

ІНФОРМАЦІЙНИЙ ЛИСТ

18 квітня 2019 р. у Вищому навчальному закладі Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» відбудеться міжвузівський науково-практичний семінар «Нові технології і обладнання харчових виробництв». Науковий керівник семінару – д.т.н., професор кафедри інженерії, обладнання та математики, доц. Скрипник В.О.

Пропозиції про участь у роботі науково-практичного семінару просимо надати до 01 квітня 2019 року (П.І.Б., науковий ступінь, вчене звання, тема наукової доповіді) на адресу університету (деканат факультету харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу (ауд. № 237)) або за електронною адресою skrypnyk_v_a@ukr.net.

Матеріали доповідей, які будуть заслухані в процесі роботи семінару і отримують схвальну рекомендацію, будуть опубліковані у «Матеріалах міжвузівського науково-практичного семінару». Тези доповіді обсягом до 2 сторінок просимо надати до 05 квітня 2019 року за вищенаведеною електронною адресою.

Для публікації тез доповідей у «Матеріалах» необхідно здійснити організаційний внесок в сумі 45,00 грн. Оплата здійснюється у день проведення семінару. Тези доповідей, що не заслуховувались на семінарі, не будуть опубліковані.

Вимоги до авторських рукописів додаються.

Телефони для довідок:

Декан факультету харчових технологій,
готельно-ресторанного та туристичного
бізнесу Скрипник В'ячеслав Олександрович,
тел. (05322)-56-07-47, 0679109404, 0668913544

ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ
тез доповіді на міжвузівський семінар
«Нові технології і обладнання харчових виробництв»

Обсяг – до 2-х сторінок формату А5.

Поля – 20 мм (зверху, знизу, зліва, справа).

Шрифт – 10, Times New Roman.

Міжрядковий інтервал – множник 0,88, відступ - 5 знаків.

Формули і символи, які в них входять та згадуються в тексті, набираються тільки в редакторі формул Microsoft Equation 2.0 (і подальших версіях). Кожен новий рядок формули має бути окремим об'єктом, за винятком систем рівнянь, об'єднаних фігурною дужкою, або матриць. Розміри шрифту: звичайний – № 10, крупний індекс – № 7, дрібний індекс – № 5, крупний символ – № 12, крупний символ – № 8.

Приклад оформлення

РОЗРОБКА АПАРАТУРНОГО ОСНАЩЕННЯ ПРОЦЕСУ
ВИРОБНИЦТВА ПЕКТИНОВОГО КОНЦЕНТРАТУ
DEVELOPMENT OF PRODUCTION EQUIPMENT
HARDWARE PECTIN CONCENTRATE

Г. В. Дейниченко, д.т.н., професор (ХДУХТ)

В. В. Гузенко, к.т.н., с.н.с. (ХДУХТ)

Одним з головних напрямків підвищення ефективності сучасних харчових виробництв є створення маловідходних і енергозощадних процесів, залучення в харчову промисловість вторинних сировинних ресурсів. Виробництво пектинових концентратів відповідає цьому завданню, тому що, з одного боку, дозволяє залучати в обіг вторинну пектинвмісну сировину – буряковий, яблучний, цитрусовий жом, соняшникові корзинки, а з іншого боку – сприяє виробництву різноманітного асортименту пектинвмісних продуктів...

Приклад оформлення таблиць

Таблиця 1

Результати проведених експериментальних досліджень

Параметри	Щільність теплового потоку		
	1400 Вт/м ²	900 Вт/м ²	570 Вт/м ²
Початковий вологовміст кісточок, %	32,2	29,8	28,7
Рівноважний вологовміст кісточок, %	4,4	5,2	9,2
Початковий вологовміст ядер, %	35,6	33,2	32,1
Рівноважний вологовміст ядер, %	3,07	7,4	13,3
Тривалість сушіння, хв.	84	134	182

Приклад оформлення формул

$$J_p = \frac{V_p}{S_m \cdot \tau} = \left(k_m \cdot Q \cdot \delta^{-(1-w)} + k_e \cdot U \cdot \delta^{-w} \right) \cdot \frac{(P_{zp} - P)}{P_{zp}}, \text{ м/с. (1)}$$

де k_m – коефіцієнт масопровідності м'яса свинини під дією теплового потоку, $\text{м}^2/(\text{с}\cdot\text{Вт})$;

k_e – коефіцієнт масопровідності м'яса свинини під дією струму електроосмосу, $\text{м}^2/(\text{с}\cdot\text{В})$;

w – загальний вологовміст м'яса, кг/кг .

Приклад оформлення рисунків

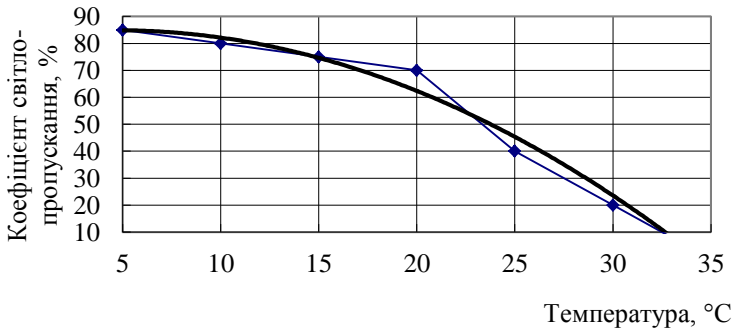


Рисунок 2 – Вплив температури бродіння на прозорість ферментованого березового соку