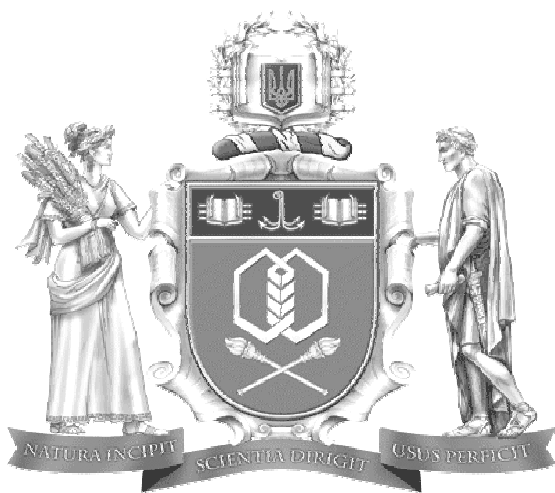


Міністерство освіти і науки України
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



40

**НАУКОВО-
МЕТОДИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ**

Матеріали конференції

***Науково-методологічні основи
вдосконалення системи
підготовки фахівців
для харчової та зернопереробної
промисловостей***

В ДВОХ ЧАСТИНАХ

Частина 2

ОДЕСА 2009

Матеріали друкуються відповідно рішення 40^{ої} науково-методичної конференції викладачів ОНАХТ «Науково-методологічні основи вдосконалення системи підготовки фахівців для харчової та зернопереробної промисловостей», яка проходила 8 і 9 квітня 2009 року.

Склад редакції: Єгоров Б.В., д-р техн. наук, професор,
Гапонюк О.І., д-р техн. наук, професор,
Капрельянц Л.В., д-р техн. наук, професор,
Гладушняк О.К., д-р техн. наук, професор,
Моргун В.О., д-р техн. наук, професор,
Іоргачова К.Г., д-р техн. наук, професор,
Ангелов Г.В., канд. іст. наук, професор,
Немченко В.В., д-р екон. наук, професор,
Трішин Ф.А., канд. техн. наук, доцент,
Науменко В.І., канд. техн. наук, доцент,
Будюк Л.Ф., канд. техн. наук, доцент,
Кац А.К., канд. техн. наук, доцент,
Нарушевич-Васильєва О.В., канд. філол. наук, доцент.

АКТУАЛЬНІСТЬ СТВОРЕННЯ В ОНАХТ НАУКОВО-ДОСЛІДНОЇ ЛАБОРАТОРІЇ ПИТНОЇ ВОДИ ТА ВОДОПІДГОТОВКИ НА ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВАХ

Б.В. Єгоров, О.О. Коваленко

Виробництво харчових продуктів потребує використання значної кількості питної води. Найбільше використовують води для виробництва фасованої питної води, відновлених соків, безалкогольних напоїв, пива, горілки. Відомо, що якість харчових продуктів і ефективність їх виробництва суттєво залежить від якості води. Так, ефективність виробництва цукру підвищується, коли вода має низьку мінералізацію, оскільки висока мінералізація ускладнює процес кристалізації цукру. Забарвленість крохмалю зростає, якщо при його отриманні використовується вода, з якої не вилучене залізо. Для виготовлення лікеро-горілкової продукції, відновлених соків, напоїв важливо, щоб вода була нормалізованою за сольовим складом, насамперед за жорсткістю та лужністю. Наявність гіпсу у воді гальмує процес бродіння при пивоварінні. А при винокурінні наявність у воді хлоридів кальцію та магнію перешкоджає розвитку дріжджів. Для виробництва всіх харчових продуктів важлива відсутність у воді хлору та хлорорганічних сполук, бо вони погіршують смак та колір продуктів. Тому до води на харчових виробництвах ставиться ряд вимог, які відображені в нормативних документах. І хоча сьогодні на харчових виробництвах використовуються сучасні вітчизняні та зарубіжні технології водопідготовки, випадки випуску неякісної харчової продукції фіксуються часто. Так, із ЗМІ відомий випадок, коли під час хімічного аналізу промислових зразків соків у них знаходили антибіотики та кофеїн, тобто такі компоненти, наявність яких у соках принципово неможлива. Найбільш ймовірно, що в продукт вони потрапили з питною водою, яка використовувалася для відновлення концентрованих соків, і в процесі отримання якої використовувалася технологія водопідготовки, не розрахована на видалення зазначених компонентів. Відомі також випадки, коли після встановлення сучасних технологій водопідготовки якість питної води не покращувалася, а навпаки, погіршувалася. Як з'ясовувалося пізніше, причиною цього були хімічні реакції між реагентами та компонентами води, наявність яких у воді не була встановлена на початку етапу проектування лінії водопідготовки. Вищезгадані випадки є свідченням того, що не всі проблеми в галузі проектування технологій та виробництва обладнання для водопідготовки, особливо для харчових виробництв, є вирішеними. Однією з основних невирішених проблем є відсутність чітких рекомендацій щодо заходів, які необхідно впроваджувати на підприємствах в умовах, коли якість питної води, як з мережі централізованого водопостачання, так і артезіанської води, постійно погіршується внаслідок техногенного впливу на навколишнє середовище. У зв'язку з цим, створення в Одеській національній академії харчових технологій науково-дослідної лабораторії з технології питної води та водопідготовки на харчових виробництвах є дуже актуальним.

ЗМІСТ

ПОЛІПШЕННЯ СТРУКТУРИ І ВИКОРИСТАННЯ ЕЛЕКТРОННОГО НАУКОВО-МЕТОДИЧНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН В.Е. Волков, В.Т. Артьоменко	3
УДОСКОНАЛЕННЯ КОМП'ЮТЕРНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ОЦІНКИ ЯКОСТІ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ С.В. Котлик, О.П. Соколова, О.Ю. Соломенко	4
ІНСТИТУТ КУРАТОРСТВА ЯК ОСНОВА ВИХОВНОЇ РОБОТИ Ю.С. Федченко	5
РОЗРОБКА МЕТОДИЧНИХ ВКАЗІВОК ДЛЯ СЛУХАЧІВ ПІДГОТОВЧОГО ВІДДІЛЕННЯ ІНОЗЕМНИХ ГРОМАДЯН О.Д. Андріянов, І.О. Кузнєцова, К.А. Янченко, Л.І. Короленко	6
АКТИВНІ МЕТОДИ НАВЧАННЯ КУРСАМ НЕОРГАНІЧНОЇ ХІМІЇ ТА ЗАГАЛЬНОЇ ХІМІЇ О.Д. Андріянов, В.П. Петросян, І.О. Кузнєцова, О.Б. Гуляєнко, К.А. Янченко	7
ПОБУДОВА КУРСУ «АНАЛІТИЧНА ХІМІЯ» ВІДПОВІДНО ДО РЕАЛІЙ СУЧАСНОГО НАВЧАННЯ О.М. Железко, Н.М. Александрова	8
ОСНОВНІ ПРИНЦИПИ ОРГАНІЗАЦІЇ ПОТОЧНОГО І ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ НА КАФЕДРІ ХІМІЇ ТА БЕЗПЕКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ О.В. Малинка, С.В. Бельтюкова	9
КУРС «ХАРЧОВА ХІМІЯ» В СИСТЕМІ ПІДГОТОВКИ СПЕЦІАЛІСТІВ ГОТЕЛЬНОГО-РЕСТОРАННОГО СЕРВІСУ Н.К. Черно, Г.В. Крусір	10
ОРГАНІЗАЦІЯ НАВЧАННЯ ОРГАНІЧНОЇ ХІМІЇ ФРАНЦУЗЬКОЮ МОВОЮ ДЛЯ СТУДЕНТІВ-ТЕХНОЛОГІВ Н.К. Черно, О.В. Севастьянова	11
ОСОБЛИВОСТІ ВИКЛАДАННЯ ДИСЦИПЛІНИ «ХАРЧОВІ ДОБАВКИ» ДЛЯ СТУДЕНТІВ ФАКУЛЬТЕТУ ЕМБ О.О. Антіпіна	12
ДИСЦИПЛІНА «ЕКСПЕРТИЗА НАРКОТИЧНИХ, ОТРУЙНО- ТА ВИБУХОНЕБЕЗПЕЧНИХ РЕЧОВИН» У СТРУКТУРІ ПІДГОТОВКИ ФАХІВЦІВ-МИТНИКІВ Н.О. Денісюк, Л.С. Гураль	13
СУЧАСНІ МЕТОДИ НАВЧАННЯ ПРИ ВИКЛАДАННІ КУРСУ «ФІЗІОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ОЦІНКИ ЯКОСТІ ПРОДУКТІВ» С.П. Решта, Н.О. Денісюк	14
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНА ВЛАСНІСТЬ ПРИ ВИКЛАДАННІ КУРСУ «ФІЗІОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ОЦІНКИ ЯКОСТІ ПРОДУКТІВ» О.І. Данилова, С.П. Решта	15
САМОСТІЙНА РОБОТА СТУДЕНТІВ ЗАОЧНОГО ВІДДІЛЕННЯ ПРИ ВИВЧЕННІ ДИСЦИПЛІНИ «ІНТЕЛЕКТУАЛЬНА ВЛАСНІСТЬ» О.І. Данилова, О.Д. Соколов	16
АКТУАЛЬНІСТЬ СТВОРЕННЯ В ОНАХТ НАУКОВО-ДОСЛІДНОЇ ЛАБОРАТОРІЇ ПИТНОЇ ВОДИ ТА ВОДОПІДГОТОВКИ НА ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВАХ Б.В. Єгоров, О.О. Коваленко	17
СТРУКТУРА ТА ЗАВДАННЯ НАУКОВО-ДОСЛІДНОЇ ЛАБОРАТОРІЇ ПИТНОЇ ВОДИ ТА ВОДОПІДГОТОВКИ НА ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВАХ О.О. Коваленко	18