12.1987 / Козьмик Виталий Александрович ; науч. рук. А.Ф. Загибалов ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, МолдНИИ пищевой пром-сти. – Одесса, 1987. – 219 с. – (Прил.). – Библиогр.: с. 161-181.

Целью работы являлось разработка и внедрение в практику рациональной технологии хранения косточковых плодов в газовой среде, обогащенной азотом, при их перевозке рефрижераторным автотранспортом. Получены новые сведения об оптимальных параметрах режимов кратковременного хранения косточковых плодов – черешни и персика – в условиях газовой среды, обогащенной азотом, и охлаждения в авторефрижераторах. Разработан новый подход при оптимизации состава газовой среды, который основан на изучении показателей клеточной проницаемости и интенсивности дыхания в качестве критериев оценки функционального состояния биомембран клеток в процессе транспорта и трансформации энергии. Получены оригинальные данные по концентрации компонентов газовой среды.

981. Коляка, В.Ф. Разработка и реализация способов уменьшения усушки мороженных продуктов в камерах хранения : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования / Коляка Василий Филиппович ; науч. рук. И.Г. Чумак ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1987. – 376 с. – Библиогр. : с. 262-272.

Работа посвящена разработке и исследованию способов увлажнения воздуха холодильных камер путем использования влаги окружающей среды, а также обоснованию методов предотвращения поступления теплоты в охлаждаемое помещение и осаждения инея на поверхности приборов охлаждения. Вскрыты особенности физических процессов тепло- и массообмена, протекающих в камерах с ледяными экранами, предложены теоретические основы расчета параметров воздуха с ледяными экранами в зависимости от распределения площади поверхности охлаждающих приборов в камере и продухе, а также изменения их теплотехнических характеристик. Обосновано применение способов увлажнения воздуха камеры воздухом с более высоким влагосодержанием. Предложены и исследованы воздухоохладители с уменьшенной осушающей способностью.

982. Кравченко, М.Б. Криогенные системы жизнеобеспечения с капиллярно-пористыми отборниками жидкости : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и системы кондиционирования / Кравченко Михаил Борисович ; науч. рук. В.А. Наер ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1987. – 148 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 135-144.

Работа посвящена исследованию криогенных систем жизнеобеспечения КСЖО с капиллярно-пористыми отборниками жидкости. Проведенный анализ существующих конструкций КСЖО, а также анализ тепловых и гидравлических процессов в отборниках жидкости этих систем показал целесообразность использования капиллярно-пористых отборников жидкости для таких систем. Разработана математическая модель криогенного блока хранения КСЖО. Исследованы различные типы пористых материалов для использования их в КСЖО. Изготовлены опытные образцы дыхательных аппаратов и исследованы их характеристики. Выработаны рекомендации по конструированию криогенных блоков хранения КСЖО. Применение капиллярно-пористых отборников смесей криогенных жидкостей в криогенных системах жизнеобеспечения позволяет осуществить отбор жидкой фазы и стабилизировать состав дыхательной смеси в широком диапазоне режимов КСЖО при произвольной ориентации системы в пространстве.

983. Кудашев, С.Н. Технология концентрата растительного протеина для производства комбикормов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов : защищена 26.06.1987 / Кудашев Сергей Николаевич ; науч. рук. А.П. Левицкий ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1987. – 160 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 114-129.

Целью работы является научное обоснование и разработка технологии получения концентрата растительного протеина (КРП), являющегося аналогом белков животного происхождения при производстве комбикормов. Исследован биохимический состав КРП, полученного из смеси подсолнечного и соевого шротов. Выявлены наиболее эффективные методы получения КРП, основанные на экстракции белковых веществ щелочным раствором в солевом буфере. Установлены кинетические закономерности экстракции белковых веществ из смеси шротов. Изучены изменения, происходящие в белковом комплексе в процессе получения КРП. Разработаны технология получения КРП и принципиальная схема технологического процесса его получения.

984. Ломонов, А.Ф. Сопряженная задача свободно-конвективного теплообмена в системе щелевых каналов кассетной РЭА при произвольном распределении тепловыделений : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники : защищена 14.12.1987 / Ломонов Александр Федорович ; науч. рук. С.М. Горохов ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти, Предприятие п/я Г-4371. – Одесса, 1987. – 203 с. – Библиогр. : с. 167-175.

Основным направлением исследований является разработка метода решения сопряженной задачи свободно-конвективного теплообмена на вертикальных произвольно теплонагруженных поверхностях и определение с его помощью основных физических закономерностей течения воздуха и теплообмена в системе щелевых каналов и пластины конечных размеров в неограниченном пространстве, разработка алгоритмов теплофизического моделирования кассетной радиоэлектронной аппаратуры (РЭА) в условиях естественной вентиляции. Разработан и обоснован метод численного моделирования теплового режима кассетной РЭА при естественной вентиляции, основанный на иерархическом построении конструкций и поэтапном методе моделирования.

985. Мохамед Махмуд Наср Бехит. Интенсивность процессов теплообмена в элементах абсорбционной гелиохолодильной установки : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования : защищена 15.06.1987 / Мохамед Махмуд Наср Бехит ; науч. рук. Г.А. Савченков ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1987. – 236 с. – Библиогр. : с. 210-223.

Целью работы является повышение эффективности абсорбционной гелиохолодильной установки (АГХУ) за счет выбора оптимальных конструктивных и режимных параметров регенераторов и разработки устройства, использующего вторичные источники энергии для предварительного нагрева и нагнетания раствора из абсорбера в регенератор. Разработана математическая модель, описывающая данные натурных испытаний опытно-промышленных открытых регенераторов АГХУ. Даны рекомендации по оптимальному проектированию закрытых охлаждаемых регенераторов с зеркальным отражателем. Расширены области использования критериальных зависимостей, описывающих интенсивность конвективного теплообмена и теплообмена при кипении.

986. Нагорный, В.М. Разработка технологии витаминизированных окрашенных масел с целью использования их в консервированных пищевых продуктах : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 07.04.1988 / Нагорный Валерий Михайлович ; науч. рук. С.В. Рогожин, П.П. Пивоваров ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Ин-т элементоорг. соединений АН СССР им. А.Н. Несмеянова, Харьк. ин-т обществ. питания. – М. ; Харьков, 1987. – 246 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 171-189.

Диссертация посвящена разработке технологии витаминизированных окрашенных масел с целью использования их в консервированных пищевых продуктах. Обоснована необходимость переработки биологической жидкости криля для пищевых продуктов. Изучен состав и свойства витаминизированных окрашенных масел на основе подсолнечного, соевого и вазелинового масел. Доказано, что содержание жирорастворимых витаминов и каротиноидов в витаминизированных окрашенных маслах зависит от природы растительного масла, взятого для экстракции. Установлены функциональные свойства витаминизированных окрашенных масел и даны рекомендации по их применению.

987. Нгуен Суан Тьен. Теоретические основы процессов предварительного замораживания мяса в потоке : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования / Нгуен Суан Тьен ; науч. рук. В.П. Онищенко ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1987. – 174 с. – Библиогр. : с. 119-127.

Целью работы является разработка методики расчета технологических и технических характеристик туннелей предварительного замораживания мяса в потоке, оценка экономической эффективности применения туннелей предварительного замораживания в условиях работы мясоперерабатывающих предприятий Вьетнама. В диссертации рассмотрены современные тенденции в технологии холодильной обработки мяса. Приведено математическое моделирование процессов предварительного замораживания и домораживания мяса. Проведен анализ теоретических и экспериментальных данных по процессам охлаждения, предварительного замораживания и домораживания мяса. Представлены технические и технологические аспекты проектирования туннелей предварительного замораживания мяса применительно к мясоперерабатывающей промышленности Вьетнама.

988. Небеленчук, В.Ф. Прогнозирование свойств переноса технически важных газов и жидкостей на основе сферических моделей потенциалов межмолекулярного взаимодействия : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники : защищена 23.12.1987 / Небеленчук Валерий Федорович ; науч. рук. В.А. Мазур ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1987. – 212 с. – Библиогр. : с. 200-211.

Цель работы заключается в разработке расчетно-теоретического метода прогнозирования свойств переноса (коэффициентов вязкости и теплопроводности) в широком диапазоне температур и давлений. Восстановлены сферические модели потенциалов межмолекулярного воздействия (ПМВ) для ряда технически важных веществ из экспериментальных данных по коэффициентам вязкости разреженных газов. Получено новое уравнение состояния в надкритической области температур для базисной молекулярной модели Леннард-Джонса, основанное на вириальном разложении. Предложен подход к поиску базисных функций для аналитического представления термодинамической поверхности в области плотного флюида. Разработан новый метод расчета кинетических коэффициентов плотных газов и жидкостей для заданного ПМВ на основе концепции локального подобия.

989. Почхидзе, И.Ш. Кондиционирование воздуха при холодильном хранении и завяливании чайного листа : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования : защищена 16.02.1988 / Почхидзе Иван Шалвович ; науч. рук. В.З. Жадан ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти, Груз. политехн. ин-т им. В.И. Ленина. – Одесса, 1987. – 256 с. – Библиогр. : с. 183-195.

Диссертация посвящена созданию на основе экспериментальных и аналитических исследований тепловлажностных процессов в насыпном слое чайного листа эффективного способа краткосрочного холодильного хранения сырья в сочетании его с процессом завяливания, определению оптимальных режимных параметров указанного совмещенного процесса и разработке систем кондиционирования воздуха (СКВ), обеспечивающих заданные технологические параметры. Экспериментально определены геометрические, аэродинамические и теплофизические характеристики насыпного слоя чайного листа. Исследованы тепловлажностные процессы в насыпи в условиях общеобменной вентиляции и при активном вентилировании.

990. Простаков, А.А. Процессы концентрирования при переработке вторичных сырьевых ресурсов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств : защищена 08.04.1988 / Простаков Александр Александрович ; науч. рук. М.И. Беляев, А.Н. Мальский ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Харьк. ин-т обществ. питания. – Харьков, 1987. – 239 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 140-161.

Диссертация посвящена разработке прогрессивных процессов концентрирования при переработке вторичных сырьевых ресурсов (ВСР). Разработана научно-обоснованная классификация ВСР общественного питания. Теоретически обоснована методика определения объемов образования ВСР общественного питания. Исследованы физические свойства и химический состав ВСР. Изучены процессы концентрирования переработки ВСР. Разработано аппаратное оформление процессов концентрирования ВСР. Исследовано качество полученных кормов, их биологическая ценность и токсикологические показатели.

991. Радковский, О.В. Повышение энергетической эффективности холодильных турбокомпрессорных установок в системах охлаждения сжатого воздуха : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования : защищена 16.11.1987 / Радковский Олег Владимирович ; науч. рук. А.П. Кузнецов ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1987. – 218 с. – Библиогр. : с. 160-173.

Диссертация посвящена повышению энергетической эффективности двухступенчатых холодильных турбокомпрессорных установок (ДХТУ) ДР-IY-2A и ДР-IY на основе создания системы оптимального управления с помощью мини-ЭВМ статическими режимами их работы, а также исследованию данных ДХТУ в широком диапазоне изменений тепловых нагрузок при различных внешних условиях и способах регулирования их характеристик и параметров. Разработана методика и алгоритм решения задачи оптимального управления с помощью мини-ЭВМ статическими режимами работы ДХТУ ДР-IY-2A и ДР-IY. Исследовано влияние начальных параметров воздуха и охлаждающей воды на энергетические и режимные показатели работы данных ДХТУ.

992. Радковский, Л.Д. Разработка методов оценивания и обеспечения надежности управляющих вычислительных комплексов АСУ технологическими процессами пищевой промышленности : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.13.07 – автоматизация технологических процессов и производств (отрасли агропром. комплекса) : защищена 19.02.1988 / Радковский Леонид Давидович ; науч. рук. Е.Я. Карповский ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Всесоюз. проект.-конструкт. и науч.-исслед. ин-т автоматизации пищевой пром-сти «Пищепромавтоматика». – Одесса, 1987. – 284 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 149-172.

Цель работы – разработка методов оценивания и обеспечения надежности управляющих вычислительных комплексов автоматизированных систем управления технологическими процессами (АСУ ТП) пищевой промышленности. Разработана единая методика оценивания и обеспечения надежности управляющих вычислительных комплексов (УВК) АСУ ТП на стадиях разработки и ввода в действие, основной особенностью которой является использование имитационной модели УВК. Предложен алгоритм ускорения имитационных экспериментов; разработаны алгоритмы и программные средства, обеспечивающие оценивание надежности функционирования распределенных систем реального времени.

993. Резник, К.В. Использование теплоты отработавшего пара после пропаривания зерна : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств : защищена 08.04.1988 / Резник Константин Викторович ; науч. рук. Н.В. Остапчук ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1987. – 218 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 160-177.

Диссертация посвящена использованию теплоты отработавшего пара после пропаривания зерна. Предложен способ и система утилизации теплоты вторичного пара, обеспечивающие наименьшие приведенные затраты. Получены зависимости изменения расхода пара и конечной величины влажности зерна после пропаривания от начальной температуры зерна, кинетические закономерности изменения температуры зерна в процессе пропаривания, закономерности изменения давления вторичного пара на выходе из пропаривателя и буферного пароаккумулирующего сосуда, необходимые для определения характеристик систем утилизации с помощью математической модели.

994. Реут, О.В. Биохимические основы интенсификации процесса сушки белокочанной капусты : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 12.12.1987 / Реут Ольга Всеволодовна ; науч. рук. В.Н. Голубев ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1987. – 171 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 128-147.

В диссертации рассмотрены биохимические основы интенсификации процесса сушки белокочанной капусты. Определены оптимальные параметры переработки белокочанной капусты и способы предварительной обработки сырья, позволяющие сохранить в готовом продукте биологически активные вещества. Разработан и впервые использован хемилюминесцентный метод контроля изменения состояния биомембран растительного сырья в процессе сушки, как один из методов определения оптимальных параметров переработки. Показано, что обработка образцов белокочанной капусты перед сушкой 0,5% раствором CaCl_2 , 0,1% раствором поверхностно-активным веществом (ПАВ) позволяет сократить время высушивания. Новый способ обработки сырья 0,1% раствором лаурилглицина обеспечивает «мягкий» режим сушки, за счет устранения предварительной высокотемпературной операции бланширования и сокращения времени сушки на 30-40%. Доказано, что использование добавок CaCl_2 и ПАВ при сушке капусты увеличивает стабильность липидов к превращениям.

995. Русланов, Г.И. Оптимальное управление непрерывным технологическим процессом обжарки рыбы : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.13.07 – автоматизация технологических процессов и производств (отрасли агропром. комплекса) : защищена 18.12.1987 / Русланов Георгий Иванович ; науч. рук. П.Н. Платонов ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова ; Донец. ин-т сов. торговли. – Одесса, 1987. – 193 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 132-140.

В диссертации рассмотрено оптимальное управление непрерывным технологическим процессом обжарки рыбы. Показано, что перспективным является использование переменных температурных режимов обжарки рыбы в электрических печах. Установлены условия перепада температур в жарочной ванне печи для использования известных оптимальных способов обжарки рыбы при определении решений по управлению температурными режимами. Рассчитаны оптимизирующие (по критерию минимума энергозатрат) температуры масла и рыбы и соответствующие им мощности тэнов в отдельных зонах печи. Выявлено, что синтезированная система управления технологическим процессом обжарки рыбы и разработанное микропроцессорное устройство обеспечивают высокое качество регулирования температуры масла и экономичную работу печи.

996. Саад Мохамед Абдель-Моним Кутит. Влияние технологических процессов переработки зерна на содержание микотоксинов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов : защищена 29.10.1987 / Саад Мохамед Абдель-Моним Кутит ; науч. рук. И.Т. Мерко, О.А. Кириленко ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1987. – 136 с. – Библиогр. : с. 117-137.

В диссертации рассмотрено влияние технологических процессов переработки зерна на содержание микотоксинов. Выявлено, что очистка поверхности загрязненного афлатоксинами зерна перед помолом и от примесей, а также сушка зерна приводят к снижению содержания афлатоксина. Показано, что продукты размола зерна, обработанного паром, содержат в 4-10 раз меньше афлатоксинов чем продукты размола зерна, подвергнутого холодному кондиционированию. Установлено, что ни один из применяемых методов не позволяет полностью инактивировать афлатоксины в зерновых продуктах, поэтому для снижения содержания афлатоксинов до предельно-допустимой концентрации необходимо применять комплекс методов и мероприятий при переработке зараженного зерна в муку и выпечке хлеба.

997. Сазонов, А.Н. Совершенствование технологии производства комбикормов для карповых рыб : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов : защищена 17.04.1987 / Сазонов Анатолий Николаевич ; науч. рук. А.М. Никитин ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1987. – 265 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 167-188.

Диссертация посвящена совершенствованию технологии производства комбикормов для карповых рыб. Научно доказана и подтверждена практически возможность замены рыбной муки продуктами микробного синтеза в сочетании с филлофорным шротом (ФШ) как источником макро- и микроэлементов и кормовым препаратом микробного каротина (КПМК) – источником биологически активных соединений. Определены химический состав паприна, эприна, ФШ и КПМК и переваримость их питательных веществ и режимы гранулирования, которые обеспечивают ввод необходимого количества ФШ. Разработаны принципиальная схема технологического процесса производства гранулированных комбикормов с использованием продуктов микробного синтеза и ФШ и временный технологический регламент производства гранулированных комбикормов для карповых рыб.

998. Семерханов, З.Ш. Теплоотдача на участках конденсации тепловых труб и расширение области их применения : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники : защищена 23.12.1987 / Семерханов Зэфар Шамильевич ; науч. рук. Г.Ф. Смирнов ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1987. – 188 с. – Библиогр. : с. 148-154.

Цель работы – определение закономерностей теплообмена при конденсации на сеточных и гофрированных капиллярных структурах (КС), применительно к условиям работы тепловых труб (ТТ), для совершенствования этих устройств и теплоотводов на их основе и определение возможности создания конструкций ТТ, реализующих цикл абсорбционно-диффузионной холодильной машины (АДХМ) в компактных генераторах холода. На основании экспериментальных данных и визуальных наблюдений сформулирована приближенная физическая модель процесса конденсации на наклонной плоскости поверхности, покрытой сеточной КС. Получено выражение для координаты выхода пленки конденсата на поверхность КС и выражение для толщины стекающей пленки жидкости.

999. Скаковский, Ю.М. Автоматизированная система управления технологическими потоками и производительностью сахарного завода : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.07 – автоматизация технологических процессов и производств (отрасли АПК) : защищена 19.02.1988 / Скаковский Юрий Михайлович ; науч. рук. Э.И. Жуковский ; Всесоюз. проект.-конструкт. и науч.-исслед. ин-т автоматизации пищевой пром-сти «Пищепромавтоматика» ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1987. – 319 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 156-165.

В диссертации рассмотрена автоматизированная система управления технологическими потоками (АСУ ТП) и производительностью сахарного завода. Предложена структура двухуровневой АСУ ТП и производительностью сахарорафинадного завода (П СРЗ), нижним уровнем которой являются задачи управления производительностью отдельных технологических участков (ТУ) с непрерывным и дискретным характером процессов, а верхним – задачи координации технологических потоков, включающие расчет режимов, контроль, анализ и, при необходимости, коррекцию расчетных режимов работы СРЗ. Разработаны математические модели основных ТУ и математические модели ТП СРЗ как объектов управления.

1000. Соловых, С.И. Использование муки томатной кормовой в комбикормах : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов : защищена 29.10.1987 / Соловых Сергей Иванович ; науч. рук. И.К. Чайка ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1987. – 155 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 110-120.

Целью работы является совершенствование технологии использования муки томатной кормовой (МТК), как кормового средства для комбикормовой промышленности. Определен химический состав МТК, переваримость ее питательных веществ и энергетическая ценность как кормового средства. Изучены физико-механические свойства МТК по таким показателям как средневзвешенный размер частиц, объемная масса, углы естественного откоса и обрушения, коэффициенты подвижности, внутреннего трения, сыпучесть, степень уплотнения. Разработана рецептура комбикормов для крупного рогатого скота (КРС) с включением МТК и принципиальная схема технологического процесса производства рассыпных и гранулированных комбикормов с включением МТК для КРС.

1001. Татаренко, А.В. Выбор оптимальных параметров конденсационного метода рекуперации летучих жидкостей из парогазовых смесей : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники / Татаренко Александр Валентинович ; науч. рук. Л.Ф. Бондаренко ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1987. – 201 с. – Библиогр. : с. 187-201.

Проведено исследование, направленное на усиление режима экономии путем рационального расходования всех видов ресурсов и снижения их потерь. В область этих исследований входит создание ресурсосберегающих технологий транспортировки и хранения летучих жидкостей, в частности, нефти, нефтепродуктов и химических наливных грузов. Показано, что реальный процесс газообмена между грузовыми танками, содержащими летучую жидкость и атмосферой имеет следующие особенности: максимум температуры, давления и массы паров в газовом пространстве достигается неодновременно; грузовые танки имеют неплотности, через которые происходит неконтролируемый газообмен; неконтролируемый газообмен невозможно определить прямыми экспериментальными измерениями.

1002. Титлов, А.С. Разработка и оптимизация специальных конструкций тепловых труб : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники : защищена 28.03.1988 / Титлов Александр Сергеевич ; науч. рук. В.Ф. Чайковский ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти, ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1987. – 278 с. – Библиогр. : с. 191-207.

Диссертация посвящена разработке принципов конструирования и оптимизации специальных тепловых труб. Создана классификация специальных тепловых труб и холодильных труб, позволяющая определить перспективные направления разработок. Дано математическое описание испарителя абсорбционно-диффузионного холодильного устройства (АДХУ), позволяющее производить компоновку и оптимизацию конструкции по энергетической эффективности и массогабаритным параметрам. Составлены экспериментальные расходные характеристики перекачивающих термосифонов, работающих на водоаммиачной смеси. Использован энергетический анализ для оценки энергетической эффективности АДХУ.

1003. Трубов, В.В. Шелушение увлажненного зерна пшеницы в лопастной машине при подготовке к помолу : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств : защищена 16.04.1987 / Трубов Валерий Валерьевич ; науч. рук. И.Р. Дударев ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1987. – 214 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 155-173.

Диссертация посвящена обоснованию режимов шелушения увлажненного зерна пшеницы в лопастной машине для повышения эффективности процесса подготовки его к помолу. Исследовано движение и силовая нагрузка зерна в рабочей зоне машины под действием вращающихся лопаток ротора. Обоснованы геометрические параметры рабочих органов шелушительной машины. Составлены методики исследования. Изготовлены лабораторные установки для комплексного исследования процесса шелушения увлажненного зерна пшеницы. Экспериментально исследована ориентация зерновок пшеницы при свободной укладке для обоснования условий обработки их поверхности. Выбран рациональный режим водной подготовки и шелушения зерна в лабораторной машине.

1004. Фарфель, А.И. Синтез математического и технического обеспечения систем управления непрерывным весовым дозированием комбикормов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.13.07 – автоматизация технологических процессов и производств (отрасли агропром. комплекса) : защищена 18.12.1987 / Фарфель Арнольд Ильич ; науч. рук. В.А. Хобин ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1987. – 242 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 181-191.

Цель работы состоит в разработке алгоритмов функционирования структуры и параметров автоматизированной системы управления (АСУ) участка дозирования и смешивания (УДС) для обеспечения ее максимальной эффективности, а также в разработке инженерных методов синтеза технического обеспечения (ТО) и математического обеспечения (МО) АСУ УДС. Разработана двухконтурная система управления безленточным дозатором непрерывного действия (БДНД), обеспечивающая компенсацию отклонения фактической производительности дозирования, вызванного в режиме разгрузки всеми факторами, влияющими на расход дозируемого компонента, а в режиме догрузки – факторами, влияющими на частоту вращения привода питателя. Созданы конструктивная схема малогабаритных БДНД, пригодных для дозирования сыпучих и жидких компонентов комбикормов.

1005. Халайджи, В.Н. Термодинамические и переносные свойства многокомпонентных рабочих тел криогенных систем охлаждения и методика расчета их вязкости и теплопроводности : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники : защищена 04.03.1988 / Халайджи Владислав Николаевич ; науч. рук. В.Ф. Чайковский ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти, ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1987. – 155 с. – Библиогр. : с. 137-150.

Цель работы состояла в исследовании комплекса термодинамических и теплофизических свойств смеси R22-R50-R740 фиксированного состава и разработке методики расчета коэффициентов динамической вязкости и теплопроводности многокомпонентных смесей на основе хладонов, углеводородов и инертных газов. Впервые получены экспериментальные данные о свойствах, вязкости и теплопроводности смеси R22-R50-R740 в диапазоне температур 250-380 К и давлений 0,4-15 МПа. Установлено, что однопараметрический закон соответственных состояний может быть успешно применен для обобщения данных о свойствах переноса как индивидуальных веществ с различной формой и размерами молекул, так и смесей на их основе. В результате обработки опытных данных с помощью ЭВМ получен набор уравнений, описывающих результаты измерений плотности, вязкости и теплопроводности.

1006. Халилов, М.А. Биохимические особенности производства консервированного сока с мякотью из хурмы : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 10.12.1987 / Халилов Муфшиг Аслан оглы ; науч. рук. В.Н. Голубев ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1987. – 174 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 122-137.

Целью работы является изучение комплекса показателей пищевой ценности плодов субтропической хурмы и разработка научно обоснованной технологии производства фруктовых консервов на их основе. Изучен биохимический состав районированных в Азербайджанской ССР сортов хурмы и охарактеризована их пищевая ценность с позиций теории сбалансированного питания. Исследованы биологически активные вещества плодов хурмы (аминокислоты, углеводный, липидный и полифенольный комплексы, витамины, микроэлементы и т.д.). Разработаны технологические приемы, устраняющие терпкий вкус в консервированных продуктах из хурмы. Получен новый вид фруктовых консервов из хурмы, определена их пищевая ценность. Качественно и количественно определены пентозы (арабиноза, ксилоза, рибоза), гексозы (галактоза, глюкоза, фруктоза), уроновые кислоты, дезоксисахара (рамноза), дисахариды (сахароза, мальтоза). Разработан новый способ получения сока с мякотью из хурмы с помощью кавитационного измельчения предварительно замороженных плодов с применением поверхностно активных веществ. Предложен метод конструирования комбинированного сока с мякотью на основе хурмы (хурмово-яблочно-сливовый сок). Разработаны режимы стерилизации этих консервов в банках.

1007. Хмельнюк, М.Г. Применение смеси R152a/R218 для повышения энергетической эффективности низкотемпературного герметичного компрессора : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования ; 05.14.05 – теоретические основы теплотехники / Хмельнюк Михаил Георгиевич ; науч. рук. А.П. Кузнецов ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1987. – 182 с. – Библиогр. : с. 123-130.

В диссертации рассмотрены пути повышения эффективности холодильных машин и проведен анализ рабочих тел, применяемых в герметичных холодильных компрессорах. Проведены исследования фазовых равновесий смеси R152a/R218. Построены рабочие диаграммы, позволяющие проводить расчеты и анализ циклов холодильных машин. Представлены результаты экспериментального исследования герметичного компрессора и агрегата ВН630(2) на различных холодильных агентах и их смесях. Приведены обработка и анализ экспериментальных энергетических, объемных и эксплуатационных характеристик холодильной машины. Приведены таблицы по исследованию фазовых равновесий смеси R152a/R218 и протоколы экспериментальных исследований.

1008. Чабаров, В.А. Структурно-функциональные решения ПТС и автоматизация управления производительностью оборудования на складах агропромышленных объединений : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.13.07 – автоматизация технологических процессов и производств (отрасли агропром. комплекса) : защищена 30.06.1987 / Чабаров Валентин Александрович ; науч. рук. Э.И. Жуковский ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1987. – 249 с. - (Прил.). – Библиогр. : с. 156-171.

Цель работы – повышение эффективности функционирования складов предприятий агропромышленных объединений путем разработки технологической схемы поточно-транспортной системы (ПТС). Разработана математическая модель многофазной ПТС как объекта управления, отличающаяся учетом динамики грузопотоков. Предложен алгоритм идентификации параметров воздействий на складскую ПТС. Установлены принципы управления ПТС и критерии оценки качества управления. Разработаны алгоритмы управления ПТС зон склада, реализованные на основе комплекса программ имитационного моделирования. Их использование обеспечивает нормативное время обслуживания заявок и равномерную загрузку складского оборудования.

1009. Черепанов, В.Б. Разработка противоточного вихревого эжектора и изучение его рабочего процесса : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники : защищена 20.04.1987 / Черепанов Виктор Борисович ; науч. рук. В.И. Метенин ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти, Куйбышев. политехн. ин-т им. В.В. Куйбышева. – Куйбышев, 1987. – 189 с. – Библиогр. : с. 165-173.

Определены оптимальные геометрические параметры проточной части противоточного вихревого эжектора (ПВЭ), обеспечивающих наиболее экономичную работу. Проведены внутренние газодинамические исследования для объяснения особенностей рабочего процесса ПВЭ. На основании сравнения ПВЭ со струйными и вихревыми прямоточными эжекторами и механическим вакуум-насосом определена область применения ПВЭ и обоснована целесообразность его использования при создании низкого вакуума в замкнутых объемах или в объемах с незначительным притоком газа. Создана приближенная методика термогазодинамического расчета камеры смешения ПВЭ. Разработаны высокоэффективные вакуумирующие устройства на базе ПВЭ. Проведена промышленная проверка ПВЭ в условиях создания низкого вакуума в замкнутых объемах.

1010. Яковлев, Ю.А. Повышение эффективности полупроводниковых микроохладителей путем использования высокоомных термоэлектрических материалов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования : защищена 23.02.1987 / Яковлев Юрий Александрович ; науч. рук. В.А. Наер ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1987. – 131 с. – Библиогр. : с. 124-130.

Разработана технология изготовления полупроводниковых термоэлектрических материалов с повышенными значениями коэффициента термо-ЭДС и удельного электрического сопротивления. Исследованы температурные зависимости термоэлектрических свойств разработанных материалов. Определено влияние термоэлектрических свойств полупроводниковых материалов в пределах ограниченного значения добротности на энергетические, температурные и габаритно-массовые характеристики термоэлектрических охладителей. Разработана технология получения высокоомных материалов и на их основе изготовлены и внедрены опытные образцы термоэлектрических микроохладителей для светодиодов и других элементов оптоэлектронной аппаратуры, позволяющие в 2 раза сократить затраты полупроводниковых материалов и, соответственно, габаритные размеры термобатарей.

1011. Ярмолевич, Ю.Р. Разработка и повышение эффективности аппаратов косвенно-испарительного охлаждения воздуха : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования / Ярмолевич Юрий Ростиславович ; науч. рук. А.В. Дорошенко ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1987. – 217 с. – Библиогр. : с. 201-217.

Созданы научные основы инженерного конструирования косвенно-испарительных охладителей путем экспериментального и теоретического изучения закономерностей взаимодействия фаз на насадочных поверхностях. Разработаны элементы насадки, обеспечивающие устойчивое контактирование газа и жидкости. Рассмотрены вопросы интенсификации процессов тепло- и массообмена. Созданы методы анализа процессов тепломассопереноса, учитывающего соотношение смоченной и сухой поверхностей. Исследованы гидродинамика и тепломассообмен при смешанной схеме движения воздушных потоков и поперечноточном движении жидкости и газа.

1988

1012. Антипов, Г.С. Интенсификация процесса отделения кожицы плодов и овощей : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств : защищена 14.04.1989 / Антипов Георгий Сергеевич ; науч. рук. А.Н. Мальский ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1988. – 154 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 130-138.

Целью работы является создание принципиально нового устройства для паровой очистки плодов и овощей от кожицы. Разработаны математические модели разрушения кожицы плодов и овощей, основанные на гипотезе вскипания перегретого слоя подкожной влаги при сбросе давления греющего пара. Построена математическая модель термического разрушения кожицы, основанная на гипотезе частичного вскипания клеточного сока под действием перегретого пара. Создана математическая модель для прогнозирования убыли массы плодов и овощей при термической обработке перегретым паром с последующим сбросом давления. Определены уравнения для расчета времени термической обработки плодов и овощей, критериальные уравнения для определения глубины и времени прогрева, а также для расчета времени термической обработки плодов и овощей перегретым паром. Изготовлена экспериментальная установка и разработана методика для исследования удаления кожицы паром, позволяющая определять оптимальные режимы очистки при нестационарном режиме для различных овощей и плодов.

1013. Афтеньев, А.Ю. Термические свойства фруктово-ягодных и овощных соков и их моделей : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств : защищена 20.05.1988 / Афтеньев Андрей Юрьевич ; науч. рук. В.Ф. Чайковский ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1988. – 128 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 101-106.

Целью работы является экспериментальное определение удельных объемов и давления насыщенных паров наиболее характерных соков (яблочного, виноградного, свекловичного) и их моделей, представляющих собой водные растворы пищевых сахаров и кислот, а также создание уравнений, позволяющих рассчитать термические свойства жидких пищевых продуктов по результатам их химического анализа. Впервые экспериментально определены удельные объемы свекловичного сока, водных растворов фруктозы и тройной смеси вода-сахароза-лимонная кислота, а также давление насыщенных паров яблочного, виноградного, свекловичного соков и водных растворов их основных компонентов. Выявлена взаимосвязь между поверхностными явлениями и обнаруженной аномалией насыщенных паров бинарных смесей. Составлены единые уравнения для удельных объемов и давлений насыщенных паров соков.

1014. Бернадин, А.Ф. Совмещенные режимы работы аэрожелобов при разгрузке и вентилировании зерна в зернохранилищах : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств : защищена 02.09.1988 / Бернадин Александр Федорович ; науч. рук. Е.А. Дмитрук ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1988. – 183 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 152-162.

В диссертации дается научное обоснование выбора режимов функционирования аэрожелобов при выгрузке и вентилирования зерна в складах, а также предложены рекомендации по практическому использованию аэрожелобов в производственных условиях. Разработана математическая модель аэрожелоба, позволяющая определить массовый расход зерна, начальную скорость его движения и высоту слоя в зависимости от аэродинамических характеристик воздушного потока, физических свойств материала и конструктивных параметров аэрожелоба. Установлены предельные сроки хранения насыпи зерна повышенной влажности. Разработана и утверждена методика расчета аэрожелобов применительно к зерновым складам напольного хранения.

1015. Бессараб, А.С. Разработка высокоэффективных тепловентиляционных систем для солодосушилок : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств : защищена 30.06.1988 / Бессараб Александр Семенович ; науч. рук. В.А. Домарецкий ; Киев. технол. ин-т пищевой пром-сти. – Киев, 1988. – 196 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 131-147.

В диссертации научно обоснована разработка высокоэффективных тепловентиляционных систем для подготовки сушильного агента, обеспечивающих снижение содержания канцерогенных веществ в солоде до нормируемых пределов при наименьших затратах энергии на процесс сушки. Обоснованы предельные значения концентраций оксидов азота в сушильном агенте. Установлены закономерности процессов образования канцерогенных веществ в солоде при сушке теплоносителем, содержащим оксиды азота. Установлены и утверждены нормы содержания канцерогенных веществ в солоде. Разработана высокоэффективная тепловентиляционная система с теплогенераторами для подготовки сушильного агента. Разработана надежная методика расчета теплообменников-утилизаторов.

1016. Богач, А.Н. Совершенствование узлов промежуточного охлаждения аммиачных компрессионных холодильных машин : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования : защищена 20.06.1988 / Богач Александр Николаевич ; науч. рук. В.И. Живица ; Одес. технол. ин-т пищевой пром-сти. – Одесса, 1988. – 194 с. – Библиогр. : с. 158-169.

Цель работы заключается в разработке и исследовании узла промежуточного охлаждения аммиачных компрессионных холодильных машин, позволяющего повысить эффективность и безопасность эксплуатации. Проанализированы существующие узлы промежуточного охлаждения с точки зрения энергетических потерь и безопасности эксплуатации. Определены условия оптимального проявления термогазодинамического эффекта для двухступенчатых аммиачных компрессионных холодильных машин. Проведены теоретические и экспериментальные исследования узла промежуточного охлаждения на основе термодетандора. Разработана инженерная методика расчета и конструирования таких узлов. Повышена энергетическая эффективность узла промежуточного охлаждения, упрощена его схема, увеличена безопасность эксплуатации многоступенчатых холодильных установок. Определены технико-экономические показатели аммиачной холодильной установки с узлом промежуточного охлаждения термодетандорного типа.

1017. Букраба, М.А. Возникновение ухудшенных режимов теплообмена при кипении хладона-22 в змеевиковых каналах с прерывистым подводом тепла : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники / Букраба Михаил Александрович ; науч. рук. Г.Ф. Смирнов ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1988. – 221 с. – Библиогр. : с.178-189.

В диссертационной работе получены данные по границам ухудшенного теплообмена в парогенерирующих каналах хладоновых испарителей в широком диапазоне изменения режимных параметров потока и геометрических характеристик каналов. Исследованы закономерности и механизм наступления температурных пульсаций при ухудшенном теплообмене. В ходе работы получены новые данные по теплообмену при равномерном и прерывистом обогреве канала испарителя. Было предложено расчетное соотношение для определения границ наступления температурных пульсаций и резкого роста температуры при кризисе орошения; предложена физическая модель ухудшения теплообмена, основанная на предложении о периодическом накоплении и уносе жидкости в загибе змеевика.

1018. Быков, А.Н. Процессы переработки вываренной кости в кормовую пасту : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств : защищена 24.03.1989 / Быков Александр Николаевич ; науч. рук. М.И. Беляев, А.Н. Мальский ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1988. – 222 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 147-164.

В диссертации изложены научные обоснования рациональных процессов переработки вываренной кости в кормовую пасту. Установлено, что вываренная кость занимает существенный удельный вес, при этом вываренная кость не используется для производства кормов или кормовых добавок. Разработана научно-обоснованная классификация вываренной кости, в качестве основного классификационного признака приняты ее прочностные свойства. Изучены прочностные свойства вываренной кости, предельное напряжение сжатия, динамический модуль упругости. Разработан процесс получения кормовой добавки в виде кормовой пасты.

1019. Виноградова, Е.П. Теплообмен и предельные тепловые потоки при парообразовании в гофрированных капиллярных структурах тепловых труб : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники : защищена 27.06.1988 / Виноградова Елена Петровна ; науч. рук. Г.Ф. Смирнов ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1988. – 157 с. – Библиогр. : с. 118-124.

Цель работы – изучение закономерностей теплообмена при парообразовании на поверхностях, покрытых гофрированными капиллярными структурами (ГКС), и разработка на этой основе методов расчета и проектирования тепловых труб (ТТ) с гофрированными фитилями. Разработаны экспериментальные стенды для исследования теплоотдачи и предельных тепловых потоков при парообразовании на модели с ГКС и на натурных образцах тепловых труб с гофрированными фитилями, а также методики исследования. Результаты исследований парообразования в ГКС использованы при создании высокоэффективных теплоотводящих устройств на основе тепловых труб с гофрированными фитилями. Сформулированные в работе физические представления и математические модели процессов теплообмена и предельного теплового потока позволили разработать методы расчета ТТ с ГКС для серийного производства.

1020. Вистяк, В.Б. Совершенствование контактной поперечноточной аппаратуры холодильной техники и систем кондиционирования : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования : защищена 25.04.1988 / Вистяк Владимир Борисович ; науч. рук. А.В. Дорошенко ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1988. – 207 с. – Библиогр. : с. 145-162.

Целью работы является : создание контактной поперечноточной аппаратуры на базе разработанных новых насадочных элементов с регуляторной шероховатостью поверхности; исследование особенностей течения жидкости по разработанным насадочным элементам и оптимизация их геометрических параметров; изучение гидродинамики и тепломассообмена при испарительном охлаждении газов и жидкостей в регулярных насадках в широком диапазоне рабочих нагрузок и совершенствование метода анализа процессов тепломассопереноса при поперечноточном контактировании. Разработан и исследован новый тип поверхности обмена для поперечноточных аппаратов с регулярными насадками, обеспечивающий в условиях регулярных насадочных структур многократный относительный эффект интенсификации процессов переноса при испарительном охлаждении газов и жидкостей. Показано, что для элементов типа «двойной риф» существует величина плотности слоя, превышение которой приводит к ухудшению кинетических и гидродинамических характеристик регулярных насадок.

1021. Гаджиев, Д.Н. Установление режимов стерилизации рыбных консервов методом многокритериального выбора : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 09.04.1988 / Гаджиев Дадаш Набиевич ; науч. рук. А.А. Магомаев ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Дагест. политехн. ин-т. – Одесса, 1988. – 203 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 153-168.

Диссертация посвящена установлению режимов стерилизации рыбных консервов методом многокритериального выбора. Впервые предложена модификация модели многокритериального выбора с упорядоченными по важности критериями, применительно к решению задачи установления режимов стерилизации. Проведены производственные испытания нового высокотемпературного режима, получены положительные результаты. Методика установления режима стерилизации реализована на ЭВМ.

1022. Гамаль Абдель Таваб. Влияние выхода и качества муки на ее хлебопекарные свойства : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов : защищена 28.10.1988 / Гамаль Абдель Таваб Абу Эль-Элла Эль-Шатанови ; науч. рук. И.Т. Мерко ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1988. – 118 с. – Библиогр. : с. 109 - 118.

Рассмотрено влияние выхода и качества муки на ее хлебопекарные свойства. Установлено, что повышение общего выхода муки при сортовых помолах пшениц с 70 до 94-100% положительно влияет на качество муки и ее пищевые достоинства. Показано, что качество хлеба с повышением выхода муки по отдельным показателям улучшается. Объемный выход хлеба изменяется незначительно, а в отдельных случаях возрастает, повышается расплываемость подового хлеба, улучшаются показатели внешнего вида хлеба. Показано, что выработка муки повышенного выхода может быть осуществлена путем смешивания муки высшего или первого сортов с оболочечным продуктом, измельченным до размера частиц 300-400 мкм, полученным с последних систем драного и размольного процессов.

1023. Гапонюк, О.И. Обоснование рациональных режимов функционирования вертикальных участков самотечного транспорта элеваторов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств : защищена 30.06.1988 / Гапонюк Олег Иванович ; науч. рук. Е.А. Дмитрук ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1988. – 163 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 133-146.

Диссертация посвящена научному обоснованию рациональных режимов функционирования вертикальных участков самотечного транспорта элеваторов. На основе разработанных классификаций самотеков и режимов движения двухфазных систем выделены определяющие обобщенные аэродинамические характеристики и определены пути совершенствования транспортно-технологических аспирационных систем элеваторов. Разработан графо-аналитический метод расчета аэродинамических характеристик транспортно-технологических аспирационных систем. Предложенные конструкции устройств для гравитационного транспорта сыпучих материалов обеспечивают управление параметрами зерновоздушных потоков и позволят снизить энергозатраты на функционирование аспирационных установок.

1024. Гордиенко, Л.Л. Оперативное управление процессом производства концентрированных томатопродуктов в АПО : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.13.07 – автоматизация технологических процессов и производств (отрасли агропром. комплекса) : защищена 21.10.1988 / Гордиенко Лариса Леонидовна ; науч. рук. П.Н. Платонов ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1988. – 269 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 160-173.

В работе рассмотрено оперативное управление процессом производства концентрированных томатопродуктов в агропромышленном объединении (АПО). Определены и выделены семь типовых технологических операций процесса, для которых разработаны математические модели, отражающие взаимосвязанность динамических характеристик основных элементов процесса труда, что позволяет использовать их в решении задач управления. Показано, что повышение эффективности управления процессом производства концентрированных томатопродуктов (ППКТП) в АПО достигается минимизацией потерь количества томатного сырья и определяющих его качество компонентов. Разработанные алгоритмы формирования координирующих воздействий существенно повышают эффективность управления ППКТП в АПО.

1025. Дейнего, Г.П. Эффективность систем охлаждения судовых провизионных кладовых : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования : защищена 04.03.1988 / Дейнего Георгий Петрович ; науч. рук. И.Г. Чумак ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-ти, Одес. ин-т инж. мор. флота. – Одесса, 1988. – 208 с. – Библиогр. : с. 145-159.

Разработаны теоретические основы процессов обработки воздуха в специальных системах охлаждения. Установлены зависимости по теплообмену и аэродинамике в каналах с теплопередающими стенками, ширина которых соизмерима с диаметром трубок охлаждающих батарей воздушно-батарейной системы охлаждения. Регламентированы режимы работы систем охлаждения и дополнительного оборудования – бактерицидных ламп в кладовых для хранения охлажденного мяса с ультрафильтрационным облучением и средств по поддержанию заданного газового состава атмосферы в кладовых с регулируемой газовой средой (РГС), обеспечивающих хранение охлажденного мяса в течение 25-35 суток. Разработан метод экспериментально-аналитического определения герметичности кладовых с РГС.

1026. Дремова, Н.В. Режимная и конструктивная оптимизация компрессорных дроссельных систем охлаждения, работающих на однокомпонентных и бинарных рабочих телах : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования ; 05.14.05 – теоретические основы теплотехники : защищена 30.01.1989 / Дремова Наталья Викторовна ; науч. рук. Г.К. Лавренченко ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-ти. – Одесса, 1988. – 155 с. – Библиогр. : с. 132-141.

Цель работы состоит в создании на основе расчетных и экспериментальных исследований методики определения оптимальных режимных и конструктивных параметров компрессорных дроссельных систем охлаждения (КДСО), учитывающей объемные и энергетические характеристики компрессора и реальные потери в рекуперативных теплообменниках, и одновременного расчета оптимального состава смеси. Составлены алгоритмы и программы для расчета на ЭВМ транспортных свойств смеси R14-R22, конструктивных характеристик рекуперативных теплообменников с учетом всех видов потерь, а также оптимальных режимных параметров КДСО. Приведена методика расчета теплообменника и результаты режимной и конструктивной оптимизации КДСО, работающей на чистом веществе.

1027. Ефремов, В.И. Обеспечение тепловых режимов интегральных микросхем и микросборок с помощью пластинчато-штыревых радиаторов при вынужденном движении воздуха : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники : защищена 20.06.1988 / Ефремов Владимир Иванович ; науч. рук. Ф.Е. Спокойный ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1988. – 205 с. – Библиогр. : с. 126-139.

Целью работы является разработка методов расчета и конструирования радиаторов принудительного воздушного охлаждения для обеспечения теплового режима современных и перспективных дискретных полупроводниковых приборов, а также создание на этой основе стандартизованных параметрических рядов радиаторов. Разработана и обоснована тепловая и математическая модель, на базе которой созданы методы расчета и конструирования, позволившие разработать стандартизованные параметрические ряды радиаторов охлаждения. Создана методика экспериментального определения коэффициента теплоотдачи различных типов ребрений, применяемых в конструкциях радиаторов охлаждения.

1028. Зарембски, А. Интенсификация процесса сушки сельдерея в кипящем слое : дис... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств : защищена 24.03.1989 / Зарембски Анджей ; науч. рук. М.А. Гришин ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1988. – 110 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 102-104.

Целью работы является интенсификация процесса сушки сельдерея и определение технологических режимов его производства. Определена сортопригодность корней сельдерея для сушки. Установлены рациональные температуры сушильного агента при сушке и изучен характер нагрева частиц сельдерея в развитой стадии кипящего слоя. Получены критериальные уравнения, позволяющие рассчитать температуру частиц сельдерея в любой момент сушки, и расчетное общее уравнение продолжительности процесса. Проведена качественная оценка сухого сельдерея. Определено влияние температуры сушки на изменение аминокислотного и ароматобразующего состава сельдерея.

1029. Затворницкий, Ю.Г. Влияние характеристик смазочного масла на его унос и циркуляцию в холодильной машине : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.14 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования / Затворницкий Юрий Глебович ; науч. рук. Л.З. Мельцер ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1988. – 224 с. – Библиогр. : с. 196-208.

Целью работы является изучение свойств маслохладоновых растворов, влияние этих свойств на унос масла из работающего компрессора, а также разработка принципиально нового метода определения такого свойства маслохладоновых растворов как вспениваемость, определяющего надежность работы системы смазки и унос масла из компрессора в период пуска. Приведен анализ методов расчета и определения уноса масла из работающего компрессора, экспериментального определения возможности расчета уноса паровой фазы масла из работающего компрессора, а также нахождение таких характеристик работающей холодильной машины, свойств масел и агентов, которые позволили бы это сделать. Исследована скорость растворения холодильных агентов в маслах, используемых для смазки компрессионных холодильных установок, а также параметров, влияющих на данный процесс.

1030. Канаев, В.В. Оптимизация энергетических характеристик компрессорных систем двухтемпературного охлаждения с многокомпонентными рабочими телами : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники ; спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования / Канаев Владимир Витальевич ; науч. рук. Г.К. Лавренченко ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1988. – 124 с. – Библиогр. : с. 111-124.

В диссертации представлена термодинамическая модель свойств многокомпонентных рабочих тел (МРТ), компрессорного масла и смесей компрессорное масло-МРТ. Разработана методика оптимизации состава МРТ и параметров цикла двухтемпературного охлаждения. Описаны результаты экспериментальных исследований поведения энергетических характеристик системы двухтемпературного охлаждения, имитирующей работу двухкамерного холодильника. На основе полученных данных проведена оценка адекватности расчетной модели. Обсуждается вопрос эффективности применения МРТ в системах двухтемпературного охлаждения. Приведены рекомендации по выбору эффективных МРТ для заданных условий производства холода. Рассмотрено влияние компрессорного масла, находящегося в МРТ, на энергетические характеристики и оптимальные параметры цикла двухтемпературного охлаждения.

1031. Князев, А.Е. Разработка рациональной схемы и определение эффективности работы адиабатных вихревых труб с эжекторами холодного и горячего потоков: дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования : защищена 20.02.1989 / Князев Александр Евгеньевич ; науч. рук. В.И. Метенин ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти, Куйбышев. политехн. ин-т им. В.В. Куйбышева. – Куйбышев, 1988. – 174 с. – Библиогр. : с. 161-168.

Цель работы – разработка и исследование вихревого охлаждающего аппарата (комбинированной вихревой трубы-КВТ), а также рабочего процесса адиабатных вихревых труб, входящих в состав КВТ. Определены особенности рабочего процесса диффузорной вихревой трубы, работающей при атмосферном давлении на входе. Выявлены течения газа в области аэродинамической решетки диффузорной вихревой трубы, определены оптимальные геометрические соотношения аэродинамической решетки и зарешеточного пространства. Исследовано влияние основных геометрических параметров на рабочий процесс струйно-вихревого эжектора, работающего от холодного потока диффузорной вихревой трубы, сняты его дроссельные характеристики, позволяющие определить область его использования.

1032. Кологривов, М.М. Гидродинамика и тепломассообмен в трехфазном псевдоожигенном слое при испарительном охлаждении воды : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.08 – машины и аппараты холодильной, криогенной техники и систем кондиционирования / Кологривов Михаил Михайлович ; науч. рук. А.В. Дорошенко ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1988. – 222 с. – Библиогр. : с. 142-159.

Целью работы является: исследование характеристик и выявление особенностей псевдоожигенного насадочного слоя унифицированных шаров при осуществлении процесса испарительного охлаждения воды; оптимизация насадочного слоя элементов; получение корреляционных выражений, описывающих зависимость кинетики тепломассообмена в насадочном слое от динамических характеристик взаимодействующих потоков; разработка и внедрение малогабаритных вентиляторных градилен с подвижной насадкой различной производительности; оценка коэффициентов масштабного перехода от лабораторной колонны к промышленным аппаратам.

1033. Концелидзе, З.И. Совершенствование технологии и расширение ассортимента фруктовых консервов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 –технология консервированных продуктов : защищена 10.06.1988 / Концелидзе Зураб Иосифович ; науч. рук. А.Т. Марх ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Всесоюз. науч.-исслед. и эксперимент.-конструкт. ин-т по хранению и перераб. субтроп. плодов. – Одесса, 1988. – 268 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 134-153.

Целью работы является развитие на научной основе технологии плодовых консервов, позволяющей расширить ассортимент, обеспечить высокое качество готовой продукции, снизить потери и отходы сырья, интенсифицировать технологические процессы при экономии энергетических ресурсов. Разработан расширенный ассортимент плодовых консервов и пресервов для общественного питания. Предложен метод купажирования груш и яблок с мандаринами при производстве джемов, что позволило повысить пищевую ценность готового продукта и его органолептические показатели. Разработаны технологические схемы производства освежающих и охлажденных компотов с ограниченным сроком хранения, сохраняющих физиологически активные вещества, содержащиеся в сырье.

1034. Коцюбинский, А.П. Разработка и исследование скороморозильного аппарата для замораживания мяса птицы в воздушной среде под избыточным давлением : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования : защищена 25.04.1988 / Коцюбинский Александр Петрович ; науч. рук. П.Г. Красномовец ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1988. – 204 с. – Библиогр. : с. 158-169.

Целью работы является исследование замораживания мяса птицы в воздушной среде под избыточным давлением, разработка и исследование скороморозильного аппарата, в котором реализуется данная технология. Установлено, что повышение давления охлаждающего воздуха приводит к существенному сокращению времени термообработки и усушки тушек птицы, упакованных в тару. Получены зависимости, описывающие процесс замораживания в достаточно широком диапазоне изменения основных параметров охлаждающей среды. Определена степень их влияния на время замораживания и усушку продукта и обоснована оптимальная величина избыточного давления в скороморозильных аппаратах.

1035. Кравцова, Н.С. Разработка и реализация многофакторного контроля качества герметичных компрессоров малых холодильных машин в условиях производства : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования / Кравцова Нина Сергеевна ; науч. рук. В.И. Милованов ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1988. – 128 с. – Библиогр. : с. 100-109.

Исследована возможность диагностирования технического состояния серийно выпускаемых холодильных компрессоров. Разработан способ контроля качества изготовления компрессоров, отличающегося высокой точностью измерения основных параметров компрессоров, малой продолжительностью и трудоемкостью, простотой и достоверностью. Создан алгоритм распознавания технического состояния компрессоров по результатам испытаний. Исследована возможность сокращения дорогостоящих испытаний для оценки технического совершенства компрессоров. Создана система многофакторного контроля качества изготовления и сборки герметичных компрессоров малых холодильных машин в условиях серийного производства.

1036. Левинский, В.М. Управление технологическими машинами перерабатывающих производств агропромышленного комплекса при ограничениях типа «Аварийная ситуация» : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.13.07 – автоматизация технологических процессов и производств (отрасли агропром. комплекса) : защищена 17.02.1989 / Левинский Валерий Михайлович ; науч. рук. П.Н. Платонов, науч. консультант В.А. Хобин ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1988. – 238 с. – (Прил.). – Библиогр.: с. 185-199.

В диссертации разрабатываются алгоритмы управления, выбираются структура и параметры автоматизированных систем управления технологических машин (АСУ ТМ), обеспечивающей эффективную эксплуатацию оборудования при сохранении показателей надежности функционирования не ниже заданного уровня в широком диапазоне изменений условий работы и параметров ТМ. Разработаны математические модели безотказной работы АСУ ТМ как вероятности отсутствия выбросов вектора регулируемых координат за границы допустимого множества для двух основных моделей изменений координат во времени. Получены алгоритмы расчета границ множества допустимых заданных значений в реальном масштабе времени, обеспечивающие требуемый уровень функциональной надежности.

1037. Логачевский, В.И. Гидродинамика и тепломассообмен в аппаратах пленочного испарительного охлаждения со сложнопрофилированными насадками : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования : защищена 26.09.1988 / Логачевский Виктор Иванович ; науч. рук. А.В. Дорошенко ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1988. – 197 с. – Библиогр. : с. 155-175.

Работа посвящена аналитическому и экспериментальному исследованию пленочного течения по плоским поверхностям с регулярной шероховатостью (РШ) и струйнопленочного течения по гофрированным с РШ поверхностям, определению характеристик регулярных насадок пленочных аппаратов контактной обработки газов и жидкостей с целью получения более обоснованных методов расчета тепломассообменных аппаратов и улучшения их технических характеристик. Получено периодическое решение уравнений Навье-Стокса, описывающее регулярно-волновой режим пленочного течения по вертикальной поверхности с РШ с учетом касательного напряжения на границе жидкость-газ.

1038. Лукашенко, Е.В. Разработка технологии обезвреживания и ввода рапсового сырья в состав комбикормов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов : защищена 23.03.1989 / Лукашенко Евгений Владимирович ; науч. рук. А.П. Левицкий, И.К. Чайка ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова ; Гос. агропром. ком. ЛатвССР. – Одесса ; Рига, 1988. – 197 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 151-165.

Диссертация посвящена разработке технологии обезвреживания и ввода рапсового сырья в состав комбикормов. Проведена сравнительная оценка различных способов обезвреживания рапсового сырья и выбран оптимальный способ и режим его обезвреживания. Усовершенствовано аппаратное оформление процесса обезвреживания. Создана технологическая линия обезвреживания рапсового сырья методом водной экстракции. Проведена оценка эффективности функционирования технологической линии обезвреживания рапсового сырья. Разработаны методы и режимы удаления влаги из обезвреженного рапсового сырья в составе комбикормов и проведена зоотехническая оценка их эффективности.

1039. Мальцева, Е.М. Тепломассоперенос в насыпном слое плодоовощной продукции при охлаждении и хранении в условиях активного вентилирования : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники ; 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования / Мальцева Елена Михайловна ; науч. рук. В.А. Календерьян, В.И. Ивахнов ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти, Всесоюз. науч.-исслед. и конструктор.-технол. ин-т холодиль. пром-сти. – М., 1988. – 287 с. – Библиогр. : с. 209-222.

Разработаны и апробированы методики расчета процессов тепломассопереноса в продуваемых слоях продукции, позволяющие оптимизировать по приведенным затратам режимы холодильной обработки и формулировать исходные требования к созданию систем тепловлажностной обработки воздуха. Разработанные программа и методика расчета тепловлажностных процессов при охлаждении и хранении плодов и овощей в активно регулируемом слое применяются для обоснованного выбора рациональных режимов и расчета эффективных систем тепловлажностной обработки воздуха с учетом приведенных затрат.

1040. Моисеев, В.Ф. Повышение ресурса пар трения микрокриогенных систем со свободопоршневыми детандерами : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования ; 05.02.04 – трение и износ в машинах : защищена 02.07.1988 / Моисеев Виктор Федорович ; науч. рук. Г.Н. Мещеряков ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти, НИИ «Шторм». – Одесса, 1988. – 188 с. – Библиогр. : с. 168-186.

Цель работы – разработать и исследовать пары трения для микрокриогенных систем (МКС) со свободопоршневым детандером (СПД), обеспечивающие надежное функционирование в течение 10000 часов при минимальной деградации энергетических характеристик системы, обусловленной процессом изнашивания. Определены закономерности процессов, протекающих в зоне фрикционного контакта и обеспечивающих низкую интенсивность изнашивания самосмазывающихся антифрикционных материалов (САМ) при сухом трении в среде инертного газа. Теоретически обосновано и экспериментально показано, что основной причиной деградации энергетических характеристик МКС с СПД, вследствие процесса изнашивания, является износ элементов динамических уплотнений.

1041. Надия Абдель-Салам Эль Аиди. Оптимизация режимов хранения зерна риса и крупы : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.03 – первичная обработка, хранение зерна и другой продукции растениеводства : защищена 29.04.1988 / Надия Абдель-Салам Эль Аиди ; науч. рук. П.В. Данильчук, Е.А. Левченко ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1988. – 122 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 99-110.

Диссертация посвящена оптимизации режимов хранения зерна риса и крупы. Установлены сортовые различия по содержанию клетчатки и зольных веществ. Показано, что на химическом составе сказывается степень шлифования зерна при изготовлении круп. Чем выше степень шлифования зерна, тем ниже содержание жира, клетчатки, минеральных веществ в крупе. Показано, что в процессе хранения происходит старение зерна и круп риса, заключающееся в изменении не только биохимических, но и товарных свойств. С увеличением срока хранения возрастает время варки круп, а коэффициент их развариваемости уменьшается, ухудшается цвет, запах, вкус. Установлено, что качественный состав бактериальной флоры круп, изучавшихся сортов сходен и близок к микрофлоре целого зерна своего сорта.

1042. Новичкова, Т.П. Влияние условий хранения сыпучих материалов на процесс их слеживаемости : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств: защищена 21.10.1988 / Новичкова Тамара Петровна ; науч. рук. Л.И. Карнаушенко ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1988. – 160 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 123-142.

Рассмотрено влияние условий хранения сыпучих материалов на процесс их слеживаемости. Разработано и экспериментально подтверждено критериальное уравнение слеживаемости сыпучих материалов (СМ), показывающее взаимосвязь критерия слеживаемости с критерием напряженного состояния и критерием температуры, сроков хранения и грануломорфологического состава материала. Установлено комплексное влияние внутренних и внешних параметров СМ на величину начального удельного сопротивления сдвига. Разработан метод и установка для определения слеживаемости сыпучих материалов, конструкции которой позволяют исследовать слеживаемость сыпучих материалов при разных условиях их хранения (температурных режимах, сроках хранения и напряженных состояниях).

1043. Овсянникова, Л.К. Биохимическая характеристика и технологические достоинства новых сортов твердой пшеницы как сырья для пищевой промышленности : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов : защищена 23.12.1988 / Овсянникова Людмила Константиновна ; науч. рук. П.В. Данильчук ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1988. – 240 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 149-168.

В диссертации рассмотрена биохимическая характеристика и технологические достоинства новых сортов твердой пшеницы как сырья для пищевой промышленности. Изучены закономерности изменения выхода и зольности промежуточных продуктов в процессе крупнообразования в зависимости от режимов подготовки зерна озимой твердой пшеницы к помолу. Установлено и подтверждено испытаниями, что на основе совместной переработки зерна твердой пшеницы и картофельных хлопьев можно выработать новые виды пищевых формованных продуктов типа круп, обладающих хорошими питательными, потребительскими и кулинарными достоинствами и могут быть использованы в общественном питании, пищекопцентратной промышленности и быту в качестве суповых засыпок для первых блюд и как гарниры при изготовлении вторых блюд. На разработанный способ производства пищевых формованных продуктов типа картофельной крупы получено авторское свидетельство.

1044. Осташевская, Е.В. Разработка методов оценки сыпучести материалов пищевой промышленности : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевой промышленности : защищена 17.02.1989 / Осташевская Елена Васильевна ; науч. рук. Л.И. Карнаушенко ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1988. – 156 с. – Библиогр. : с. 112-128.

Диссертация посвящена разработке методов оценки сыпучести материалов (СМ) пищевой промышленности. Разработан научно-обоснованный метод и экспериментальная установка по определению деформативных характеристик СМ. Подтверждена взаимосвязь скорости истечения СМ с его внутренними и внешними параметрами с получением их математических моделей. Разработана установка по определению параметров, оценивающих сыпучесть СМ. Получены математические модели деформативных характеристик для ряда сыпучих материалов пищевой промышленности.

1045. Пастушенко, Б.Л. Повышение эффективности процессов концентрирования минерализованных вод и растворов в установках мгновенного вскипания : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники : защищена 30.05.1988 / Пастушенко Борис Львович ; науч. рук. Е.И. Таубман ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1988. – 307 с. – Библиогр. : с. 229-254.

Диссертация посвящена разработке методов повышения эффективности процессов в установках мгновенного вскипания (УМВ) применительно к решению проблем деминерализации и глубокого концентрирования минерализованных вод и растворов (МВР). Изучен процесс вскипания перегретой жидкости в камере испарения. Усовершенствован метод расчета УМВ. Исследованы энергетические и технико-экономические характеристики установок с разработкой на этой основе предложений по рационализации режимов действующих и созданию новых эффективных УМВ. Установлены характеристики процесса вскипания жидкости в вертикальных цилиндрических, продольных коротких камерах испарения и на начальном участке длинных проточных камер.

1046. Петросян, Т.Л. Эжекторные градирни, их испытание и проектирование : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования / Петросян Тигран Левикович ; науч. рук. И.Г. Чумак ; Одес. технол. ин-т холодит. пром-сти. – Одесса, 1988. – 109 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 82-90.

Целью работы является разработка теоретических основ расчетов тепло- и массообмена между воздухом и водой, применительно только к эжекторным градирням, основанным на законах термодинамики для влажного воздуха. Была предложена методика экспериментального определения коэффициентов переноса для газовой среды, разработан метод расчета влажной составляющей с общего теплового потока для градирен. Проведена экспериментальная проверка применения метода тепловлажностных отношений для расчета эжекторных градирен с насадками. Разработан новый подход к расчету теплообмена в градирнях, основанный на применении тепловлажностного отношения для определения сухой и влажной составляющей общего теплового потока от воды к воздуху.

1047. Пилипенко, Т.Д. Влияние условий холодильного консервирования на изменение биохимических показателей и состояние воды в плодах и овощах : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 28.10.1988 / Пилипенко Тамара Дмитриевна ; науч. рук. Е.Г. Кротов ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1988. – 278 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 209-247.

Диссертация посвящена изысканию способа замораживания оптимальных сроков хранения, обеспечивающих максимальное сохранение натуральных свойств и пищевой ценности плодов и овощей. Изучены биохимические показатели, характеризующие пищевую ценность растительных продуктов. Установлены рациональные условия замораживания и холодильного хранения замороженных плодов и овощей, обеспечивающих максимальное сохранение их пищевой ценности. Разработана и опробована методика получения и обработки спектров протонного магнитного резонанса растительных объектов без разрушения образца. Выявлены причинность, характер и направленность биохимических изменений, происходящих в растительной ткани при действии отрицательных температур.

1048. Плеве, А.Г. Синтез эффективных алгоритмов и систем управления основными технологическими машинами комбикормового производства : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.13.07 – автоматизация технологических процессов и производств (отрасли агропром. комплекса) : защищена 19.09.1988 / Плеве Александр Георгиевич ; науч. рук. Э.И. Жуковский, В.А. Хобин ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1988. – 336 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 204-224.

Диссертация посвящена созданию эффективных систем автоматического управления (САУ) основными технологическими машинами (ТМ) комбикормового производства на единой методической, алгоритмической и технической основах и внедрении САУ ТМ в промышленности. Проведен анализ условий и целей функционирования САУ ТМ. Обобщено математическое описание основных ТМ как объектов управления, на основе описания их линейными динамическими моделями со случайными параметрами. Разработана процедура оценивания показателей качества САУ стохастическими объектами с запаздыванием для моделей САУ, учитывающей функционирование объектов управления в условиях характерных, случайных и детерминированных возмущений.

1049. Пономарева, О.П. Изобарная теплоемкость холодильных агентов (эксперимент и методы расчета) : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники : защищена 26.09.1988 / Пономарева Октябрина Павловна ; науч. рук. П.М. Кессельман ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1988. – 209 с. – Библиогр. : с. 141-150.

Диссертация посвящена созданию экспериментальной установки изобарной теплоемкости хладагентов в широкой области параметров состояния и измерения технически важных хладагентов с последующей разработкой таблиц калорических свойств на основе полученного экспериментального материала. Разработана методика измерения и создана экспериментальная установка, реализующая метод непрерывного нагрева в адиабатном калориметре и позволяющая проводить исследования изобарной теплоемкости жидких хладагентов. В результате экспериментальных измерений получены данные об изобарной теплоемкости хладагентов в широкой области параметров состояния.

1050. Потапов, М.Д. Теплопроводность жидких бинарных смесей галоидопроизводных углеводородов (эксперимент и метод прогнозирования) : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники / Потапов Михаил Дмитриевич ; науч. рук. П.М. Кессельман ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1988. – 145 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 100-108.

Целью работы является проведение комплексных расчетно-теоретических и экспериментальных исследований теплопроводности ряда жидких галоидопроизводных углеводородов и бинарных смесей. Разработана методика прогнозирования коэффициента теплопроводности жидких галоидопроизводных углеводородов на линии кипения и в однофазной области по ограниченной исходной экспериментальной информации. Предложена методика расчета концентрационной зависимости для бинарных жидких смесей холодильных агентов. Впервые получены данные о теплопроводности холодильных агентов и бинарных смесей на линии кипения, которые могут быть использованы для проведения расчетов тепловых процессов, протекающих в машинах и аппаратах холодильной и криогенной техники, энергетическом оборудовании, аппаратах химической технологии.

1051. Савинкин, В.И. Совершенствование процессов кристаллизационного концентрирования растворов с разработкой метода контактного вымораживания газовым хладоносителем : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования / Савинкин Валерий Игоревич ; науч. рук. Е.И. Таубман ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1988. – 227 с. – Библиогр. : с. 180-191.

Целью работы является разработка методов повышения эффективности процессов вымораживания, применительно к решению проблем деминерализации вод и концентрирования термолабильных растворов. Разработан новый метод контактного вымораживания растворов газовым хладоносителем и определены его характеристики в широком диапазоне концентраций раствора. Предложены методы расчета установок кристаллизационного концентрирования, учитывающие явление «захвата» примесей растворенных веществ при кристаллизации льда. Разработаны новые эффективные схемы многоступенчатых вымораживающих установок и методы их расчета. Установлены неизвестные ранее зависимости показателей вымораживающих установок от определяющих параметров в режимах глубокого концентрирования растворов.

1052. Сибиряков, П.В. Совершенствование методов расчета усушки при холодильной обработке говядины : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования воздуха ; 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств : защищена 27.02.1989 / Сибиряков Павел Владимирович ; науч. рук. И.Г. Чумак, В.П. Онищенко ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1988. – 136 с. – Библиогр. : с. 109-118.

Цель работы заключается в исследовании свойств поверхностного слоя, формирующегося при термообработке мяса, и совершенствовании метода расчета усушки путем учета влияния состояния поверхностного слоя продукта на массообмен. На основании экспериментальных исследований установлена зависимость влагосодержания говядины от температуры и относительной влажности воздуха над поверхностью продукта. Составлены таблицы термодинамических параметров, характеризующих равновесное влагосодержание говяжьего мяса для температур, характерных для холодильной обработки и хранения. Установлены зависимости поверхностного влагосодержания говядины от температуры, относительной влажности и скорости движения охлаждающего воздуха при охлаждении и замораживании мяса в полутушах. Усовершенствован метод расчета усушки с использованием коэффициента влагопереноса при холодильной обработке говядины путем учета влияния состояния поверхности продукта.

1053. Соломянчук, В.Л. Теплоперенос и гидромеханика электродинамически псевдоожигенного слоя : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники / Соломянчук Владимир Леонидович ; науч. рук. М.К. Болога ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти, Ин-т приклад. физики АН МССР. – Кишинев, 1988. – 224 с. – Библиогр. : с. 159-173.

Изучены особенности механики и теплопереноса при электродинамическом псевдоожигении дисперсного материала в широком диапазоне состава и свойств компонентов, выяснены перспективы применения электродинамически псевдоожигенного слоя (ЭПС) в теплообменных аппаратах. Разработанная методика одновременного измерения механических и электрических характеристик диспергента может найти применение в исследовательской практике независимо от способа псевдоожигения. Результаты проведенных исследований позволяют выбирать наиболее оптимальные режимы, проводить конструкторские расчеты теплообменных и других технологических аппаратов с ЭПС и использованы в четырех хозяйственных работах. Созданы макет печи и комплект приборов для научных экспериментов по изучению движения диспергента и теплопереноса при электродинамическом псевдоожигении в невесомости.

1054. Стопакевич, А.А. Автоматизированный синтез алгоритмов и программ оптимального многомерного микропроцессорного управления технологическими установками : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.13.07 – автоматизация технологических процессов и производств (отрасли агропром. комплекса) : защищена 14.04.1989 / Стопакевич Алексей Аркадьевич ; науч. рук. В.А. Хобин ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Всесоюз. проект.-конструкт. и науч.-исслед. ин-т автоматизации пищевой пром-сти «Пищепромавтоматика». – Одесса, 1988. – 187 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 118-128.

Цель работы заключается в автоматизации процедур разработки и реализации эффективно функционирующих систем стабилизации широкого класса технологических установок пищевых производств и их экспериментальном апробировании в приложении к брагоректификационным установкам спиртовой и станциям дефекосатурации сахарной промышленности. Предложена формализация совокупности требований, определяемых условиями функционирования непрерывных технологических процессов пищевых производств, в структуре и параметрах критерия оптимальности. Введены понятия внешне-связанных систем, эволюционной осуществимости и показателей эволюции оптимальных регуляторов. Обоснованы утверждения об упрощенном решении задачи синтеза регуляторов для внешне-связанных систем и достаточные условия эволюционной осуществимости оптимальных регуляторов. Разработана процедура преобразования эволюционно осуществимых оптимальных регуляторов в блочно-иерархическую форму. Сформулирован принцип формирования каталога блоков и получены условия сходимости процедуры при достаточной «емкости» каталога.

1055. Хабеб Мохамед Абдель Варс Мохаммед. Применение тепловых труб для термообработки зерна : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств ; 05.14.05 – теоретические основы теплотехники : защищена 02.09.1988 / Хабеб Мохамед Абдель Варс Мохаммед ; науч. рук. В.Ф. Чайковский ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1988. – 199 с. – Библиогр. : с. 177-188.

Цель работы – разработка методики теплообменника на тепловых трубах (ТОТТ) для предварительного нагрева зерна перед сушкой и использование конструкции тепловых труб (ТТ), характеризующиеся теплопередающей способностью, автономностью, надежностью и долговечностью в процессе термообработки зерна в целях повышения его качества. Проведен анализ рециркуляционных схем существующих зерносушилок, определены пути их совершенствования с учетом возможностей ТТ. Разработана математическая модель теплообмена при обтекании плотного слоя зерна одиночных труб, пучков и рядов труб. Проведены экспериментальные исследования процесса теплоотдачи плотного слоя зерна на поверхностях одиночных труб и пучков труб. Разработана инженерная методика теплового конструкторского расчета подогревателя зерна на тепловых трубах. На основе предложенной методики проведен расчет подогревателя зерносушилки ДСП-32.

1056. Холод, С.В. Широкодиапазонные уравнения состояния флюидной фазы технически важных веществ при высоких давлениях (1÷500 кбар) : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники / Холод Сергей Васильевич ; науч. рук. В.А. Мазур ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1988. – 179 с. – Библиогр. : с. 168-179.

В диссертации рассмотрено современное состояние вопроса создания равновесных теорий жидкости для построения теоретически обоснованных моделей уравнения состояния плотных газов и жидкостей. Даны обзор и критический анализ известных теорий и существующих методов расчета термодинамических и структурных свойств флюидной фазы вещества непосредственно из потенциала межчастичного взаимодействия. Получено аналитическое уравнение состояния флюида для гибридного потенциала ехр-12-6, позволяющее рассчитывать термодинамические свойства и структуры предлагаемой модельной системы в широком диапазоне изменения параметров состояния. Проведено моделирование методом Монте-Карло в NPT-ансамбле термодинамики и структуры флюидов на основе трехпараметрической модели потенциала взаимодействия экспонента Леннарда-Джонса. Рассчитаны подробные таблицы термодинамических свойств флюидной фазы веществ.

1057. Цинциладзе, А.Д. Разработка процесса ультрафильтрации для обработки цитрусовых соков : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 - технология консервированных пищевых продуктов : защищена 23.12.1988 / Цинциладзе Автандил Давидович ; науч. рук. В.Н. Голубев ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. - Одесса, 1988. – 253 с. - (Прил.). – Библиогр. : с. 164-184.

Цель работы – разработка технологии ультрафильтрации (УФ) продуктов цитрусовых плодов, позволяющей максимально сохранить их высокие пищевые показатели. Дана характеристика различных мембранных фильтров и модулей, а также аппаратов мембранного разделения. Выявлена закономерность снижения влияния концентрационной поляризации при увеличении скорости потока фильтруемых цитрусовых соков, изучено влияние основных значимо влияющих факторов (температура, давление) на процесс. Установлено, что температура и давление процесса УФ значительно влияют на производительность мембран. С увеличением давления происходит равномерное увеличение производительности по фильтрату. Отмечено, что увеличение производительности при повышении температуры связано со снижением вязкости фильтруемого сока и снижением гидродинамического сопротивления мембран. Исследования проведены в диапазоне температуры 20÷50°C. Дальнейшее увеличение температуры процесса приводит к ухудшению вкусовых качеств полученных продуктов.

1058. Шакур Абдул Хан. Инееобразование и тепломассообмен в профильных каналах прокатно-сварных воздухоохладителей : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования ; 05.14.05 – теоретические основы теплотехники / Шакур Абдул Хан ; науч. рук. И.М. Калнинь, Р.К. Никульшин ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1988. – 234 с. – Библиогр. : с. 215-234.

В работе рассматриваются современные тенденции развития фреоновых воздухоохладителей малой производительности, широко используемых в торговом холодильном оборудовании, биотехнологии и ряде других областей. Дается анализ методов расчета гидродинамики и тепломассообмена в плоских каналах сложной формы при течении влажного воздуха, методика и алгоритм расчета течений, теплоотдачи, массоотдачи и инееобразования в каналах с регулярной диффузор-конфузорной профильностью. Проведено исследование тепло- и массообмена и инееобразования при течении влажного воздуха в профильных каналах прокатно-сварных воздухоохладителей торгового холодильного оборудования и биотехнологии. Приведены результаты измерений и анализ полученных данных по инееобразованию. В результате работы даны практические рекомендации по использованию в производстве теплообменных аппаратов нового типа с улучшенными характеристиками. Результаты работы приняты к практическому использованию в ВНПО ВНИИХолодмаш (г. Москва), ВНИЦ «Биотехника» (г. Одесса) и ряде других предприятий.

1059. Шаповалова, О.М. Изыскание технологических приемов и условий предупреждения вакуумной деформации при изготовлении консервов в крупной металлической таре : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств : защищена 09.06.1988 / Шаповалова Ольга Михайловна ; науч. рук. Б.Л. Флауменбаум ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Всесоюз. науч.-исслед. и проект.-конструкт. ин-т продуктов детского питания и систем управления агропром. комплексами консерв. пром-сти. – Одесса, 1988. – 328 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 196-227.

Цель работы – изучение условий возникновения вакуумной деформации при консервировании пищевых продуктов в металлической таре и разработка эффективных технологических приемов ее предупреждения. Изучена устойчивость металлической тары к действию равномерных внешних нагрузок, возникающих вследствие образования в консервах вакуума при охлаждении вслед за горячим разливом или стерилизацией. Исследовано влияние на величину образующегося в консервах вакуума параметров фасования продукта в тару (температуры фасования, степени наполнения), а также консистенции консервируемого продукта. Разработаны технологические приемы предупреждения вакуумной деформации, в основу которых заложено воздействие на теплофизические параметры фасования продукта в тару. Практическая ценность состоит в разработке эффективных мер вакуумной деформации металлической тары, производственные испытания которых на промышленных партиях консервов подтвердили достоверность и надежность полученных результатов, а также позволили убедиться в возможности практического осуществления этих способов в условиях консервного производства.

1060. Шлягун, Г.В. Технология чернослива без косточки с интенсификацией процесса сушки слив : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных продуктов : защищена 23.12.1988 / Шлягун Галина Валентиновна ; науч. рук. М.А. Гришин ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Всесоюз. науч.-исслед. и конструктор.-технол. ин-т по перераб. фруктов и винограда НПО «Нектар». – Одесса ; Кишинев, 1988. – 309 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 208-223.

Цель работы - интенсификация процесса сушки и разработка рациональной технологии чернослива без косточки на основе комплексного исследования процесса и продукта при двухстадийной сушки слив с промежуточным удалением косточек и применением активных гидродинамических режимов. Изучен тепломассообмен, кинетика сушки слив в плотном слое и досушка чернослива без косточки в плотном и взвешенном слоях. Исследованы химико-технологические свойства чернослива без косточки. Определены технологические параметры хранения слив повышенной влажности, удаления косточек и разработана технология производства чернослива без косточки. При одинаковых параметрах досушка чернослива без косточки заканчивается на 25% быстрее, чем для целых плодов. Проведенные исследования позволили разработать технологии, обеспечивающие механизацию процесса удаления косточек из чернослива при минимальных потерях сырья на этой операции. Проведены результаты патентно-информационного поиска по развитию техники и технологии сушки слив. Они показали, что в области промышленных способов сушки слив преобладает конвективный с применением туннельных сушилок поточно-циклического действия. Перспективны ленточные сушилки, в конструкции которых учтены особенности сушки сочного сырья.

1989

1061. Багинский, В.А. Фазовые равновесия смесей рабочих веществ низкотемпературных систем охлаждения : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники : защищена 29.01.1990 / Багинский Владислав Адольфович ; науч. рук. В.З. Геллер ; Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики, ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1989. – 98 с. – Библиогр. : с. 80-88.

Цель работы состоит в получении надежных экспериментальных данных о фазовом равновесии жидкость-пар экологически чистых смесей веществ Ar-R14, Ar-R218, R14-R218, перспективных для использования в качестве рабочих тел дроссельных систем охлаждения низкотемпературного уровня; разработке единого уравнения состояния, способного описывать фазовое равновесие исследованных систем в широком диапазоне параметров состояния. Предложена методика совместной обработки экспериментальных данных о равновесии жидкость-пар нерасщепляющихся систем и жидкость-кристалл, позволяющая улучшить экстраполяционные свойства единого уравнения состояния в область низких температур, вплоть до появления твердой фазы.

1062. Бенамара Салем. Разработка электродиализного процесса понижения кислотности апельсинового сока : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 31.10.1989 / Бенамара Салем ; науч. рук. В.Н. Голубев ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1989. – 119 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 104-112.

В диссертации разработана электролизная технология раскисления апельсинового сока, позволяющая максимально сохранить его пищевые показатели. Исследованы электрохимические и физико-химические свойства ионообменных мембран в растворах модельного и натурального апельсинового сока. Проведен комплекс систематических исследований по установлению влияния плотности тока, состава электролитов, природы ионообменных мембран, времени электродиализа на массоперенос аминокислот, органических кислот, витаминов, минеральных веществ в системе сок/мембрана. Разработана технологическая схема электродиализного раскисления апельсинового сока. Установлен максимальный режим процесса электродиализа апельсинового сока после мембранной обработки.

1063. Войтко, А.А. Теплообмен при замораживании плодов и овощей во флюидизационных аппаратах : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования : защищена 22.01.1989 / Войтко Александр Андреевич ; В.П. Чепурненко ; Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики. – Одесса, 1989. – 310 с. – Библиогр. : с. 168-179.

Основной целью работы является создание методик, программ и программных комплексов, имеющих как научное, так и прикладное значение, позволяющих моделировать реальные режимы работы флюидизационных морозильных аппаратов. Разработана математическая модель теплообменной секции флюидизационного морозильного аппарата, позволяющая имитировать процессы теплообмена и инееобразования на пучках оребренных труб при переменных значениях температур, относительной влажности и скорости воздушного потока. Получено численное решение задачи замораживания сферической частицы продукта на конвейере морозильного аппарата. Предложена «кристаллическая» модель инееобразования, позволяющая учесть влияние условий формирования инея на его теплопроводность. Произведена качественная и количественная оценка процесса инееобразования в охлаждаемом воздушном потоке. Создана имитационная математическая модель сложной технической системы – морозильного аппарата.

1064. Гладкая, А.Д. Процесс сатурации воды в автосатураторах : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы, машины и агрегаты пищевой промышленности : защищена 22.12.1989 / Гладкая Алла Дмитриевна ; науч. рук. Г.М. Никитин ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Донец. ин-т сов. торговли. – Донецк, 1989. – 217 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 163-177.

Рассмотрен процесс сатурации воды в автосатураторах. Установлено, что наилучшие результаты при сатурации воды обеспечивает многостержневой гидродинамический источник ультразвука с вогнутой формой отражающей поверхности и двусторонним креплением резонирующих пластин. Разработана номограмма зависимости степени насыщения от геометрических параметров гидродинамического источника ультразвука. На основе теоретических и экспериментальных исследований процесса сатурации разработаны и изготовлены опытные образцы автосатураторов для комплектации автоматов для приготовления и продажи газированной воды.

1065. Гори Адель Ибрахим. Гидродинамика и теплообмен ламинарного потока газа во вращающемся цилиндрическом канале : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники : защищена 25.12.1989 / Гори Адель Ибрахим ; науч. рук. И.Д. Коноплев ; Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики. – Одесса, 1989. – 114 с. – Библиогр. : с. 83-90.

Методом локального интегрирования получен алгебраический аналог уравнений сохранения импульса энергии и уравнения для давления. На их основе разработан алгоритм и программы для решения трехмерной нестационарной системы дифференциальных уравнений с частными производными параболического и эллиптического типов. Получены сведения об особенностях формирования аксиальных, радиальных и угловых скоростей для нестационарных потоков. Показано, что в ламинарном потоке жидкости во вращающемся канале в пристенной зоне радиальная скорость движения жидкости направлена к оси канала. Полученные результаты могут быть использованы для разработки программного обеспечения расчета гидродинамики и теплообмена для систем охлаждения роторов электродвигателей и трубы, а также при разработке математического обеспечения технологических процессов в ряде электронной и химической отраслей промышленности.

1066. Гришин, С.М. Исследование и разработка воздухоохладителя с псевдооживленным слоем : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования / Гришин Сергей Михайлович ; науч. рук. И.Г. Чумак ; Одес. технол. ин-т холодит. пром-сти. – Одесса, 1989. – 171 с. – Библиогр. : с. 109-121.

Диссертационная работа посвящена изучению вопросов связанных с уменьшением массы воздухоохладителей и улучшению их эксплуатационных показателей, приводящих к улучшению расхода электроэнергии, уменьшению потерь при обработке пищевых продуктов, улучшению условий труда при работах в условиях отрицательных температур. В работе эти вопросы решались с помощью псевдооживленного слоя твердого гранулированного материала. Проведен выбор гранул для использования в воздухоохладителе, выбор оптимальной удельной нагрузки гранул для работы в аппарате и изучение гидродинамики их витания. Изучен механизм инееобразования в воздухоохладителе с псевдооживленным слоем. Исследованы аэродинамические и теплообменные характеристики воздухоохладителя с псевдооживленным слоем в условиях инееобразования. Обоснованы рекомендации для разработки промышленного воздухоохладителя с псевдооживленным слоем.

1067. Гулавский, В.Т. Разработка технологии повышения кормовых достоинств зерна сорго в производстве комбикормов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов : защищена 23.03.1989 / Гулавский Владимир Тадеушевич ; науч. рук. И.К. Чайка ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1989. – 177 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 150-157.

Диссертация посвящена разработке технологии повышения кормовых достоинств зерна сорго в производстве комбикормов. Изучено влияние различных способов тепловой обработки на биохимический комплекс и микроструктуру зерна сорго. Установлено, что наиболее эффективным способом повышения его кормовой ценности является влаготепловая обработка. Разработана структура и обоснована технологическая линия влаготепловой обработки зерна сорго, оценена эффективность ее функционирования. Изучены особенности технологии производства комбикормов с использованием зерна сорго, подвергнутого влаготепловой обработке. Показано, что ввод зерна сорго в состав комбикормов в количестве от 10 до 30% не снижает эффективности смешивания компонентов комбикормов и их последующего гранулирования, а полученные гранулы соответствуют требованию нормативно-технической документации.

1068. Давидович, И.Ю. Повышение эффективности процесса резания плодоовощного сырья : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств : защищена 30.06.1989 / Давидович Игорь Юрьевич ; науч. рук. А.К. Гладушняк ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова ; Могилев. технол. ин-т. – Могилев, 1989. – 183 с. - (Прил.). – Библиогр. : с. 143-153.

В работе рассмотрены вопросы повышения эффективности процесса резания плодоовощного сырья. Установлено, что комбинированный нож новой конструкции потребляет меньшую энергию в сравнении с существующим ножевым устройством для получения продукта в виде брусочков. Показано, что частота вращения ротора оказывает существенное влияние на закон распределения сырья по зонам резания и зависит от геометрических параметров ротора и загрузочного бункера. Установлено, что для реализации процесса кроения необходимо соблюдение геометрического и динамического условий, определяющих существование заклинивания и пространственной стабилизации материала. Определены основные факторы, влияющие на энергозатраты, и на основе многофакторного эксперимента построена эмпирическая модель работы плоского ножа в роторной овощерезке. Предложена и обоснована рациональная схема машины с ножами новой конструкции.

1069. Диба, Д. Прогнозирование эксплуатационных характеристик смесей смазочных масел с экологически безопасными хладагентами : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования / Диба Джабер ; науч. рук. Л.Ф. Бондаренко ; Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики. – Одесса, 1989. – 147 с. – Библиогр. : с. 139-147.

В диссертации приведено описание экспериментальной установки для определения Т-Р-ξ-параметров двухфазного раствора (пар-жидкость) масло-хладагент; подробно, в целях сопоставительного анализа, изучено поведение смеси «минеральное масло-R-12». Получен важный для практических приложений вывод о том, что R-12 во всех пропорциях растворим в минеральных смазочных маслах, и раствор масло-хладагент можно считать однофазным рабочим телом по сравнению с R-12, который обладает худшей растворимостью при одинаковых условиях сопоставления. Для теоретического предсказания фазового поведения двухкомпонентной смеси «масло-R134a» рассмотрены математические модели равновесия фаз бинарной смеси леннард-джонсовских молекул в одножидкостном приближении и проведена их идентификация по ограниченному Т-Р-ξ-данным. Установлены геометрические и энергетические параметры разнородных взаимодействий, даны оценки критических параметров и кривых упругости ряда альтернативных хладагентов.

1070. Доровских, В.И. Управление ионным составом воздуха в технологических объектах агропромышленного комплекса : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.13.07 – автоматизация технологических процессов и производств (отрасли агропром. комплекса) : защищена 30.06.1989 / Доровских Виктор Иванович ; науч. рук. И.П. Никульча ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1989. – 281 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 195-208.

Цель работы заключается в разработке научно-обоснованных методов проектирования систем ионизации воздуха (СИВ) различных классов, повышении эффективности СИВ за счет использования оптимальных алгоритмов управления и методов расчета. Получены математические модели поля коронного разряда систем «ряд проводов между заземленными плоскостями» при симметричном и асимметричном их расположении. Разработан метод определения структуры потоков воздуха по кривым разгона влагосодержания в помещении или его физической модели, а также метод управления ионным составом воздуха в вентилируемых или кондиционируемых помещениях. Получен статически оптимальный алгоритм управления концентрацией аэронов для СИВ с принудительной подачей ионизированного воздуха в помещение. Разработанные математические модели СИВ, а также методики расчета СИВ различных классов возможно использовать как при разработке локальных технических средств автоматизации, так и при программном обеспечении ЭВМ производств АПК.

1071. Дроздов, А.И. Комплексное использование жмыха плодовых косточек при производстве комбикормов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов : защищена 23.12.1989 / Дроздов Александр Ильич ; науч. рук. А.Ф. Загибалов ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1989. – 337 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 301-316.

В диссертации рассмотрено комплексное использование жмыха плодовых косточек при производстве комбикормов. Разработана технология детоксикации жмыха плодовых косточек, обеспечивающая десятикратное снижение концентрации свободной синильной кислоты в жмыхе и исключающая возможность дальнейшего ее образования в нем, а также аминокислотный состав его протеина. Исследован химический состав обезвреженного жмыха сливочных косточек. Разработана безотходная технология порошкообразного кормового растительного протеина из обезвреженного жмыха плодовых косточек, состоящая из подготовки жмыха, щелочной экстракции протеина; осаждения его соляной кислотой, промывки водой, сушки и переработки образующихся побочных продуктов. Доказана высокая биологическая ценность полученного концентрата, также обоснована целесообразность его промышленного использования в комбикормах для молодняка цыплят-бройлеров. Установлено, что скормливание таких комбикормов, при отсутствии токсического действия на организм бройлеров обеспечило 100%-ную сохранность поголовья, поддержание общего состояния птицы на уровне нормы, а также улучшение мясных качеств (повышение средней убойной массы и убойного выхода).

1072. Зайков, В.П. Вакуумные термоэлектрические устройства охлаждения на базе унифицированных ветвей термоэлементов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования / Зайков Владимир Петрович ; науч. рук. И.Д. Коноплев ; Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики, НИИ «Шторм». – Одесса, 1989. – 197 с. – Библиогр. : с. 138-149.

Разработаны методы, обеспечивающие вакуумстойкие свойства термоэлектрических материалов и устройств на их основе с последующим введением их в рабочий объем электровакуумных приборов (ЭВП) без ухудшения вакуумных условий в процессе сборки и рациональное их конструирование, как в одно, так и в многокаскадном исполнении на основе унифицированных ветвей термоэлементов. Предложена методика ускоренной термообработки термоэлектрического устройства (ТЭУ), деталей и узлов прибора и сборки совмещенного ЭВП с сохранением вакуумных условий в процессе сборки прибора. Это позволило установить последовательность операций и режимов технологической обработки ТЭУ, деталей и узлов приборов для придания им свойств вакуумстойкости и обеспечения вакуумных условий в приборе в течение длительного времени эксплуатации. Создана тепловая модель совмещенного автономного ЭВП с ТЭУ, что позволило определить высоту ветви ТЭУ, обеспечивающую максимальный перепад температур в зависимости от количества ветвей термоэлементов и условий теплообмена в приборе. Разработана и реализована конструкция ТЭУ, обеспечивающая минимальную величину остаточного газовыделения.

1073. Иншаков, С.А. Разработка методов расчета и прогнозирования термодинамических свойств жидкостей : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники / Иншаков Сергей Александрович ; науч. рук. П.М. Кессельман ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1989. – 217 с. – Библиогр. : с. 93-103.

Диссертация посвящена получению и апробации ряда методов расчета и прогнозирования термодинамических свойств (ТДС) жидких систем с различной степенью сложности межмолекулярного взаимодействия. В работе даны краткие характеристики основных существующих ныне методов расчета термодинамических свойств жидкостей и обоснован выбор научного направления, позволившего выбрать общий для всех жидкостей подход к расчету их свойств. Рассмотрены уравнения состояния жидкости, приведены результаты апробации уравнения состояния жидкости (УСЖ) на примере большого числа жидкостей. Описаны методы прогноза ТДС, разработанных на базе УСЖ, и результаты их реализации применительно к технически важным веществам – нормальным неполярным, слабо и сильно полярным жидкостям: сжиженным благородным газам, углеводородам и хладагентам метанового ряда. Обосновано применение УСЖ для расчетов и прогнозирования ТДС жидких металлов. Рассмотрены уравнение состояния металлических жидкостей и уравнение состояния ассоциированных жидкостей.

1074. Керимов Надир Тофиг оглы. Замораживание винограда с предварительным обезвоживанием : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 09.06.1989 / Керимов Надир Тофиг оглы ; науч. рук. А.Л. Фельдман ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Азербайдж. технол. ин-т. – Одесса, 1989. – 193 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 136-153.

Цель работы – разработка технологии, основанной на повышении эффекта влияния консервирующего воздействия холода на качество винограда в процессе хранения. Проведено детальное научное исследование сочетания замораживания винограда с предварительным осмотическим обезвоживанием. Предложенный способ замораживания приводит к сокращению его продолжительности, положительный эффект влияния технологической обработки на пищевую ценность обусловлен значительным ингибированием оксидоредуктаз перед замораживанием, что благоприятствует лучшему сохранению лабильных компонентов сырья. Разработана и утверждена нормативно-техническая документация на опытную партию обезвоженного быстрозамороженного винограда.

1075. Кобылянский, И.А. Теплопроводность бинарных смесей хладонов R14-R22 в критической области : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники / Кобылянский Игорь Алексеевич ; науч. рук. В.З. Геллер ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1989. – 170 с. – Библиогр. : с. 153-169.

Цель работы – исследовать теплопроводность бинарной смеси хладонов R14-R22 в критической области при различных концентрациях компонентов и разработать методику описания теплопроводности смесей в области максимумов λ . Впервые получены экспериментальные данные о теплопроводности смеси хладонов R14-R22 в широкой окрестности критической точки, данные о плотности, давлениях и концентрациях. Установлено, что максимумы теплопроводности смесей не соответствуют критической изохоре и с ростом температуры смещаются в сторону меньших плотностей. Разработана методика описания теплопроводности смесей в области максимумов. Получены концентрационные зависимости основных параметров уравнения теплопроводности в критической области.

1076. Конопинский, Н.Н. Повышение устойчивости металлической тары к внутреннему давлению в процессе стерилизации консервов : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 – процессы, машины и агрегаты пищевой промышленности : защищена 23.12.1989 / Конопинский Николай Николаевич ; науч. рук. А.Ф. Котельников ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1989. – 331 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 128-144.

Целью работы является поиск и научное обоснование формы рельефа концов металлических банок, обеспечивающего уменьшение толщины металла при сохранении прочности и устойчивости банок в процессе стерилизации и хранения. Определено влияние толщины и свойств жести, размеров и формы рельефа концов на устойчивость банки. Установлены закономерности влияния свойств жести, формы и размеров рельефа на его упругость и увеличение объема тары при стерилизации консервов. Разработан алгоритм расчета напряженно-деформированного состояния концов консервных банок как гофрированных мембран. Экспериментально определено напряженно-деформированное состояние концов банок при стерилизации. Исследована возможность ведения чисто паровой стерилизации некоторых видов консервов и охлаждение их вне автоклава.

1077. Косой, С.М. Повышение эффективности систем охлаждения камер хранения замороженных продуктов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования : защищена 1989 / Косой Станислав Михайлович ; науч. рук. И.Г. Чумак ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1989. – 275 с. – Библиогр. : с. 172-192.

Цель работы – разработка и исследование методов и устройств активного воздействия на тепловлажностные характеристики камер хранения замороженных неупакованных продуктов с целью снижения потерь от усушки и сохранности качества. Исследованы режимы и условия хранения замороженных продуктов на распределительных холодильниках. Разработаны и внедрены системы воздушного охлаждения с активным увлажнением для камер одноэтажного и многоэтажного холодильников. Исследованы режимы хранения замороженного неупакованного мяса в перенасыщенном влагой воздухе. Дано описание условий образования кристаллических отложений изморози и их тепловое взаимодействие с продуктом. Получены зависимости, позволяющие определить интенсивность кристаллических отложений в камерах с активным увлажнением. Определены величины удельного испарения с поверхности пластин льда, изморози и мяса для условий хранения замороженных продуктов.

1078. Кравченко, В.В. Совершенствование расчета теплообменных аппаратов сокового производства на основе исследований вязкости и плотности плодово-ягодных соков и их моделей : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств ; 05.14.05 – теоретические основы теплотехники : защищена 09.06.1989 / Кравченко Виктор Васильевич ; науч. рук. В.Ф. Чайковский ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1989. – 217 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 169-185.

Целью работы является экспериментальное исследование вязкости и плотности фруктовых и ягодных соков на натуральных образцах и их моделях, представляющих собой водные растворы сахаров, органических кислот и высокомолекулярных соединений, а также разработка обобщенной методики расчета свойств жидких продуктов из фруктов, ягод и овощей. Проведено экспериментальное исследование вязкости и плотности водных растворов (сахарозы, фруктозы, глюкозы), органических кислот (яблочной, винной, лимонной, уксусной и молочной), а также пектина при различных концентрациях и температурах. Разработана методика расчета вязкости и плотности водных растворов и органических кислот в исследованном диапазоне температур и концентраций. Впервые получены экспериментальные данные о вязкости и плотности осветленных и неосветленных – лимонного, гранатового, клюквенного, ежевичного и сливового соков в интервале температур 20÷100°C. Установлены особенности концентрационной зависимости вязкости водных растворов сахаров и органических кислот и дана их физическая интерпретация. Проведен анализ концентрационной зависимости вязкости водных растворов сахаров и органических кислот. Установлена связь между особенностями этой зависимости и структурой раствора. Выявлены особенности взаимодействия в растворах на молекулярном уровне. Изучено влияние вязкости на интенсификацию гидромеханических и тепловых процессов в реальных линиях для производства плодово-ягодных соков. Показано, что наличие достоверных данных о свойствах пищевых материалов позволяет существенно повысить точность расчетов этих процессов и оптимизировать выбор оборудования для обеспечения необходимого технологического режима на всех стадиях получения, переработки и транспортировки продукции.

1079. Крицкий, В.И. Совершенствование теплотехнологий пищевых и перерабатывающих производств на базе тепловых труб : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств : защищена 23.03.1989 / Крицкий Валерий Иванович ; науч. рук. В.Ф. Чайковский ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1989. – 195 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 159-173.

Цель работы – создание высокоэффективного теплообменного аппарата с тепловыми трубами для утилизации тепловых стоков на предприятиях АПК и разработка методов его расчета. Разработана методика расчета теплообменника на тепловых трубах, включающая расчет контактного термического сопротивления в зоне сопряжения тепловой трубы с основанием накатного оребрения и расчет теплоотдачи при конденсации в канальных тепловых трубах. Обоснована модель контактной теплопередачи, учитывающая макро- и микрогеометрию поверхностей, свойства контактирующих материалов и межконтактной среды и усилия прижатия в зоне контакта. На основе предложенной методики, учитывающей специфику внутренних процессов передачи тепла в тепловой трубе и условия теплообмена на границах тепловой трубы, разработан, изготовлен и испытан опытный образец теплообменника на тепловых трубах для предприятий АПК.

1080. Крымский, А.И. Разработка и исследование увлажнителя воздуха для холодильных камер : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования : защищена 27.02.1989 / Крымский Александр Иванович ; науч. рук. Г.К. Мнацаканов ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1989. – 160 с. – Библиогр. : с. 133-148.

Цель работы – исследование процессов тепло- и массообмена при увлажнении воздуха холодильных камер путем смешения его с увлажняющей средой и разработка увлажнителя для холодильных камер с отрицательными температурами, работающего по принципу смешения воздуха камеры с воздухом повышенного влагосодержания. Установлено, что при увлажнении воздуха в камерах хранения замороженных продуктов путем смешения его с влажным воздухом либо водяным паром образуется туман, и рассчитана суммарная поверхность его частиц. Определен средний диаметр частиц, при котором они полностью испаряются в грузовом объеме камеры. Получена зависимость, позволяющая определять температуру поверхности при испарении воды в поток воздуха, проходящего над ней по зигзагообразному каналу. Разработаны, внедрены и испытаны системы охлаждения с использованием увлажнителей воздуха, позволяющие создавать в камерах хранения замороженных продуктов температурно-влажностный режим, необходимый для длительного хранения неупакованных продуктов при сокращении потерь их массы от усушки.

1081. Лапин, В.Б. Теплопроводность одно- и двухъядерных ароматических углеводородов в жидком состоянии : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники / Лапин Вадим Борисович ; науч. рук. Ю.Л. Расторгуев ; Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики, Грознен. нефт. ин-т им. М.Д. Миллионщикова. – Грозный, 1989. – 236 с. – Библиогр. : с. 197-216.

Целью работы является экспериментальное исследование одно- и двухъядерных ароматических углеводородов в жидком состоянии при температурах 280-480 К и давлениях от атмосферного до 60 МПа и на основе полученного материала разработка метода прогнозирования теплопроводности. Впервые получены экспериментальные данные о теплопроводности 2-этилнафталина, 2-третичного бутилнафталина, 2,6-диметилнафталина и расширен диапазон исследования 280÷480 К при давлениях от атмосферного до 60 МПа для п-цимола, нафталина, 1-метилнафталина, 2-метилнафталина, дифенила. На основе полученных экспериментальных данных о теплопроводности одно- и двухъядерных ароматических углеводородов проведен анализ влияния на теплопроводность температуры и давления, присоединенных к бензолу и нафталину алкильных и изоалкильных групп. Выведено уравнение для расчета поправки на отток теплоты с концов нагревателя с учетом отвода тепла через центрирующие тела в радиальном направлении в стационарном методе нагретой нити.

1082. Лопатинская, Э.З. Виброакустические методы определения технического состояния поршневых холодильных компрессоров : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования ; 05.04.06 – вакуумная, компрессорная техника и пневмосистемы : защищена 29.01.1989 / Лопатинская Элита Зирольдовна ; науч. рук. В.И. Милованов, И.М. Калнинь ; Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики. – Одесса, 1989. – 173 с. – Библиогр. : с. 162-173.

Диссертация посвящена разработке общих принципов построения систем виброакустического диагностирования поршневых холодильных компрессоров. Предложен новый метод описания движения шатунно-поршневой группы компрессора, основанный на более точном определении сил инерции деталей механизма. Теоретически обоснован и реализован новый метод формирования диагностических признаков технического состояния компрессора в условиях малого изменения информативной составляющей его виброакустического сигнала (метод режимных смещений). Предложен метод экспресс-оценки качества сборочных работ поршневого компрессора, использующий статические характеристики виброакустического процесса.

1083. Лясота, Л.Д. Поверхностное натяжение холодильных агентов и их смесей : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники : защищена 29.05.1989 / Лясота Леонид Дмитриевич ; науч. рук. В.П. Железный ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1989. – 226 с. – Библиогр. : с. 150-162.

Целью работы является исследование поверхностного натяжения холодильных агентов и бинарных смесей на их основе в широком интервале параметров состояния; разработка таблиц справочных данных на основе полученного экспериментального материала и имеющейся в литературе информации; создание методов прогнозирования поверхностного натяжения хладагентов и их бинарных смесей. Предложены новые зависимости, устанавливающие связь коэффициента поверхностного натяжения с приведенной температурой, плотностью и концентрацией. Разработаны новые методики прогнозирования капиллярной постоянной и коэффициента поверхностного натяжения холодильных агентов и их смесей, позволяющие производить расчет при полном отсутствии экспериментальных данных, либо с использованием минимального объема исходной эмпирической информации.

1084. Малюк, Л.П. Разработка параметров консервирования фруктовых полуфабрикатов для предприятий общественного питания : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 22.12.1989 / Малюк Людмила Петровна ; науч. рук. М.И. Беляев, А.Ф. Загibalов ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Харьк. ин-т обществ. питания. – Одесса, 1989. – 317 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 169-185.

Диссертация посвящена теоретическому обоснованию и разработке технологических схем производства фаршей и сиропов из клубники, смородины, крыжовника и ревеня. Изучены технологические свойства и специфические особенности ягод и ревеня, с их учетом выбран метод обработки, позволяющий получить продукты, отвечающие требованиям рационального питания. Исследованы теплофизические свойства, а также качество, химический состав, пищевая ценность полуфабрикатов. Разработаны технологические схемы производства полуфабрикатов, методики (рекомендации) использования разработанных полуфабрикатов на предприятиях общественного питания, нормативно-техническая документация на полуфабрикаты из земляники, смородины, крыжовника и ревеня.

1085. Мельцер, В.Л. Совершенствование адсорбционной очистки воздуха в воздухоразделительных установках высокого и среднего давления и системах производства сжатых газов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования : защищена 29.05.1989 / Мельцер Владимир Леонидович ; науч. рук. А.Л. Цыкало ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти, Одес. НПО «Кислородмаш». – Одесса, 1989. – 215 с. – Библиогр. : с. 161-170.

Установлены значения динамической активности цеолита NaX при одновременной адсорбции влаги и диоксида углерода, а также значения динамической влагоемкости при глубокой осушке воздуха в интервале давлений 20-40 МПа. Исследован нестационарный тепло- и массообмен при сбросе давления из цеолитового адсорбера применительно к условиям работы адсорбционно-десорбционного цикла воздухоразделительных установок (ВРУ) высокого и среднего давления. Изучены нестационарные процессы теплообмена на стадиях нагрева и охлаждения при термической регенерации адсорбента. Экспериментально подтверждено соответствие разработанной математической модели реальному процессу. Предложена и экспериментально доказана возможность применения частичной безнагревной регенерации адсорбента в режиме работы ВРУ высокого и среднего давления как метода повышения надежности установок. Разработан новый метод регенерации адсорбента в режиме саморегулируемых тепловых волн, обеспечивающий снижение энергетических затрат и расхода регенерирующего газа.

1086. Митрофанов, С.Ю. Алгоритмы и системы управления весовых дозаторов непрерывного действия комбикормового производства : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.13.07 – автоматизация технологических процессов и производств (отрасли агропром. комплекса) : защищена 30.06.1989 / Митрофанов Сергей Юрьевич ; науч. рук. А.И. Павлов, науч. консультант В.А. Хобин ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1989. – 331 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 237-249.

Диссертация посвящена разработке и внедрению эффективных автоматических систем управления (АСУ) весовых дозаторов непрерывного действия (ВДНД) для комплексов многокомпонентного дозирования, повышающих производительность и качество смесеприготовления комбикормового производства. Получены обобщенные математические модели ВДНД перспективных конструкций для комбикормовой промышленности, реализованные в виде программ цифрового имитационного моделирования. Исследованы статистические характеристики процессов непрерывного дозирования-смешивания и получен критерий оптимальности АСУ ВДНД, отражающий зависимость качества смесеприготовления от параметров процесса дозирования. Разработаны эффективные структуры систем управления ВДНД для многокомпонентного дозирования и соответствующие алгоритмы, ориентированные на микропроцессорные средства, проведена их параметрическая оптимизация.

1087. Морозюк, Л.И. Совершенствование генераторов и парогазовых циркуляционных контуров абсорбционно-диффузионных холодильных машин (АДХМ) : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования / Морозюк Лариса Ивановна ; науч. рук. Б.А. Минкус ; Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики. – Одесса, 1989. – 199 с. – Библиогр. : с. 166-174.

Целью работы является создание новых абсорбционно-диффузионных холодильных машин (АДХМ) с эффективными системами парогенерации и охлаждения на основе предложенных решений. Проведен термодинамический анализ АДХМ, создана их систематизация и выделены наиболее экономичные системы для перспективных разработок. Предложена новая модель генератора, проведено экспериментальное исследование и сопоставление ее с существующими в серийных агрегатах, в результате чего выявлены ее преимущества. Дан анализ процесса испарения жидкого хладагента в потоке парогазовой смеси в условиях АДХМ. Определено взаимное влияние рабочих параметров парогазовой смеси, жидкого холодильного агента и заданных температур в испарителе. Выведены зависимости для определения начальной «психрометрической» разности температур парогазовой смеси и жидкости, поступающих в испаритель.

1088. Налобин, Л.В. Разработка и исследование холодильно-осушительной станции нового поколения : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования : защищена 22.01.1990 / Налобин Леонид Васильевич ; науч. рук. А.И. Козорез ; Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики, Центр. ин-т авиац. моторостроения им. П.И. Баранова. – Одесса, 1989. – 272 с. – Библиогр. : с. 237-246.

Цель работы – повышение эффективности крупной автоматизированной холодильно-осушительной станции (ХОС) нового поколения с широким диапазоном изменения входных параметров воздуха для обеспечения проведения испытаний новых и улучшения характеристик существующих образцов авиационных двигателей. Установлено, что в качестве термодинамического цикла ХОС нового поколения следует использовать парокompрессионный холодильный цикл с двухступенчатым сжатием и дросселирование с полным промежуточным охлаждением на R22. Разработана двухуровневая автоматизированная система управления технологическим процессом ХОС.

1089. Островский, Н.И. Разработка и совершенствование элементов системы воздушного охлаждения преимущественно для камер с положительными температурами : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования / Островский Николай Иванович ; науч. рук. П.Г. Красномовец ; Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики. – Одесса, 1989. – 203 с. – Библиогр. : с. 143-159.

Целью работы является разработка, исследование и создание эффективных систем распределения и подготовки воздуха, обеспечивающих оптимальные условия для технологических процессов потери продукта. Установлено влияние расхода воздуха на величину усушки продукта при различных условиях его хранения. Разработан и исследован способ влажностной обработки воздуха для камер с близкими к нулю и положительными температурами, исключающий необходимость непосредственного контроля и регулирования относительной влажности. Создан эффективный контактный аппарат для тепловлажностной обработки воздуха растворами, экспериментально исследованы процессы тепломассообмена, гидродинамики увлажнительно-осушительных устройств и определены для них коэффициенты переноса.

1090. Погожих, Н.И. Разработка интенсивного способа сушки картофеля со смешанным теплоподводом и анализ процесса методом ЯМР : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств : защищена окт. 1989 / Погожих Николай Иванович ; науч. рук. М.А. Гришин ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова, Харьк. ин-т обществ. питания. – Харьков ; Одесса, 1989. – 304 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 179-194.

Диссертация посвящена разработке научнообоснованного интенсивного способа сушки картофеля со смешанным теплоподводом, обеспечивающего получение быстровосстанавливаемого сухого продукта. Теоретически обоснованы приемы и условия осуществления сушки картофеля со смешанным теплопроводом на основании анализа процессов тепло- и массообмена. Исследованы изменения температуры и выполнен анализ процессов тепло- и массопереноса для сушки картофеля со смешанным теплоподводом. Изучен характер поведения влаги непосредственно в процессе сушки картофеля и его влияние на интенсивность обезвоживания. Разработана технологическая схема и устройство для промышленного производства сухого быстровосстанавливаемого картофеля.

1091. Радчук, А.Е. Процесс переработки винограда машинной уборки и его аппаратурное оформление : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств : защищена 24.03.1989 / Радчук Анатолий Евграфович ; науч. рук. А.В. Иваненко ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1989. – 197 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 135-148.

В диссертации рассмотрен процесс переработки винограда машинной уборки и его аппаратурное оформление. Предложен метод и разработано устройство для предварительного отжатия сока в процессе машинной уборки винограда, основанные на принципе тонкослойного прессования с последовательным наслоением отжатой массы, обеспечивающие получение сока, пригодного для получения высококачественной продукции. Установлено, что виноградный сок, полученный при прямом комбайнировании винограда с применением предложенного устройства по количеству взвесей и другим показателям значительно превышает характеристики сока, полученного на типовой линии. Создана и испытана в производственных условиях поточная линия переработки винограда машинной уборки, включающая модернизированный пресс и позволяющая перерабатывать виноград машинной уборки и частично обессушенную массу после отделения сока методом прямого комбайнирования.

1092. Ткачев, С.П. Теплотехнические характеристики низкотемпературных тепловых труб в условиях длительной эксплуатации : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники / Ткачев Сергей Петрович ; науч. рук. Г.Ф. Смирнов ; Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики. – Одесса, 1989. – 202 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 148-156.

Целью диссертации является определение закономерностей и создание основ расчета ресурсных характеристик низкотемпературных тепловых труб для обоснованного выбора их конструктивных и режимных параметров, а также технологических процедур и методов ускоренных ресурсных испытаний при разработке и применении низкотемпературных тепловых труб в системах обеспечения теплового режима радиоэлектронной аппаратуры. Исследования проведены на цилиндрических низкотемпературных тепловых трубах из нержавеющей стали, изготовленных по базовой технологии при изменении в широком диапазоне параметров низкотемпературных тепловых труб, в том числе величины теплового потока, плотности теплового потока в зонах испарения и конденсации и геометрических параметров этих зон.

1093. Тульченецкий, М.Б. Реологические характеристики томатопродуктов и совершенствование на их основе расчета аппаратов для новых технологий : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств : защищена 10.06.1989 / Тульченецкий Михаил Борисович ; науч. рук. В.З. Геллер ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1989. – 111 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 103-111.

Диссертация посвящена совершенствованию расчета процессов и аппаратов для реализации новых технологий производства томатной пасты (ТП) на основе исследований реологических характеристик (РХ) томатной массы (ТМ) при определении их РХ. Дано обоснование параметров идентификации ТМ при определении их РХ. Разработана экспериментальная установка и методика получения достоверных экспериментальных данных о РХ ТП. Исследована вязкость клеточного сока томатов при различных значениях массовой доли растворимых сухих веществ и температуре. Изучено влияние изменения параметров идентификации на РХ ТМ. Обосновано и выбрано реологическое уравнение состояния ТМ и разработана методика расчета РХ.

1094. Фам Хоа Шан. Оптимизация режимов работы скороморозильных аппаратов для замораживания рыбы и мяса птицы в воздухе : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования : защищена 1989 / Фам Хоа Шан ; науч. рук. И.Г. Чумак ; Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики. – Одесса, 1989. – 146 с. – Библиогр. : с. 124-133.

Задачами работы являются: разработка новых технологий, направленных на снижение потерь пищевых продуктов и повышение их качественных, вкусовых и питательных свойств; разработка пакета программ для проектирования и внедрение в производство новых высокоэффективных устройств для холодильной обработки пищевых продуктов; разработка термoeкономического и технико-экономического методов расчета режимов работы скороморозильных аппаратов; оценка экономической эффективности применения воздушного скороморозильного аппарата в условиях работы рыбоперерабатывающих предприятий Вьетнама. Получена теоретическая зависимость продолжительности замораживания от скорости движения воздушного потока в скороморозильных аппаратах.

1095. Фарзалиев, Э.Б. Биохимическая характеристика и промышленное использование груш : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 08.06.1989 / Фарзалиев Эльсевар Баба оглы ; науч. рук. А.Л. Фельдман ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1989. – 199 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 149-164.

Целью работы является комплексное исследование состава плодов груш и разработка нового ассортимента консервов на основе грушевого пюре. Впервые количественно оценена в разных частях плода концентрация липидов, пигментов, аминокислот, биофлавоноидов в двух сортах груш разного срока созревания, получены данные по биохимическим изменениям в разных частях при хранении зимнего сорта в условиях холодильника, предложены научно обоснованные режимы стерилизации консервов из груш, получена математическая модель оптимального состава консервов на основе груш в сортовом разрезе. Выработано грушевое пюре по различным технологическим приемам. Приведен комплексный анализ моделирования, прогнозирования качества коктейлей из груш и винограда.

1096. Хильберто, К.Л. Совершенствование процесса термообработки вареных колбасных изделий и использование при их производстве кальцинированного меланжа : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств : защищена 08.06.1989 / Хильберто Корреа Ледесма ; науч. рук. В.В. Корнараки ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1989. – 136 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 121-135.

Цель работы заключается в совершенствовании процесса и создании аппарата термической обработки вареных колбасных изделий в циклическом погруженно-испарительном режиме, а также в разработке технологии их производства с использованием кальцинированного меланжа. Исследованы закономерности теплообмена при циклическом погруженно-испарительном режиме охлаждения вареных колбас. Разработан рациональный режим циклического охлаждения вареных колбас (на основе экспериментальных и аналитических исследований закономерностей распространения теплового возмущения в колбасном батоне). Создана методика инженерных расчетов проектирования аппарата охлаждения вареных колбасных изделий в циклическом погруженно-испарительном режиме.

1097. Хоссейн Абу Салех Мохаммед. Совершенствование льдогенераторов малой производительности : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования / Хоссейн Абу Салех Мохаммед ; науч. рук. В.А. Наер ; Одес. технол. ин-т низкотемператур. техники и энергетики. – Одесса, 1989. – 142 с. – Библиогр. : с. 135-142.

Экспериментально исследован льдогенератор малой производительности (ЛМП) с ячеистыми льдоформами совместно с различными системами охлаждения, разработана методика расчета процессов тепломассопереноса в эллиптических ячейках льдоформы и подготовлены на базе полученных экспериментальных и расчетных результатов рекомендации по выбору системы охлаждения, режима ее работы и по оптимизации конструкций ЛМП. Впервые проведен расчетно-экспериментальный анализ режимов работы ЛМП с компрессионной, термоэлектрической и комбинированной системами охлаждения с эллиптическими ячейками в льдоформах, определены средства совершенствования конструкций льдогенераторов и рациональные области их применения.

1098. Цветковская, Л.Н. Совершенствование витых теплообменных аппаратов криогенных установок : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования / Цветковская Лариса Никифоровна ; науч. рук. А.Э. Поберезкин ; Одес. ин-т низкотемператур. техники и энергетики. – Одесса, 1989. – 199 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 127-134.

Приведен краткий обзор состояния вопросов по проблеме состояния витых теплообменных аппаратов криогенных установок. Показана актуальность исследования процессов, происходящих в аппаратах при форсировании режима движения потока в трубах, и разработки эффективных методик их расчетов. Проведен анализ конструктивных особенностей условий работы теплообменных аппаратов воздухоразделительных установок. Критериальные уравнения, полученные обобщением экспериментальных данных, позволяют рассчитывать гидравлические сопротивления змеевиков в широком диапазоне гидравлических нагрузок, включая область форсированного режима движения трубного потока. Проведено гидравлическое испытание змеевиков аппарата в области ламинарного и турбулентного режима движения. Проведены испытания воздушной и кислородной секции теплообменника.

1099. Чабанюк, А.Н. Технологические свойства и смесительная ценность твердой пшеницы при макаронных помолах : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов : защищена 20.02.1992 / Чабанюк Александр Никифорович ; науч. рук. И.Т. Мерко ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. – Одесса, 1989. – 189 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 165-189.

Цель работы заключается в совершенствовании технологии макаронных помолов и улучшении качества муки на основе совершенствования процесса формирования помольных партий зерна. Выявлены особенности физических, биохимических и технологических свойств зерна твердой пшеницы различного качества. Установлена возможность увеличения выхода крупки высшего сорта путем совершенствования процессов подготовки и размола зерна твердой пшеницы. Уточнена зависимость макаронных свойств муки от исходных показателей качества зерна. Определена смесительная способность зерна твердой и мягкой высокостекловидной пшеницы при макаронных помолах. Обоснованы рациональные помольные смеси, позволяющие повысить выход макаронной муки высокого качества.

1100. Шедид Хассан Шамс эль-Дин. Гидродинамика и теплообмен ламинарного закрученного потока в коаксиальном зазоре : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.14.05 – теоретические основы теплотехники / Шедид Хассан Шамс эль-Дин ; науч. рук. Г.А. Савченков ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1989. – 167 с. – Библиогр. : с. 156-166.

Выполнена математическая постановка задачи, ее формализация, определены граничные условия, конечно-разностное представление системы нелинейных параболических дифференциальных уравнений, обоснование выбора процедуры численного решения и методика решения. Проведен анализ результатов численных экспериментов, в частности, распределение составляющих скорости и давления в коаксиальном зазоре, коэффициент трения, распределение температуры среды в зазоре и интенсивность теплообмена. Представлена простая двухмерная теоретическая модель, удовлетворительно описывающая стационарное ламинарное течение закрученного потока в коаксиальном зазоре, которая может быть рекомендована при проектировании систем с тангенциальной генерацией закрученных неуправляемых течений в различных областях техники.

1101. Шибан, М. Биохимическая характеристика томатных напитков, полученных в процессе мембранной ультрафильтрации : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных продуктов : защищена 10.06.1989 / Шибан Мохамед ; науч. рук. В.Н. Голубев ; ОТИПП им. М.В. Ломоносова. - Одесса, 1989. – 140 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 106-114.

Цель работы - разработка технологии мембранной ультрафильтрации томатной пульпы и биохимическая оценка пищевой ценности нетрадиционных напитков на основе осветленного томатопродукта. Проведен математический анализ процесса ультрафильтрации томатной пульпы в режиме фильтрация/регенерация и выявлены оптимальные технологические регламенты. Микробиологический анализ показал отсутствие болезнетворных, патогенных и условно-патогенных микроорганизмов. Разработан метод оптимизации многопараметрового процесса осветления томатной пульпы, проведена оптимизация процесса по трем параметрам, один из которых принят за основной (проницаемость), а на остальные (безразмерная проницаемость и селективность) наложены ограничения. В результате получен диапазон значений технологических факторов, соблюдение которых позволяет вести процесс в оптимальных условиях.

1102. Щебетовская, Е.Г. Исследование и совершенствование воздушных систем охлаждения авторефрижераторов при транспортировании плодоовощных продуктов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования / Щебетовская Елена Григорьевна ; науч. рук. В.З. Жадан ; Одес. технол. ин-т холодиль. пром-сти. – Одесса, 1989. – 192 с. – (Прил.). – Библиогр. : с. 157-165.

Цель работы состоит в разработке и создании на основе аналитических и экспериментальных исследований закономерностей формирования температурных полей в грузовом объеме авторефрижераторов, эффективных систем охлаждения с рациональным воздушораспределением, обеспечивающих сокращение потерь транспортируемых плодоовощных продуктов. Сформулированы условия интенсификации воздушного охлаждения и их технического обеспечения. Разработаны новые воздушораспределительные системы и элементы их конструкций. Получены аналитические зависимости, позволяющие на стадии проектирования воздушных систем охлаждения качественно оценить их влияние на изменение температуры.

1103. Щетинина, Н.А. Гелиоэжекторная фреоновая машина для получения холода и тепла : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.04.03 – машины и аппараты холодильной и криогенной техники и систем кондиционирования / Щетинина Надежда Алексеевна ; науч. рук. С.З. Жадан ; Одес. технол. ин-т холодил. пром-сти. – Одесса, 1989. – 179 с. – Библиогр. : с. 151-167.

Проведено исследование рационального солнечного режима юга Украины, проанализированы существующие солнечные генераторы холода. Рассмотрены методы повышения эффективности гелиоэжекторной фреоновой холодильной машины (ГЭФХМ) по преобразованию солнечной энергии. Приведены результаты экспериментального исследования солнечных коллекторов, работающих на различных теплоносителях. Рассмотрены усовершенствованные схемы ГЭФХМ для комбинированного получения холода и тепла, изложена методика их расчета. Проведено сопоставление эффективности различных солнечных генераторов холода, технико-экономическое сравнение различных схем ГЭФХМ, рассмотрены предполагаемые области применения ГЭФХМ.

ІМЕННИЙ ПОКАЖЧИК АВТОРІВ

А

Абд Эль Басир Шараф	739	Аминов Д.С.	777
Абдель Галиль Дахи Али	582	Аминов М.С.	126
Абид Джавад Кадым	776	Анатольев А.В.	109
Аванесьянц А.Г.	521	Анисимов В.Н.	679
Авдеев Е.С.	211	Анохина В.И.	213
Азаров А.И.	522	Антипов Г.С.	1012
Айзенберг В.Я.	147	Антонов А.Б.	656
Аксельбанд Б.А.	298	Ароян А.А.	963
Аксененко В.С.	626	Артеменко В.С.	964
Алейников В.И.	299	Артеменко В.Т.	389
Александров В.А.	212	Артюхова С.А.	256
Алексашин А.В.	842	Архангельский Г.В.	484
Алексеев А.В.	125	Атаназевич В.И.	139
Алексеев В.П.	9	Атеф Саид Амер	933
Алексеев Г.П.	583	Афанасьев Б.А.	740
Алиев Иса А.	962	Афтеньев А.Ю.	1013
Алиев Исмаил А.	440	Афтеньев Ю.М.	741
Алтухов А.М.	347	Ахмед Абдель-Разик Ахмед	965
Амбарцумянц Р.В.	348	Ахмедов А.А.	742

Б

Бабеня В.Ю.	843	Беззаботов Ю.С.	967
Багинский В.А.	1061	Безусов А.Т.	441
Багишвили М.Г.	743	Бекирски Д.М.	148
Базилевский А.С.	627	Белецкий В.Я.	47
Бакуридзе Т.А.	934	Белиссарио А.Д.	628
Баландин И.А.	300	Белицкая С.Г.	214
Балацкий О.Т.	680	Белозорова Л.А.	614
Балера Н.Д.	844	Белый Л.М.	257
Балицкий С.А.	110	Бенамара Салем	1062
Балыкова Л.И.	657	Бергер Г.Я.	53
Банит Е.А.	114	Берлад В.П.	140
Бараненко В.И.	390	Бернандин А.Ф.	1014
Баренбойм А.Б.	166	Берченко Р.И.	845
Барсуков В.В.	744	Беспалов И.Н.	681
Батт А.В.	935	Бессараб А.С.	1015
Бахвалов А.А.	584	Бестужев А.С.	258
Бахтиозин Р.А.	130	Бланк Ю.И.	259
Баянкина Т.Я.	966	Бобеев А.	215
Бевз В.И.	712	Бобко М.М.	301

Бобкова Л.М.	485	Бохановский Ю.Г.	847
Бобраков Б.П.	216	Бошков Л.З.	892
Бобриков С.А.	184	Браун В.М.	349
Бобров В.В.	682	Бритиков А.М.	848
Богатырев Б.П.	968	Бровенко В.И.	849
Богач А.Н.	1016	Бровкович А.Д.	394
Богданов Б.К.	302	Бровченко А.А.	585
Богодист Е.И.	615	Буданов В.А.	893
Болилый Г.Ф.	260	Будюк Л.Ф.	303
Большой В.А.	391	Букраба М.А.	1017
Бомко А.С.	392	Букреев Э.Н.	683
Бондарев В.Н.	393	Булда В.А.	350
Бондарев Г.К.	523	Бураков В.П.	745
Бондарева И.А.	890	Бурбуля Ю.Т.	351
Бондаренко Л.Ф.	149	Бурдо О.Г.	41, 586
Бондарь Г.Е.	810	Буртов О.А.	486
Борденаве Антонио Лопес	936	Бурштейн И.М.	185
Бородай В.И.	150	Бушта И.В.	850
Ботрус Д.А.	846	Быков А.Н.	1018
Ботук Ю.С.	442,891		

В

Вайнберг А.А.	150a	Винникова Л.Г.	490
Вайнштейн Г.Е.	629	Виноградов А.А.	167
Вайпан Т.Н.	811	Виноградова Е.П.	1019
Валитов Р.Р.	851	Вискалова И.М.	746
Валявская М.Е.	217	Вистяк В.Б.	1020
Валякин В.Н.	812	Витюк Л.С.	747
Варзар С.Ф.	630	Вишневецкий Е.Д.	525
Василевский В.Л.	262	Владимиров В.В.	263
Васильева Г.А.	487	Влайковски Г.С.	397
Васильковский А.А.	5	Власенко А.А.	152
Васильченко Л.И.	852	Водолагин В.Ю.	814
Вассерман А.А.	151	Войтенко Г.И.	853
Васютинский Ю.А.	488	Войтко А.А.	1063
Ващенко А.А.	489	Войтко А.М.	121
Ващенко Д.М.	395	Войтюк Б.В.	526
Везеришвили О.Ш.	304	Волгушев В.В.	894
Величенко Г.П.	218	Волков Е.П.	815
Вендров И.Б.	396	Волобуев И.В.	527
Веремеенко Е.И.	219	Волошин А.П.	895
Верхивкер Я.Г.	813	Волчок А.Н.	748
Виденеева Л.К.	305	Воробьев Ю.М.	896
Виденев И.И.	524	Воронков П.И.	82

Вотлохин Ю.З.	264	Вредник И.М.	969
---------------	-----	--------------	-----

Г

Габучия В.Г.	220	Головченко Л.Г.	530
Гаврилов В.Я.	937	Гольберг Л.Д.	749
Гаджиев Д.Н.	1021	Гонтарь О.Д.	531
Гайдабура И.П.	778	Гончаренко А.Е.	750
Гайдин З.З.	153	Гончаренко В.В.	855
Гайдуков А.А.	658	Гордиенко А.В.	617
Галимова Л.В.	528	Гордеев Ю.Н.	938
Галиулин А.А.	713	Гордиенко Л.Л.	1024
Галицкий Р.Р.	56	Гори Абдель Ибрахим	1065
Галкина С.Н.	659	Горин М.П.	532
Галькевич Е.П.	816	Горковлюк Н.П.	897
Гальперин Г.Д.	77	Горобивская М.И.	970
Гамаль Абдель Таваб	1022	Горун Е.Г.	42
Ганиев Ю.А.	398	Горыкин С.Ф.	267
Гапонюк О.И.	1023	Григораш М.П.	221
Гарачук В.К.	265	Григорьев Б.А.	187
Гарбуз А.А.	854	Гриншпун С.И.	268
Гаро В.Е.	779	Гриценко Ю.Г.	154
Генгринович В.А.	266	Гришин М.А.	18, 122
Георги Н.В.	186	Гришин С.М.	1066
Герасимов П.В.	587	Гришина И.П.	353
Герасимова Г.М.	684	Гросул Л.И.	533
Гереев Г.А.	491	Грушевой С.Б.	87
Гержой А.П.	54	Губанов С.Н.	817
Гладкая А.Д.	1064	Гулавский В.Т.	1067
Гладушняк А.К.	39, 141	Гулый Г.А.	399
Гликсон А.Л.	443	Гурвич Б.Л.	72
Гниличенко В.И.	780	Гуртовой Н.В.	714
Гойхенберг Б.И.	529	Гусар З.Д.	631
Голант Б.И.	352	Гусев П.Г.	83
Голетиани Г.С.	685	Гусейнов А.Г.	168
Голиков В.А.	616	Гуськов А.Г.	354
Головский Е.А.	306		

Д

Давидович И.Ю.	1068	Дацко А.А.	223,307
Давыдов Н.И.	222	Двалишвили Т.Ш.	686
Даккак Абдул Мажид Диб	534	Дворницын А.П.	939
Дарманьян Е.Б.	715	Дедух Б.Н.	660
Дарманьян П.М.	535	Дейнего Г.П.	1025

Деменко О.Н.	536	Домнина Е.В.	782
Демиденко Т.В.	971	Донин Б.С.	115
Демурчян С.Н.	537	Донской Д.М.	661
Демченко В.А.	444	Доровских В.И.	1070
Демьяненко Ю.И.	818	Дорохин В.П.	539
Денисов Д.А.	492	Дорошевский В.В.	99
Денисов Ю.С.	142	Дорошенко А.В.	540
Деревянко Г.В.	716	Драгаев В.П.	445
Джабер аль-Саади	224	Драгаева Л.П.	633
Джалилова Р.С.	940	Драгун И.Е.	62
Джапаридзе З.Ш.	781	Драновский А.И.	188
Джемела В.В.	169	Дремлюх Т.С.	226
Джиенкулов С.А.	225	Дремова Н.В.	1026
Джинджолия Р.Р.	588	Дроздов А.И.	1071
Дзядзио А.М.	58	Дроздов В.А.	26
Диба Д.	1069	Дударев И.Р.	43, 100
Дибиров А.М.	819	Дудин Ю.А.	856
Дидковский А.Б.	632	Дульнева И.П.	270
Дидык Н.Н.	898	Дундук И.Г.	101
Дикий Б.Ф.	61	Дьяконов Г.С.	972
Дмитриев Б.С.	84	Дьяконова А.К.	783
Дмитрук Е.А.	36	Дьяченко Е.Н.	400
Доделъцева Н.И.	899	Дьячук Я.	751
Долгов В.В.	900	Дятлов А.Д.	493
Долгозвяг В.А.	269	Дяченко Л.Я.	634
Доманский Р.А.	538		

Е

Евдокимова Г.И.	446	Елисеев В.Н.	635
Евстигнеев Г.М.	308	Емельяненко Е.З.	494
Егоров А.В.	401	Емельянов В.Д.	402
Егоров Б.В.	901	Еременко Д.Н.	636
Егорова З.Е.	784	Ерихимович Я.Э.	355
Елема В.А.	227	Ефремов В.И.	1027

Ж

Жадан В.З.	10, 63	Жидонис В.Ю.	19
Жвалевский А.С.	495	Жилюк А.С.	447
Желясков М.П.	637	Жислин Я.М.	64
Живица В.И.	717	Жуковский Э.И.	33, 403
Жидко В.И.	13, 88	Журбенко А.А.	589

З

Заблоцкая Н.С.	309	Затирка И.Ф.	497
Завгородний В.С.	541	Захаров Н.Д.	189
Загибалов А.Ф.	356	Захаров С.А.	639
Загорученко Н.В.	902	Зборовская И.А.	498
Зайков В.П.	1072	Звегинцев А.И.	973
Зайнулина Н.С.	357	Зеленовский В.Ф.	590
Залдастанишвили Н.К.	30	Зелинский Г.С.	102
Запорожан Г.В.	638	Земляных Ю.П.	404
Запорожец Л.А.	448	Зозулевич Б.В.	65
Зарембски А.	1028	Золотарев С.М.	48
Зарицкая Н.Е.	903	Зоткин В.И.	904
Зарницын В.А.	496	Зуев Ф.Г.	127
Затворницкий Ю.Г.	1029	Зыкина Т.Ф.	310

И

Ибрагимова Л.Р.	857	Игнатенко И.И.	228
Иваненко А.В.	31, 190	Иларьев С.И.	941
Иванец В.Н.	44	Ильвицкий Н.А.	89
Иванов Б.М.	405	Ильинский Д.Н.	500
Иванов В.К.	858	Иншаков С.А.	1073
Иванов И.Е.	311	Ионов А.Г.	358
Иванова В.С.	591	Иоргачева Е.Г.	974
Иванова Н.В.	592	Иосифеску К.	272
Иванченко С.Б.	271	Исаев В.И.	406
Иванченко С.И.	542	Исарова Л.Ю.	975
Иванютина А.И.	449	Истаев Д.М.	450
Ивахнов В.И.	499	Ицкович Г.Г.	312

К

Кабанов А.В.	451	Каминский В.Д.	687
Кадовский В.М.	73	Канаев В.А.	407
Казанджий М.Ю.	191	Канаев В.В.	1030
Какабаев А.	17	Канделаки Д.О.	820
Календерьян В.А.	24	Каневец В.С.	543
Календро Е.Л.	785	Као Тиен Гуинь	34
Калениченко Г.Ф.	718	Каплин Ю.П.	453
Калинин Л.Г.	273	Капрельянц Л.В.	544
Калишевич И.В.	105	Капустина В.В.	454
Калюжная А.М.	78	Карабуля Б.В.	859
Каменецкий В.Р.	313	Караванский И.И.	229
Каминский А.Я.	452	Карев В.И.	905

Кармелюк Л.В.	860	Когут В.Е.	979
Карнаушенко Л.И.	37	Кожелупенко Ю.Д.	825
Карчевский В.П.	618	Козенко С.И.	171
Касько С.В.	593	Козицкий В.И.	275
Кафрави Мухамед Махмуд	821	Козорез А.И.	316
Кахниашвили Т.А.	976	Козуб Г.И.	456
Кацитадзе Б.В.	619	Козьмик В.А.	980
Кацитадзе О.Б.	501	Козьминых Н.А.	787
Качуровская Т.В.	408	Кокошко В.С.	641
Кашкин М.П.	906	Колесников Б.П.	908
Квантидзе В.А.	977	Колесниченко В.С.	942
Келбакиани И.Ш.	719	Колинчук П.И.	788
Кеммер А.С.	128	Кологривов М.М.	1032
Керамиди А.С.	455	Колтунова Л.Н.	155
Керимов Надир	1074	Коляка В.Ф.	981
Кессельман П.М.	4	Комарницкий В.И.	546
Кестельман Н.Я.	79	Комаров В.С.	642
Киладзе А.А.	786	Коновалов С.А.	862
Кинтеро Кабрера Диего	822	Кононова Р.В.	943
Киншова Л.А.	907	Конопинский Н.Н.	1076
Кирейцев А.В.	823	Конрад С.И.	909
Кириллов А.П.	688	Константинопольский Е.В.	410
Киров В.С.	230	Концелидзе З.И.	1033
Киров С.Ф.	594	Коншин В.Н.	826
Китиашвили А.Н.	752	Коняшин Е.Н.	597
Клещунов Е.И.	545	Коренский В.Ф.	411
Клещунова Г.А.	662	Корнараки В.В.	360
Клименко В.В.	640	Короленко В.А.	317
Климов С.М.	753	Коростелева Т.П.	910
Клыщяева О.	274	Корчагин В.Д.	111
Князев А.Е.	1031	Корчак А.С.	361
Князев В.А.	314	Корчков В.П.	620
Коба А.Л.	689	Косик Н.А.	412
Кобелева С.М.	231	Косой С.М.	1077
Кобылянский И.А.	1075	Костанжи И.И.	598
Ковалев В.С.	359	Костинская Л.И.	413
Ковалев Е.Л.	720	Костюк Г.Ф.	22, 80
Коваленко В.Б.	409	Котельников А.Ф.	457
Коваленко В.С.	595	Котенко С.В.	911
Коваленко М.А.	824	Котляр Л.И.	74
Коваль-Гук Ю.Б.	978	Котляревский П.А.	192
Ковальчук И.А.	315	Коханский А.И.	32
Ковтун А.П.	131	Коцаренко В.А.	690
Ковтун М.А.	596	Коцюба В.П.	458
Коган Ф.И.	170	Коцюбинский А.П.	1034

Кочетов В.П.	721	Кротов П.Е.	863
Кочетова А.А.	318	Круглик В.И. [Кемерово]	945
Кочетова Л.Т.	116	Круглик В.И. [Рига]	944
Кравцова Н.С.	1035	Крылов В.С.	663
Кравченко В.В.	1088	Крымский А.И.	1080
Кравченко Г.К.	172	Кудашев С.Н.	983
Кравченко И.К.	75	Кузнецов А.П.	156
Кравченко М.Б.	982	Кузнецов Б.Б.	864
Кравчук В.В.	599	Кузнецова Л.П.	754
Красномовец П.Г.	621	Кузнецова Н.А.	547
Красноокий С.И.	276	Кузьмина О.В.	415
Красюк Л.С.	414	Куклинский В.В.	416
Креймерман Г.И.	66	Кукушкина Т.И.	193
Кременевская Е.А.	459	Кулаков Г.Т.	277
Кривошеев Ю.И.	502	Курнык Л.Н.	865
Крицкий В.И.	1079	Куропаткин Е.И.	503
Крицкий Е.Д.	460	Кутаров В.В.	722
Кротов Е.Г.	95	Куценко К.И.	85

Л

Лавренченко Г.К.	417	Литвинов А.М.	504
Лагутин А.Е.	827	Литвинов А.С.	232
Лагуткин О.Д.	143	Лищинский Б.Ф.	551
Лазарашвили З.А.	946	Лобочкая Л.Л.	867
Лазарев Г.И.	664	Логачевский В.И.	1037
Лапардин Н.И.	828	Ломакин В.Ф.	319
Лапин В.Б.	1081	Ломовцев Б.А.	868
Ларьяновский С.Ю.	665	Ломонов А.Ф.	984
Лафи Жорж эль-Дияб	866	Лопатинская Э.З.	1082
Ле Ван Чанг	829	Лорткипанидзе Р.Х.	462
Лебединский В.Г.	106	Лоскутов А.К.	912
Левина З.В.	418	Лузин И.В.	552
Левинский В.М.	1036	Луканов И.И.	419
Левит В.М.	548	Лукашенко Е.В.	1038
Левицкий Е.А.	549	Лукьяшко А.К.	553
Левченко В.И.	622	Лунев В.Г.	505
Лейкин Я.И.	67	Лысогор Т.А.	506
Лемаринье К.П.	20	Лю-И	132
Лескин В.Н.	600	Лясковски А.	789
Лисин В.В.	550	Лясота Л.Д.	1083
Листопад А.Я.	461		

М

Магопец А.С.	723	Мирошниченко К.П.	234
Мазур В.А.	554	Митев Д.Д.	555
Майсоценко В.С.	320	Митрофанов С.Ю.	1086
Максимец В.П.	45	Митрофанов Ю.Н.	175
Максимец Б.М.	173	Михно Ю.А.	913
Малаховцев В.П.	157	Мищенко Л.Н.	601
Малис А.Я.	103	Мнацаканов Г.К.	195
Малышев С.Д.	507	Мовчан А.А.	280
Мальцева Г.В.	321	Модзелевский А.А.	464
Мальцева Е.М.	1039	Моисеев В.Ф.	1040
Малюк Л.П.	1084	Моисеенко Д.А.	509
Мамбиш И.-С.Е.	49	Молдавский Ф.Г.	363
Мамчур В.А.	322	Молин О.В.	870
Мардаровский Ф.З.	508	Молодецкий Э.Г.	281
Мартынова Л.В.	420	Молчанов А.К.	422
Мартыновский А.В.	790	Монашко Н.Т.	282
Марусейцев Ю.Д.	421	Монтегудо Гарсия	756
Марх З.А.	174	Монтик П.Н.	556
Марчук Л.И.	158	Моргун В.А.	364
Марьенко А.Ф.	323	Мордвинова С.А.	510
Масенко Л.В.	278	Морозов А.Д.	465
Матиенко А.Т.	50	Морозов В.В.	235
Медведев В.Ф.	194	Морозов В.Г.	691
Медзенковский В.Б.	279	Морозов Ю.А.	365
Медовар Л.Е.	463	Морозюк Л.И.	1087
Меликсетян Ф.З.	233	Московченко В.В.	466
Мельников В.Д.	643	Московченко В.М.	467
Мельниченко В.К.	644	Мосяк А.А.	468
Мельниченко Л.Г.	362	Мохамед Махмуд Наср	985
Мельцер В.Л.	1085	Мохамед Салех Мохамед	692
Мельцер Л.З.	3	Мохаммед Абдель Азиз	757
Мельянцева Е.Г.	666	Мохнатюк А.И.	196
Мерабашвили А.К.	755	Мурадов М.С.	645
Мерко И.Т.	21, 117	Муратов В.Г.	871
Микенас Г.С.	133	Мурашов В.С.	602
Минченкова Л.П.	869	Муськин Ю.Н.	947
Миронов И.С.	144	Мухейбар Надим Абед	557
Мироновский В.Х.	724	Мэтура М.К.	830

Н

Нагорный В.М.	986	Наер В.А.	118
Надия Абдель-Салам	1041	Налобин Л.В.	1088

Наремский Н.К.	28, 104	Нечипорук О.Л.	646
Настагунин И.В.	236	Никитенко Л.В.	760
Науменко В.И.	914	Николаев А.В.	793
Науменко И.Д.	758	Николаенко В.Ф.	794
Науменко Н.В.	791	Никольский В.А.	872
Начатой Д.Е.	558	Никульча И.П.	283
Начева Т.А.	559	Никульшин Р.К.	198
Нгуен Ван Ньыт	197	Никульшина Д.Г.	134
Нгуен Ван Тхоа	35, 423	Новиков Д.П.	647
Нгуен Минь Хе	792	Новиков М.Л.	2
Нгуен Суан Тьен	987	Новичкова Т.П.	1042
Небеленчук В.Ф.	988	Носенко В.А.	325
Недранец В.С.	603	Нохотович А.Я.	70
Нежута А.А.	759	Нужин Е.В.	761
Нерушев Ю.Ф.	693	Нурмамедов И.Н.	237
Нехорошев В.М.	324		

О

Овсянник А.В.	762	Орлов В.С.	469
Овсянникова Л.К.	1043	Орябинская А.Н.	726
Олейниченко В.Т.	326	Осипов А.М.	112
Олесевич Е.К.	327	Осипович Ю.М.	284
Ольшанский С.В.	560	Остапенко Л.С.	948
Ольшевский А.П.	424	Остапчук Н.В.	113
Омаров М.М.	725	Осташевская Е.В.	1044
Омелюк В.А.	238	Островский Н.И.	1089
Онищенко В.П.	511	Ошовский В.Я.	873
Оносовский В.В.	29		

П

Павликов В.П.	795	Парулейкар Б.Б.	123
Павлов А.И.	199	Пастернак В.Б.	200
Павлова Г.Н.	694	Пастушенко Б.Л.	1045
Пак Дон Чер	949	Паукова Е.Н.	668
Пальцев В.С.	55	Паулин О.Н.	426
Панасюк Т.Е.	285	Пелевина Г.А.	915
Панин А.Д.	366	Перевознюк Л.С.	874
Папченко А.И.	367	Передрий В.Г.	604
Папченко А.Я.	667	Перекрестов А.П.	831
Парамонов И.А.	695	Перепека В.И.	286
Парижский О.В.	368	Пересечный П.П.	57
Парцхаладзе К.Г.	425	Перетяка Н.С.	669
Парцхаладзе Э.Г.	328	Песчаный Е.Ф.	696

Петренко В.А.	670	Пономарев Н.А.	90
Петржиковская Л.М.	59	Пономарева О.П.	1049
Петриман Е.Ф.	916	Пономарева Э.Д.	373
Петров В.А.	369	Пономаренко С.Ф.	766
Петров В.Н.	796	Поперечный А.Н.	919
Петрова В.П.	329	Попов В.И.	201
Петросян Т.Л.	1046	Попов Л.Н.	833
Петруня Б.Н.	605	Попов Л.П.	287
Петько В.Ф.	370	Попов П.В.	81
Пикерсгиль А.А.	176	Попова Л.И.	374
Пилипенко Л.Н.	727	Попович А.И.	512
Пилипенко Т.Д.	1047	Поповский В.Г.	23
Платонов П.Н.	60	Поричанский Е.Г.	471
Плеве А.Г.	1048	Постнов Г.М.	950
Плетюхов Ю.Н.	875	Потапов М.Д.	1050
Плисова Л.А.	239	Почкин Ю.А.	877
Плоткин В.Б.	371	Почхидзе И.Ш.	989
Плужников И.И.	764	Притула В.В.	767
Поберезкин А.Э.	372	Прищепова З.А.	375
Погирной Н.Е.	330	Простаков А.А.	990
Погожих Н.И.	1090	Прохоров В.Г.	951
Погонцев В.Г.	832	Прохорович Л.Е.	159
Погонцева Э.И.	917	Пташук А.И.	834
Погорелов А.И.	606	Пугач В.В.	376
Подмазко А.С.	876	Пустотина С.Р.	240
Поливалин Н.К.	765	Пучков Б.В.	513
Поликаркина К.И.	107	Пушков В.В.	671
Полторак В.С.	470	Пшенишнюк Г.Ф.	878
Поляков В.Я.	918	Пятницкая Н.И.	561
Полякова М.М.	728		

Р

Радзиевский Ю.П.	697	Ременный Л.И.	160
Радионов В.А.	729	Репп К.Р.	427
Радковский О.В.	991	Реут О.В.	994
Радовский Л.Д.	992	Речиц М.А.	698
Радчук А.Е.	1091	Ржепишевский К.И.	920
Раздорских А.С.	288	Ржепишевский П.М.	562
Рева Н.В.	797	Ривкин В.Л.	563
Ревва В.Ф.	177	Ригоберто Гонсалес	623
Ревзин В.Я.	672	эль-Риди Медхат Котб	564
Редкозуб Б.Д.	331	Рогачев В.И.	7
Резник К.В.	993	Роговая С.Н.	607
Рекайкин П.Н.	96	Родионова Л.Я.	952

Роженцева С.А.	241	Рубцова С.Л.	880
Розман Е.В.	624	Рувинский Г.Я.	881
Романов В.К.	921	Русланов Г.И.	995
Роматовская Т.Л.	161	Русов Е.Х.	429
Ротко Ю.М.	565	Рушди Хамуда М.	332
Роткоп А.Л.	879	Руссо А.М.	1
Ротнер С.М.	730	Рыбаков Г.В.	472
Рошак М.В.	428	Рыкун Ю.О.	798

С

Саад Мохамед Абдель	996	Симон Нивусон Жаки	955
Савельев С.Н.	699	Симоненко Ю.М.	801
Савина Н.Я.	178	Симонович М.Я.	97
Савинкин В.И.	1051	Синельникова Л.Е.	98
Савченко А.И.	922	Ситников А.К.	336
Садовский Г.Н.	377	Скаковский Ю.М.	999
Саенко И.П.	514	Скляренко А.П.	202
Сазонов А.Н.	997	Скорикова Ю.Г.	27, 119
Саин В.С.	923	Славовски М.К.	474
эль-Сайед Басьюни	333	Сливко В.И.	768
Саламаха В.И.	799	Слюсарев В.В.	701
Саломатин А.И.	731	Слюсаренко Н.Н.	337
Салухов Ф.А.	108	Смалько А.А.	289
Самойленко Л.К.	242	Смелянский Р.М.	245
Самонов Ф.А.	334	Смирнов Л.Ф.	338
Самхарадзе З.П.	700	Смирнова Ж.Б.	885
Санчез В.Ф.	924	Смутьская О.П.	68
Саплинов Л.К.	882	Соболевский Г.Д.	179
Сатановский В.Р.	430	Советова Л.В.	339
Сванидзе Б.Г.	953	Соколенко В.И.	203
Светличный П.И.	800	Соколенко В.Н.	568
Севостьянов А.А.	883	Соколов А.Д.	569
Сейтпаева С.К.	243	Соколов В.А.	378
Селеванюк В.И.	473	Соколовская А.В.	925
Семенюк В.А.	244	Солдатенко Л.С.	290
Семерханов З.Ш.	998	Соловых С.И.	1000
Сердюк Л.В.	648	Соловьев А.А.	802
Сердюк Л.С.	335	Соловьева Е.В.	769
Серовский Л.А.	884	Соловьева Е.И.	180
Сиашвили А.И.	566	Солоид М.Е.	291
Сибирияков П.В.	1052	Соломяников А.Д.	673
Сикорская Е.М.	954	Соломянчук В.Л.	1053
Силина Л.Б.	649	Солотовка В.П.	732
Силич А.А.	567	Сорочан Д.В.	886

Сосновский В.Б.	674	Стоянова Л.А.	836
Спарин В.А.	608	Суарес Саррия Виктор	957
Спектор Р.И.	650	Страхова Т.В.	956
Спокойный Ф.Е.	379	Стрий В.А.	702
Сринивасан Р.В.	135	Стрикица Б.И.	381
Ставницер И.И.	380	Субботин А.И.	71
Станкевич Г.Н.	733	Субоч Ф.И.	926
Стариков И.В.	431	Сулейманов Я.М.	432
Старичкова В.Е.	145	Супотаева З.К.	246
Старчевский И.П.	570	Сурин С.М.	382
Стопакевич А.А.	1054	Сухой Л.А.	292
Сторожук В.Н.	651	Сюткин С.В.	770
Сторчевой Ю.Н.	835		

Т

Табачников А.Г.	14	Титарь С.С.	516
Тайц Д.А.	293	Титлов А.С.	1002
Таланов П.А.	515	Титова А.А.	652
Танчев С.С.	25	Тихомиров В.А.	341
Таран В.Н.	340	Тищенко Б.С.	204
Тарасовский П.Г.	571	Ткачев С.П.	1092
Тарасашвили И.И.	803	Ткаченко Т.З.	572
Тарасюк Л.И.	475	Тодоров Т.Т.	772
Тарыца В.Ф.	771	Тодуа М.Г.	887
Татаренко А.В.	1001	Токарев Г.П.	838
Татаров П.Г.	609	Толкачев В.Е.	181
Татевосов Г.Д.	433	Томашевич М.Н.	383
Татиевский В.Л.	476	Тонконогий Ю.Л.	182
Таций В.И.	675	Торжинская Л.Р.	91
Тележенко Л.Н.	734	Трибельгорн Э.В.	162
Теленгатор М.А.	69	Тригуб А.В.	958
Тельных Э.Я.	837	Троценко А.В.	573
Теске Х.	804	Трубов В.В.	1003
Тешитель О.В.	247	Тульченецкий М.Б.	1093
Тимченко Е.Л.	676		

У, Ф

Уголик Н.Ф.	51	Ушаков П.Н.	927
Фаерштейн Д.А.	517	Файнзильберг Е.Я.	342
Файг Н.Г.	124	Фам Ван Бон	610
Фам Тхи Бе Нам	384	Федунец П.Д.	574
Фам Хоа Шан	1094	Федюнина Н.А.	703
Фан-Юнг А.Ф.	11	Фельдман А.Л.	12

Фарзалиев Э.Б.	1095	Ферапантов А.С.	704
Фарфель А.И.	1004	Фесенко Е.А.	959
Фасман В.Б.	86	Фещенко Н.С.	705
Федоров Л.К.	773	Финашкин А.И.	735
Федоров Ф.А.	248	Флауменбаум Б.Л.	8
Федосов С.Н.	294	Фролов А.П.	575
Федунец А.Д.	839		

Х

Хабеб Мохамед Абдель	1055	Хобин В.А.	706
Халайджи В.Н.	1005	Холод С.В.	1056
Халилов М.А.	1006	Хомченко В.Г.	576
Хандурдыев А.	343	Хордас Г.С.	205
Харченкова О.В.	611	Хоссейн Абу Салех	1097
Хаютин Ю.Д.	805	Хотивари А.В.	577
Хелемский А.М.	344	Хохленко А.Ф.	129
Хильберто К.Л.	1096	Худолей Л.Л.	385
Хирич И.Я.	249	Хусаинов У.М.	707
Хмаладзе О.Ш.	888	Хусид М.А.	386
Хмельнюк М.Г.	1007		

Ц

Цветковская Л.Н.	1098	Цыбульский Г.Г.	92
Цвиговский Г.К.	806	Цыганова Г.И.	677
Цинцкиладзе А.Д.	1057	Цыкало А.Л.	15, 206
Цирлин Б.Л.	295	Цыплаков А.С.	625
Цукор Б.Л.	653	Цысарь Н.В.	207
Цыбулькова Л.П.	477		

Ч

Чабанюк А.Н.	1099	Чегликов А.Г.	136
Чабаров В.А.	1008	Чейлях В.Т.	296
Чагаровский А.П.	46	Чепурненко В.П.	38, 137
Чагаровский В.П.	774	Чередниченко Ж.В.	434
Чайка И.К.	250	Черепанов В.Б.	1009
Чайковский Б.И.	146	Чернигов А.Н.	163
Чайковский В.Ф.	6	Черникова В.В.	736
Чан Дык Ба	387	Чернозубов А.М.	251
Чаусовский Г.А.	928	Чернышев С.А.	297
Чернышев С.К.	388	Чулкин О.А.	840
Черток В.Д.	435	Чумак И.Г.	16, 138
Чиркина Т.Ф.	40, 345	Чумак Н.И.	929

Чоботов В.П.	518	Чумаченко Ю.Д.	930
--------------	-----	----------------	-----

Ш

Шабает А.Н.	519	Шерстобитов В.В.	807
Шакур Абдул Хан	1058	Шибан М.	1101
Шаленый Э.Г.	252	Шидлаускас К.А.	960
Шаповаленко О.И.	775	Шинкарик М.Н.	961
Шаповалова О.М.	1059	Ширин Н.И.	738
Шаровская Т.Л.	436	Широков Л.А.	346
Шарпе И.Д.	708	Шисель Б.М.	478
Шахневич В.И.	737	Шиянов А.И.	479
Шафтан Э.А.	253	Шлягун Г.В.	1060
Шашкин А.Б.	931	Шмыгля А.А.	208
Шварц И.Н.	164	Шнайд И.М.	183
Шебитченко В.Г.	709	Шош Й.Г.М.	808
Шевченко Г.З.	841	Штейнберг Р.В.	480
Шевчук А.С.	437	Шуб Л.П.	809
Шедид Хассан Шамс	1100	Шулявски Т.	889
Шелудько М.Г.	578	Шутенко Е.И.	710
Шенгелия А.С.	579		

Щ

Щебетовская Е.Г.	1102	Щербакова Е.В.	120
Щекатолина С.А.	254	Щербина А.Г.	210
Щелакова Р.П.	580	Щетинин А.М.	711
Щерба И.И.	209	Щетинина Н.А.	1103

Э

Эглит А.Я.	520	Эктор Ремендос	612
Эйнох Е.С.	76	Элькии Г.И.	165

Ю, Я

Юрченко С.И.	255	Яковенко В.А.	93
Яворский В.И.	654	Яковлев Ю.А.	1010
Яковенко А.И.	438	Ярошенко Т.И.	483
Якуб Е.С.	481	Ястребов П.П.	94
Яницкий В.Г.	482	Ястребова Л.В.	655
Ярмолевич Ю.Р.	1011	Яценко А.П.	932
Ярошевич Т.Н.	678	Яцко М.А.	439
Ярошевский З.М.	52	Яцкова Т.И.	581
Ярошенко В.М.	613		

ІМЕННИЙ ПОКАЖЧИК НАУКОВИХ КЕРІВНИКІВ ТА КОНСУЛЬТАНТІВ

А

Абашкин В.А.	758
Авдеев Е.С.	905
Азаров А.И.	801
Азин Л.А.	677
Айзикович Л.Е.	619, 625
Аксельбанд А.М.	327, 381
Алексеев В.П.	222, 309, 349, 372, 373, 522, 540, 587, 623, 629, 765, 767, 818, 863
Алтухов А.М.	581
Аминов М.С.	645, 755, 819
Анатолийев А.В.	518, 546
Анисимов М.А.	848
Асмаев М.П.	792

Б

Банит Ф.Г.	861
Баренбойм А.Б.	548, 590
Барер Г.О.	73, 82
Барташев Л.В.	431
Баум В.А.	17, 274, 343
Бахтиозин Р.А.	513, 538, 586
Белецкий В.Я.	124, 196, 209, 242, 282, 348, 411, 537, 576
Беляев М.И.	45, 833, 910, 919, 950, 964, 990, 1018, 1084
Берлин З.Л.	352
Блиер Б.М.	153, 421, 528
Бобров А.А.	199
Бокучава М.А.	566
Болога М.К.	351, 632, 637, 671, 753, 770, 938, 1053
Бондаренко Л.Ф.	1001, 1069
Бонева Л.А.	317, 549, 746, 783
Боровик Е.С.	412
Бройдо Б.Е.	292
Бузник В.М.	212, 218, 238, 419
Бурсиан В.Р.	127

В

Вавилов В.С.	730
Вагин Е.В.	222
Вайнберг А.А.	367, 565, 674

Валуйко Г.Г.	449, 563, 566
Варламов М.Л.	319
Васильковский А.А.	203, 620
Венедиктов М.В.	476
Верхивкер Г.П.	230
Вечер А.С.	129, 926
Винаров А.Ю.	807
Владимиров В.В.	334
Вукович Л.К.	793
Вургафт А.В.	421, 528
Вышелесский А.Н.	726

Г

Гальперин Г.Д.	172, 215, 370, 450, 551, 918
Гасюк Г.Н.	270
Гачилов Т.С.	591
Геллер В.З.	542, 604, 638, 841, 879, 909, 1061, 1075, 1093
Геллер З.И.	187, 194, 198, 264, 357, 401, 433, 471, 695
Гиммельфарб Я.К.	159
Гиршсон В.Я.	76, 78, 83, 89, 94, 101, 105
Гладкова Е.Н.	339
Гладушняк А.К.	647, 714, 941, 1068
Глушков Г.И.	795
Гоголин А.А.	460, 543
Голубев В.Н.	976, 994, 1006, 1057, 1062, 1101
Горбис З.Р.	130, 165, 182, 257, 273, 321, 337, 360, 379, 382, 416, 434, 494, 499, 516, 601, 606, 671, 716
Горохов С.М.	984
Гохштейн Д.П.	130, 143, 189, 230, 316, 327, 654, 891
Грабовский А.М.	711, 761
Гречко Н.Ф.	907
Гришин М.А.	46, 384, 422, 461, 534, 588, 635, 678, 759, 774, 776, 859, 866, 945, 962, 973, 1028, 1060, 1090
Грозин Б.Д.	140
Грушевой С.Б.	472, 508
Гужов А.И.	194
Гусев И.П.	311
Гусев П.Г.	415
Гутман И.И.	554

Д

Данилов Р.Л.	393
Данильчук П.В.	1041, 1043
Датунашвили Е.Н.	237, 477
Демидов П.Г.	70, 75, 81, 87, 108, 168, 202, 207, 247, 250, 318
Денисов Ю.С.	697
Дергачев А.Г.	873
Дехтярев В.Л.	316
Дзядзио А.М.	22, 128, 173, 314, 410, 427, 458, 496, 523, 536, 799, 968
Дикий Б.Ф.	319
Дикис М.Я.	61, 126, 141, 161, 163, 200, 281, 297, 308, 312, 336, 402, 462, 474, 495, 582, 647, 705 680, 1014, 1023
Дмитрук Е.А.	136
Доброхотов Н.Н.	531, 552, 574, 626, 656, 706, 709, 713, 750
Долгозвяг В.А.	1015
Домарецкий В.А.	62, 115
Домбровский Г.Д.	920, 954, 1011, 1020, 1032, 1037
Дорошенко А.В.	823
Дубинский М.Г.	968
Дуганов Г.В.	236, 533, 781, 796, 802, 918, 924, 944, 946, 1003
Дударев И.Р.	145, 285, 418, 441, 454, 535, 544, 622, 627, 648, 715, 897, 914
Дудкин М.С.	771
Дульнева И.П.	323
Дуэль М.А.	

Е, Ж

Ересько Г.А.	961
Жадан В.З.	275, 280, 332, 344, 399, 420, 499, 657, 898, 989, 1102
Жадан С.З.	387, 414, 571, 670, 967, 1103
Жданович Г.А.	402
Железный В.П.	1083
Живица В.И.	1016
Жидко В.И.	175, 299, 359, 361, 392, 722, 775, 931, 937, 956
Жук И.П.	869
Жуковский Э.И.	999, 1008, 1048

З

Загибалов А.Ф.	817, 903, 923, 975, 980, 1071, 1084
Загоруйко В.А.	502, 925, 936
Залдастанишвили Н.К.	719
Залецкий В.Н.	678, 763
Зозулевич Б.В.	400, 567, 609, 668
Зубатов Н.Г.	442

И

Иваненко А.В.	474, 491, 593, 672, 686, 752, 788, 1091
Ивахнов В.И.	1039
Игнатенко И.И.	724
Ильвицкий Н.А.	305

К

Каган И.С.	447, 514
Казавчинский Я.З.	151, 206, 227, 298, 306, 335, 340, 554, 573, 679
Какабаев А.	274, 343
Календерьян В.А.	360, 416, 516, 693, 735, 797, 840, 870, 951, 965, 1039
Калинин Л.Г.	564
Калнинь И.М.	1058, 1082
Кальян Б.Н.	668
Каминкас В.А.	960
Каммари М.Д.	71
Каневец Г.Е.	592
Карнаушенко Л.И.	917, 974, 1042, 1044
Карпин Е.Б.	260
Карповский Е.Я.	992
Кац И.С.	374
Кеммер А.С.	427, 458, 487
Кердиваренко М.А.	771, 969
Керимов А.М.	432
Кессельман П.М.	192, 232, 254, 258, 259, 267, 313, 388, 404, 481, 511, 583, 701, 741, 782, 852, 895, 902, 921, 1049, 1050, 1073
Кириленко О.А.	784, 940, 996
Кирко И.М.	268
Кишиневский М.Х.	468
Клевицкий З.С.	650
Клименко А.П.	275, 276, 592

Книжко П.О.	572
Ковалев П.А.	521
Ковбасюк Р.Ф.	880
Козенко С.И.	662
Козлов Г.Ф.	878
Козорез А.И.	1088
Коленко Е.А.	293, 453
Колтунова Л.Н.	409, 569
Кон Л.И.	142, 144, 322, 444
Кондак М.А.	125
Коноплев И.Д.	1065, 1072
Константинов Л.И.	362
Корнараки В.В.	1096
Коробочкин И.В.	371
Костюк Г.Ф.	314, 410, 487, 496, 536, 799
Котельников А.Ф.	1076
Котляр Л.И.	150а, 186, 236, 290, 448, 529, 533, 565, 674, 802
Коханский А.И.	607, 617, 717, 754
Кочетова А.А.	572
Красномовец П.Г.	1034, 1089
Кретов И.Т.	843
Кринецкий И.И.	152, 167, 179, 188, 235, 263, 269, 279, 283, 287, 445, 618, 720, 773, 789
Кротов Е.Г.	525, 585, 635, 703, 734, 749, 764, 1047
Крохин В.Н.	845
Крючков И.В.	223, 307, 465
Кудинов В.А.	201
Кузнецов А.П.	393, 435, 488, 527, 557, 636, 639, 643, 868, 942, 991, 1007
Куприц Я.Н.	64, 69, 72
Курылев Е.С.	520

Л

Лавренченко Г.К.	812, 872, 881, 894, 899, 911, 958, 963, 1026, 1030
Лагутин О.Д.	503
Ладанюк А.П.	794
Лазарев В.Д.	820
Лазаренко Б.Р.	351, 667
Ларин В.В.	451
Левицкий А.П.	855, 943, 959, 983, 1038
Левченко Е.А.	1041
Лемаринье К.П.	707, 887

Ленарский И.И.	81
Леонова Г.К.	483
Литвиненко И.И.	660
Лихницкий Г.В.	140
Лобанов Д.И.	116
Ломакин В.Ф.	835
Луговский С.И.	882
Лунц Е.Б.	157, 177, 201
Луцык В.И.	700
Лысянский В.М.	579

М

Магомаев А.А.	1021
Мазур В.А.	877, 892, 988, 1056
Мальский А.Н.	178, 704, 745, 748, 833, 910, 964, 990, 1012, 1018
Мальцев В.Ф.	484, 492, 521, 532, 555, 568, 594
Мандельштейн М.Л.	430
Маноха И.Е.	842
Мартыненко Я.Ф.	769
Мартыновский В.С.	118, 121, 123, 156, 166, 183, 208, 210, 241, 244, 249, 252, 265, 272, 324, 332, 338, 383, 522, 561, 623, 655
Марх А.Т.	12, 27, 59, 68, 95, 119, 120, 132, 147, 158, 171, 180, 216, 221, 231, 233, 255, 310, 317, 329, 345, 353, 356, 413, 490, 506, 507, 549, 631, 659, 727, 766, 783, 817, 846, 1033
Матиенко Б.Т.	760
Медведева Е.И.	779
Медзеновский В.Б.	426
Мельцер Л.З.	135, 164, 205, 226, 229, 296, 338, 545, 571, 595, 613, 623, 640, 649, 658, 831, 1029
Мерабишвили М.С.	619
Мерко И.Т.	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
Меркулов А.П.	838
Месяцев И.И.	584
Метенин В.И.	682, 699, 1009, 1031
Мехузла Н.А.	820
Мещеряков Г.Н.	1040
Милованов В.И.	639, 893, 896, 906, 1035, 1082
Мина Р.Т.	963
Минкус Б.А.	387, 539, 590, 664, 1087

Миронов И.С.	269, 396, 426, 600, 661, 688
Михайленко Г.Г.	807
Михайлов И.Ф.	412
Мищенко М.Т.	620
Мнацаканов Г.К.	850, 1080
Моисеева В.Г.	808
Молдавский Г.Е.	193, 286
Молдавский Г.Х.	245, 457, 480
Монтик П.Н.	667
Морозов Н.В.	190, 366, 424, 596, 705
Мохнатюк А.И.	498
Муталибов А.А.	851

Н

Наер В.А.	249, 252, 264, 272, 391, 417, 451, 469, 560, 599, 614, 673, 798, 853, 864, 912, 939, 947, 982, 1010, 1097
Наремский Н.К.	365, 519, 556, 603, 691, 696, 862
Недоступ В.И.	816, 884
Некрасов В.П.	757
Нижарадзе А.Н.	786
Никитин А.М.	997
Никитин Г.М.	1064
Никульча И.П.	556, 681, 1070
Никульшин Р.К.	916, 1058
Никульшина Д.Г.	497, 630
Нилов В.И.	237, 559

О

Онищенко В.П.	929, 987, 1052
Орлов А.И.	904
Остапчук Н.В.	479, 553, 634, 702, 733, 953, 977, 993

П

Павлов А.И.	403, 633, 708, 839, 1086
Павлюченко А.К.	508
Пальцев В.С.	103, 173
Пантелеева З.Н.	478
Панченко А.В.	74, 77, 79, 80, 92, 97, 99, 100, 113, 117
Пасс А.Е.	616
Перельман Т.Л.	392
Петров И.К.	355

Петько В.Ф.	796
Пивоваров П.П.	986
Пискарев А.И.	333
Платонов П.Н.	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
Поберезкин А.Э.	1098
Погирной Н.Е.	501
Подгаец С.И.	350, 375, 436, 483
Подзоллов Г.Г.	374, 475, 478, 489, 578
Полудов А.Н.	482
Попов М.П.	915
Преображенский А.А.	456, 485, 509, 530, 593, 672
Притула В.В.	978
Пустынников В.Г.	169, 394

Р

Рабинович В.А.	526
Разувеев Н.И.	486
Ратиани Г.В.	304
Рафалович Д.М.	240, 303, 464
Расторгуев Ю.А.	187, 376, 398, 455, 1081
Реут В.И.	300
Ривкин С.А.	459
Рогачев В.И.	20 , 507, 653, 813
Рогожин С.В.	986
Розенбаум Т.Я.	271
Ройх И.Л.	155, 181, 214, 240, 266, 294, 303, 380, 409, 464, 569, 746
Роменский Н.В.	84, 91, 93, 98, 246, 278, 428, 504
Русов Е.Х.	612
Руссо А.М.	79, 97
Рутман Р.С.	346

С

Савченков Г.А.	985, 1100
Садовский Г.Н.	710
Саенко Н.Ф.	456

Сажин Б.С.	900
Самсонова А.Н.	666, 728
Семенов А.Н.	146
Семенюк В.А.	561, 646
Семке А.В.	690
Сергеев О.А.	425
Серых Г.М.	908
Скобло Д.И.	712, 718
Скорикова Ю.Г.	253, 611
Скорнякова Н.С.	627
Скурихин И.М.	559
Слободянюк Л.И.	238
Смирнов Г.Ф.	357, 390, 419, 505, 601, 669, 689, 740, 753, 780, 811, 825, 865, 949, 998, 1017, 1019, 1092
Сокол П.Ф.	213
Солдатенко Ю.А.	395
Сомов В.А.	184
Спокойный Ф.Е.	716, 814, 1027
Старичкова В.Е.	544
Суслов А.П.	541

Т

Табачников А.Г.	206, 747
Такахаша В.	142
Таран А.А.	808
Таран Н.Г.	301
Тарутин П.П.	680, 758
Таубман Е.И.	337, 396, 1045, 1051
Тиховидов Б.Д.	844
Тодес О.М.	220
Тодорцев Ю.К.	778, 804, 858
Токарик Э.Ф.	759
Тонконогий Ю.Л.	683, 744, 854
Трегуб В.Г.	785
Трибельгорн Э.В.	302
Троицкий Г.В.	504
Тюрин С.Т.	563

У

Уголик Н.Ф.	369, 431
Улумиев А.А.	725
Усманов А.Г.	972

Ф

Фан-Юнг А.Ф.	291, 310 , 423, 437, 440, 547, 577, 694, 698, 738, 742, 803
Федоров Ф.А.	826
Фельдман А.Л.	213, 231, 400, 413, 490, 631, 727, 739, 766, 836, 860, 952, 1095
Фельдман И.А.	461, 1074
Фертман Г.И.	677
Филоненко Г.К.	111, 122, 422
Флауменбаум Б.Л.	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

Х

Хаит С.З.	418
Хачатуров В.Р.	578
Хобин В.А.	1004, 1036 , 1048, 1054, 1086
Хозе А.Н.	608
Хохлов Б.А.	927
Христиченко П.И.	791
Худолей Л.Л.	589, 597
Хутский Г.И.	277

Ц

Цвилинг А.Я.	224
Цыкало А.Л.	473, 922, 966, 1085
Цымарный В.А.	306

Ч

Чагаровский А.П.	776, 962
Чайка И.К.	732, 743, 875, 883, 901, 928, 1000, 1038, 1067
Чайковский В.Ф.	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
Чепурненко В.П.	368, 429, 550, 591, 612, 676, 756, 806, 822, 827, 948, 1063
Червякова К.И.	197
Чернобыльский И.И.	110

Чмырь А.Д.	354, 479, 493, 580, 886
Чуклин С.Г.	16 , 134, 137, 138, 149, 195, 198, 205, 211, 251, 325, 328, 358, 368, 397, 429, 466, 500, 550 , 570, 591, 630, 665, 676
Чумак И.Г.	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

Ш

Шеффер А.П.	575
Шляховецкий В.М.	957
Шмат К.И.	723
Шмыгля А.А.	655
Шнайд И.М.	443, 790, 955
Шумский О.Д.	584, 849

Щ

Щекатолина С.А.	695
Щербаков А.З.	757
Щербаков В.Г.	769

Э, Я

Эльперин И.Т.	595
Якобсон В.Б.	331, 341, 463, 524, 663
Яковенко В.А.	278, 428, 438, 446, 504, 515, 553, 687, 691, 702, 733