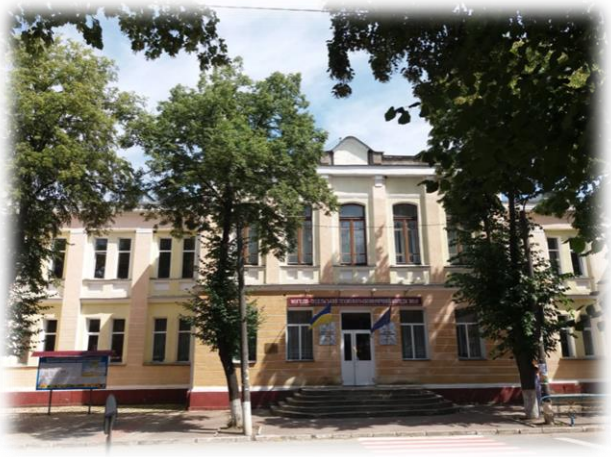
МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ННВК «ВСЕУКРАЇНСЬКИЙ НАУКОВО-НАВЧАЛЬНИЙ КОНСОРЦІУМ»
ВІННИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
АГРОПРОМИСЛОВИЙ КОЛЕДЖ ГЕОРГЕ РЕДУКАН, МОЛДОВА
ТЕХНОЛОГІЧНО-ПРОМИСЛОВИЙ КОЛЕДЖ ВНАУ
ЧЕРНЯТИНСЬКИЙ КОЛЕДЖ ВНАУ
МОГИЛІВ-ПОДІЛЬСЬКИЙ ТЕХНОЛОГО-ЕКОНОМІЧНИЙ КОЛЕДЖ ВНАУ
НЕМИРІВСЬКИЙ КОЛЕДЖ БУДІВНИЦТВА, ЕКОНОМІКИ ТА ДИЗАЙНУ ВНАУ
ЛАДИЖИНСЬКИЙ КОЛЕДЖ ВНАУ

ПРОГРАМА

Вельмишановні колеги, запрошуємо Вас взяти участь у Всеукраїнській науково-практичній конференції

«Інновації у розвитку харчових технологій та економіки країни»

4-5 червня 2020 року



за адресою 24000, м. Могилів-Подільський, вул. Київська, 40/1

Державна реєстрація МОНУ ДНУ УкрІНТЕІ посвідчення № 297 від 14.05.2020 р.

ПОРЯДОК РОБОТИ КОНФЕРЕНЦІЇ

4 червня 2020 року Ознайомлення з матеріально-технічною базою коледжу: виробничою лабораторією зі спеціальності «Харчові технології», навчальною бухгалтерією; навчально-виробничою лабораторією для аналізу зерна та продуктів його переробки.

5 червня 2020 року

9^{00}-10^{00} РЕЄСТРАЦІЯ УЧАСНИКІВ КОНФЕРЕНЦІЇ (*хол корпусу, онлайн*)

10^{00}-12^{30} ПЛЕНАРНЕ ЗАСІДАННЯ (*актова зала*)

13^{00}-15^{00} РОБОТА ПО СЕКЦІЯХ

Секція 1. Сучасні аспекти розвитку економіки, бізнесу та управління країни *(аудиторія № 23)*

Секція 2. Ефективність технологічних процесів, якість та екологічна безпека продукції *(аудиторія № 4)*

Секція 3. Професійна підготовка фахівців для харчової галузі та сектору економіки через впровадження сучасних інноваційно-інформаційних технологій *(аудиторія № 22)*

Секція 4. Концептуальні шляхи розвитку аграрного сектору країни *(аудиторія № 16)*

15^{00}-15^{20} ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ РОБОТИ КОНФЕРЕНЦІЇ *(аудиторія № 23)*

РЕГЛАМЕНТ КОНФЕРЕНЦІЇ

ДОПОВІДЬ НА ПЛЕНАРНОМУ ЗАСІДАННІ	до 10 хв.
ДОПОВІДІ НА СЕКЦІЙНИХ ЗАСІДАННЯХ	до 5 хв.
ВИСТУПИ В ОБГОВОРЕННЯХ	до 3 хв.

ПЛЕНАРНЕ ЗАСІДАННЯ
10^{00}-12^{30}(актова зала)

10:00-10:10	**ПРИВІТАННЯ УЧАСНИКІВ КОНФЕРЕНЦІЇ** **КАЛЕТНІК Григорій Миколайович,** доктор економічних наук, професор, академік НААН України, президент Вінницького національного аграрного університету, президент ННВК «Всеукраїнський науково-навчальний консорціум»
	МАЗУР Віктор Анатолійович, кандидат сільськогосподарських наук, професор, ректор Вінницького національного аграрного університету
	ГОНЧАРУК Інна Вікторівна, кандидат економічних наук, доцент, проректор з наукової та інноваційної діяльності Вінницького національного аграрного університету
	КАЗЬМІР Валентина Анатоліївна, директор Могилів-Подільського технолого-економічного коледжу Вінницького національного аграрного університету
10:10-10:20	**ПРОБЛЕМИ ФУНКЦІОНУВАННЯ УПРАВЛІНСЬКОГО ОБЛІКУ В СУЧАСНИХ УМОВАХ ГОСПОДАРЮВАННЯ** **Казьмір Валентина Анатоліївна,** директор Могилів-Подільського технолого-економічного коледжу Вінницького національного аграрного університету
10:20-10:30	**ГЛОБАЛЬНІ ЕКОНОМІЧНІ ТРЕНДИ: МІСЦЕ ТА ДЕТЕРМІНАНТИ РОЗВИТКУ УКРАЇНИ** **Салькова Ірина Юріївна,** кандидат економічних наук, доцент, декан факультету економіки та підприємництва Вінницького національного аграрного університету
10:30-10:40	**АНАЛІЗ МЕХАНІКИ ФОРМОЗМІНИ ЗАГОТОВОК ДЕТАЛЕЙ ХАРЧОВОГО ВИРОБНИЦТВА** **Матвійчук Віктор Андрійович,** доктор технічних наук, професор, декан інженерно-технологічного факультету Вінницького національного аграрного університету
10:40-10:50	**ДОСЛІДЖЕННЯ РИНКОВИХ МОЖЛИВОСТЕЙ ПІДПРИЄМСТВА ОЛІЙНО-ЖИРОВОГО ПІДКОМПЛЕКСУ ГЛИБОКОЇ ПЕРЕРОБКИ ГОРІХУ ВОЛОСЬКОГО** **Пронько Людмила Миколаївна,** кандидат економічних наук, доцент, декан факультету менеджменту та права Вінницького національного аграрного університету
10:50-11:00	**ОСОБЛИВОСТІ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ ФАХІВЦІВ СПЕЦІАЛЬНОСТІ «ГАЛУЗЕВЕ МАШИНОБУДУВАННЯ» СФЕРИ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ** **Будяк Руслан Володимирович,** кандидат технічних наук, доцент, директор Технологічно-промислового коледжу Вінницького національного аграрного університету
11:00-11:10	**ПРОБЛЕМНІ АСПЕКТИ ОЦІНКИ ЕФЕКТИВНОСТІ ДІЯЛЬНОСТІ КОНТРОЛЮЮЧИХ ОРГАНІВ У СФЕРІ ПУБЛІЧНИХ ЗАКУПІВЕЛЬ** **Здирко Наталія Григорівна,** кандидат економічних наук, доцент, декан факультету обліку та аудиту Вінницького національного аграрного університету

11:10-11:20	**АСПЕКТИ КАВІТАЦІЙНОЇ ТЕХНОЛОГІЇ ВОДОПІДГОТОВКИ ХАРЧОВОЇ ГАЛУЗІ** **Берник Ірина Миколаївна,** кандидат технічних наук, доцент, завідувач кафедри харчових технологій та мікробіології Вінницького національного аграрного університету
11:20-11:30	**НАУКОВІ ОСНОВИ УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ ЯБЛУЧНИХ ВИЧАВОК В ЕКОЛОГІЧНО БЕЗПЕЧНІ КОРМОВІ ПРОДУКТИ** **Воєцька Олена Євгеніївна,** кандидат технічних наук, доцент Одеської національної академії харчових технологій
11:30-11:40	**ОРГАНІЧНЕ ВИРОБНИЦТВО, ЯК КЛЮЧОВИЙ ІНДИКАТОР ЕКОЛОГІЧНОЇ БЕЗПЕКИ КРАЇНИ: ПРОБЛЕМИ ІНФОРМАЦІЙНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ** **Іщенко Яна Петрівна,** кандидат економічних наук, доцент, заступник декана з наукової роботи факультету обліку та аудиту Вінницького національного аграрного університету
11:40-11:50	**ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИННОВАЦИОННЫХ МЕТОДОВ В ФОРМИРОВАНИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КАЧЕСТВ СПЕЦИАЛИСТА** **Козак Марія Іванівна,** директор Агропромислового коледжу Георге Редукан, Молдова
11:50-12:00	**ПРОДОВОЛЬЧА БЕЗПЕКА ЯК ГОЛОВНИЙ КОМПОНЕНТ ЕКОНОМІЧНОЇ БЕЗПЕКИ КРАЇНИ** **Брояка Антоніна Анатоліївна,** кандидат економічних наук, доцент, заступник декана з наукової роботи факультету економіки та підприємництва Вінницького національного аграрного університету
12:00-12:10	**АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ ОБЛІКУ РОЗРАХУНКІВ З ПДВ** **Подолянчук Олена Анатоліївна**, кандидат економічних наук, доцент, завідувач кафедри обліку та оподаткування в галузях економіки Вінницького національного аграрного університету
12:10-12:20	**СУЧАСНИЙ СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ДЛЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЕНЕРГЕТИЧНОЇ АВТОНОМІЇ ПІДПРИЄМСТВ АПК** **Паламаренко Яна Вікторівна,** кандидат економічних наук, старший викладач, голова Наукового товариства студентів, аспірантів, докторантів і молодих вчених ВНАУ
12:20-12:30	**ВИКОРИСТАННЯ М'ЯСА З ОЗНАКАМИ PSE ТА DED** **Новгородська Надія Володимирівна,** кандидат сільськогосподарських наук, доцент ВНАУ

ДОПОВІДЬ

АСПЕКТИ КАВІТАЦІЙНОЇ ТЕХНОЛОГІЇ ВОДОПІДГОТОВКИ ХАРЧОВОЇ ГАЛУЗІ

Берник Ірина Миколаївна, кандидат технічних наук, доцент,
завідувач кафедри харчових технологій та мікробіології
Вінницького національного аграрного університету

Воду в харчовій галузі використовують як

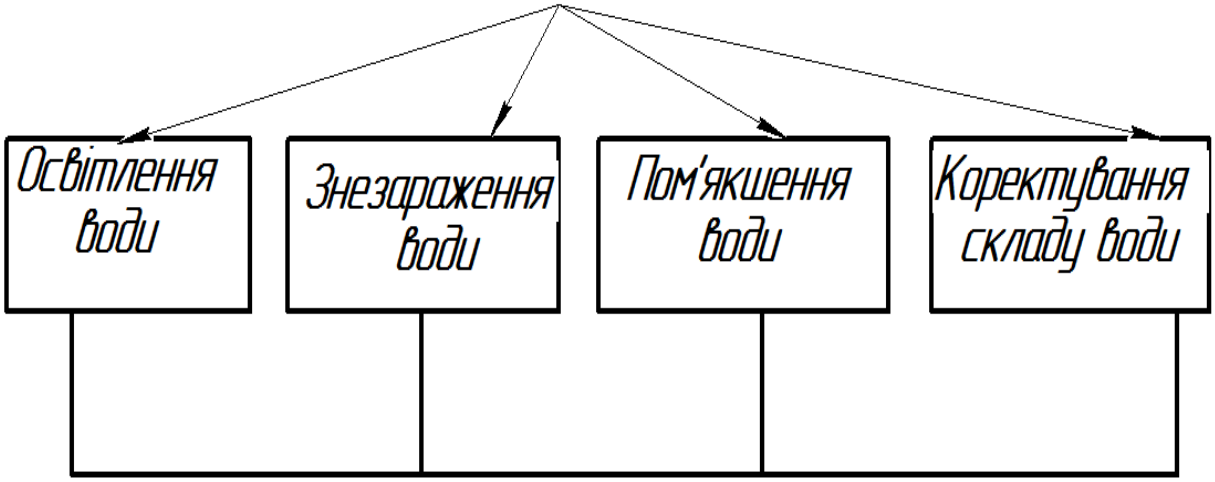
сировину для виробництва продукції	теплоносій	**транспортування і миття сировини, для санітарно-побутових потреб**

Водопідготовка

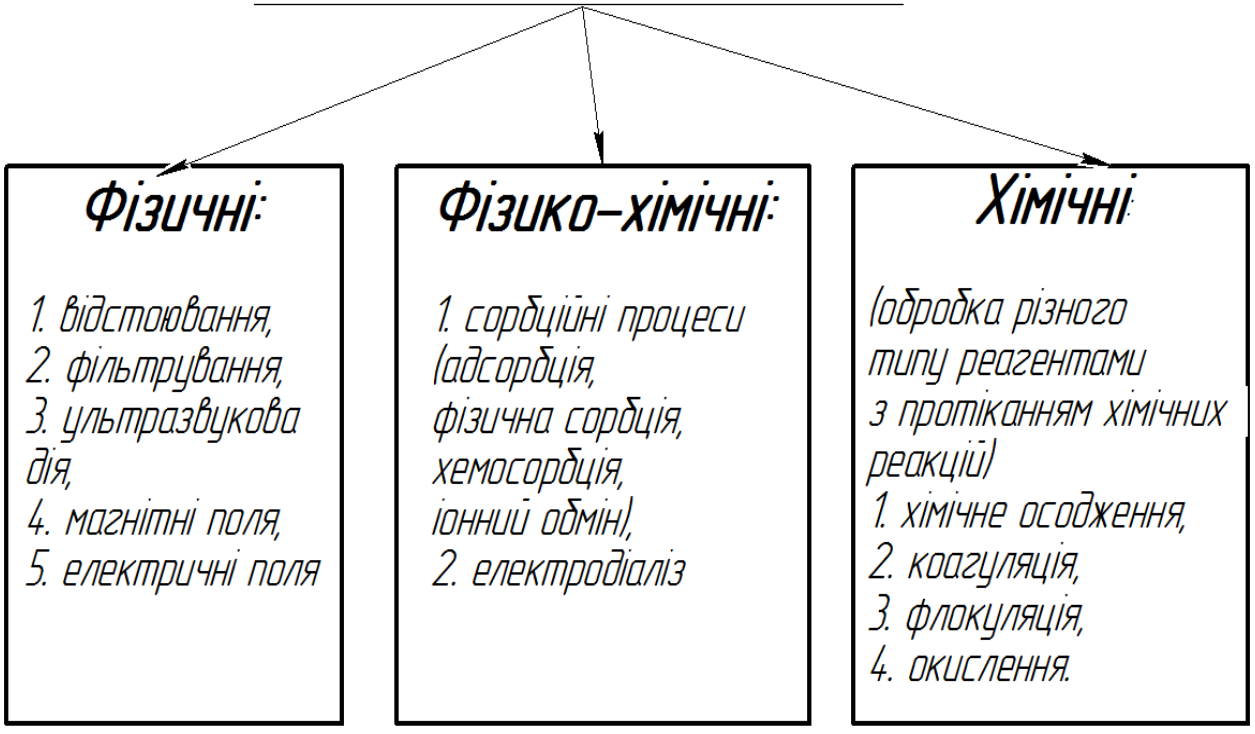
характеризується протіканням процесів, пов'язаних з:

1. коректуванням фізичних та хімічних властивостей води;
2. знезараженням води.

мета водопідготовки



методи водопідготовки



Найбільш успішне використання ультразвуку пов’язане з обробкою рідинних середовищ, оскільки саме в них виникає явище – ультразвукової кавітації, що є ефективним механізмом концентрації енергії звукової хвилі низької щільності у високу щільність енергії, яка зумовлена пульсаціями та захлопуванням кавітаційних бульбашок.

Кавітація, тобто розрив рідини, є результатом змінного тиску в об’ємі, що створює джерело ультразвукових коливань. Утворення кавітаційних бульбашок відбувається у фазі розрідження за наявності зародків кавітації (нерозчинні гази, незмочуванні тверді частинки, парогазові бульбашки). Захлопування їх відбувається у фазі стиснення. При цьому пара конденсується, а газ зазнає сильного адіабатичного стиснення. Пульсації кавітаційних бульбашок та їх захлопування створюють у мікрооб’ємах інтенсивні мікротечії, ударні хвилі, кумулятивні струмені та локальні температури.

Вплив на компонентний склад та структуру води ультразвукової кавітації:

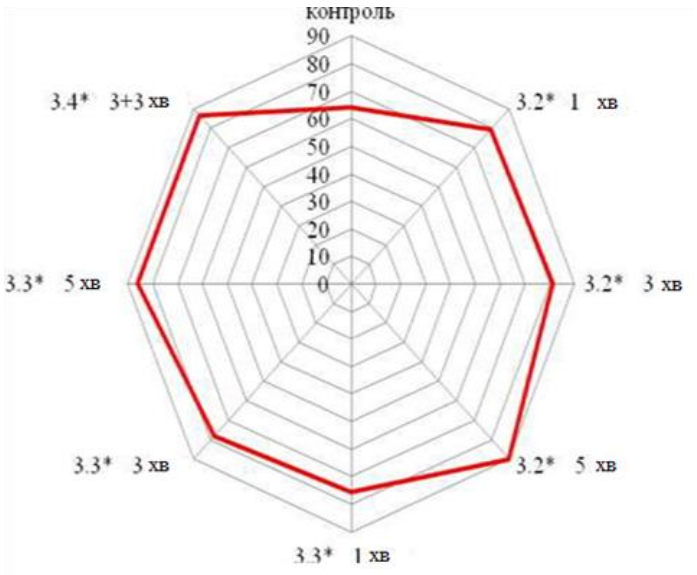
– розкладання молекул води та її складових компонентів.

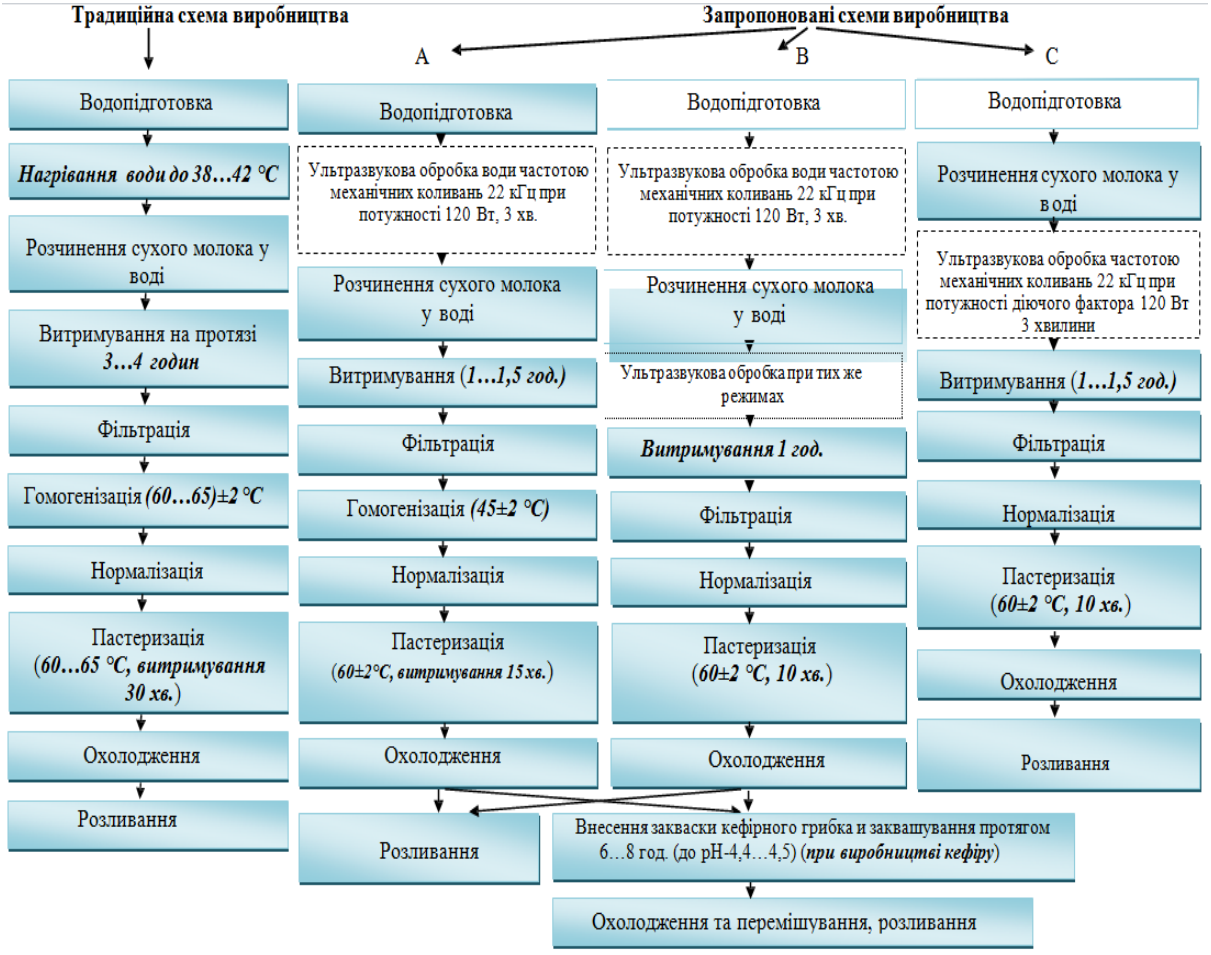
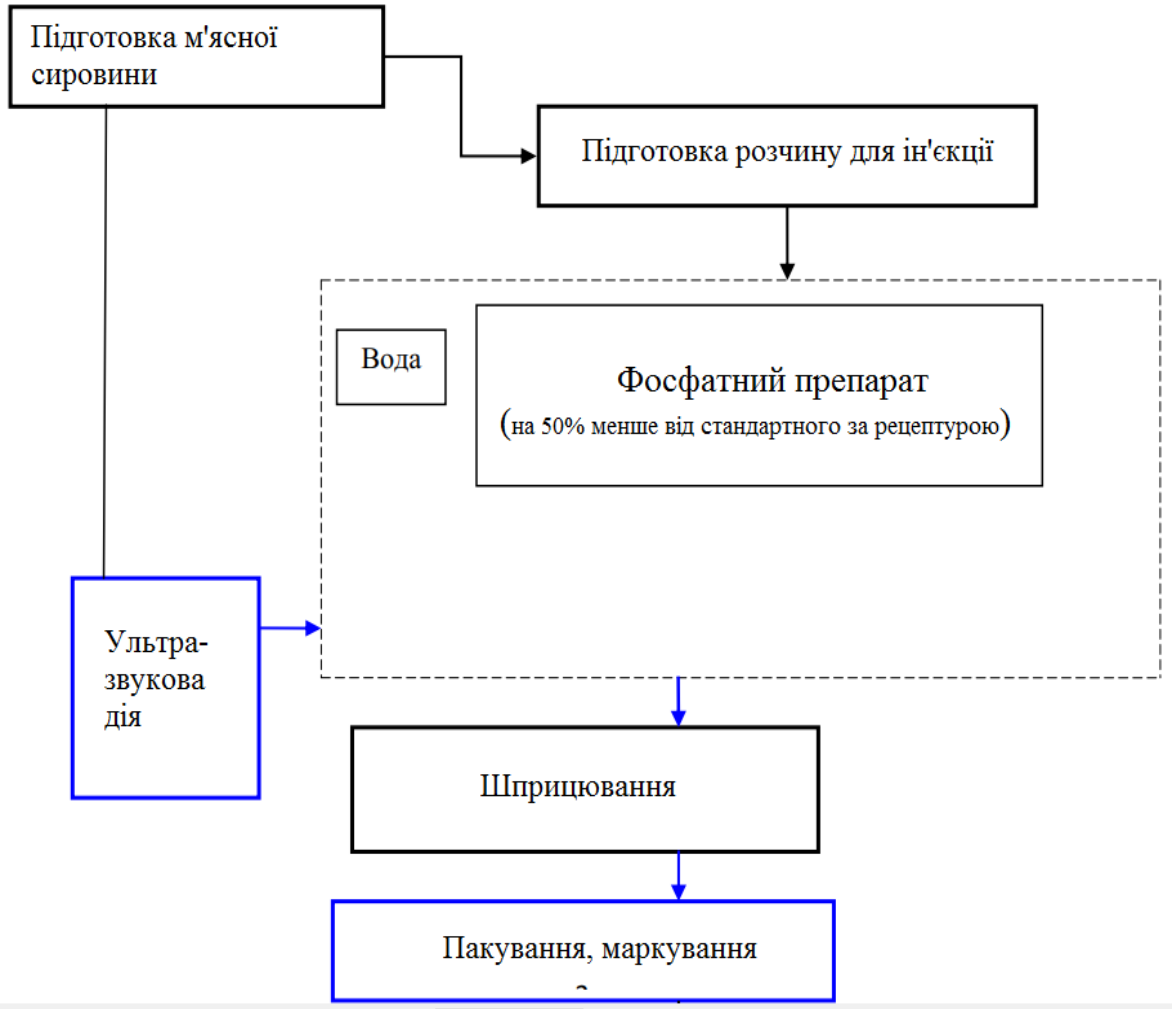
- Зміни величини pH
- обумовлені розривом зв'язків в молекулі H2O з утворенням іонів H + і OH-, подальша дисоціація води, що обумовлює придбання водою особливих властивостей
- пом'якшення води
- вплив на солі кальцію і магнію, сприяє випаданню їх в осад.

Ефективність процесів відновлення сухого молока та відновлених продуктів переробки молока

- підвищує властивості води, як розчинника;
- підвищити вологоутримуючі властивості компонентів молока,
- підвищує розчинність компонентів сухого молока за рахунок зміни дисперсності та складу вуглеводів,
- гомогенізує та стабілізує структуру;
- скоротити час технологічний цикл (до 6–8 год.) при виробництві кисломолочних продуктів

Визначення відносної швидкості розчинення сухого молока в зразках, %




Традиційна схема виробництва
Запропоновані схеми виробництва
A
B
C
Водопідготовка
Нагрівання води до 38…42 °С
Розчинення сухого молока у воді
Витримування на протязі 3…4 годин
Фільтрація
Гомогенізація (60…65)±2 °С
Нормалізація
Пастеризація (60…65 °С, витримування 30 хв.)
Охолодження
Розливання
Водопідготовка
Ультразвукова обробка води частотою механічних коливань 22 кГц при потужності 120 Вт, 3 хв.
Розчинення сухого молока у воді
Витримування (1…1,5 год.)
Фільтрація
Гомогенізація (45±2 °С)
Нормалізація
Пастеризація (60±2°С, витримування 15 хв.)
Охолодження
Розливання
Водопідготовка
Ультразвукова обробка води частотою механічних коливань 22 кГц при потужності 120 Вт, 3 хв.
Розчинення сухого молока у воді
Ультразвукова обробка при тих же режимах
Витримування 1 год.
Фільтрація
Нормалізація
Пастеризація (60±2 °С, 10 хв.)
Охолодження
Внесення закваски кефірного грибка и заквашування протягом 6…8 год. (до pH-4,4…4,5) (при виробництві кефіру)
Охолодження та перемішування, розливання
Водопідготовка
Розчинення сухого молока у воді
Ультразвукова обробка частотою механічних коливань 22 кГц при потужності діючого фактора 120 Вт 3 хвилини
Витримування (1…1,5 год.)
Фільтрація
Нормалізація
Пастеризація (60±2 °С, 10 хв.)
Охолодження
Розливання

Технологія виробництва напівфабрикатів з м’яса птиці з використанням активованих рідких середовищ на основі ефектів кавітації