

Спільна праця науковців і виробників – добротні результати

У нинішніх умовах економічної кризи, що переживає наша країна, однією з головних є проблема енергоефективності технологій зберігання зерна і його перероблення в харчові та кормові продукти. Відтак результатом кропіткої та довготривалої роботи вчених Одеської національної академії харчових технологій (професорів Б. Єгорова, О. Гапонюка, О. Бурдо, Г. Станкевича, К. Іоргачової) та Національного університету харчових технологій (професорів В. Дробот та В. Ковбаси), а також їх однодумців на виробництві (голови правління ПАТ «Миронівський завод по виготовленню круп і комбікормів» О. Жукотанського, голови правління ПрАТ «Укрелеваторпром» І. Буценка, к. т. н., директора філії «ДПЗКУ» «Новоукраїнський комбінат хлібопродуктів» В. Гулавського) стала розроблена ними система технологій післязбирального оброблення та сушіння зерна і його перероблення в оздоровчі хлібобулочні, харчові та високопродуктивні кормові продукти.

Напрацювання не одного десятиліття добре відомі як науковцям, так і фахівцям харчової промисловості, адже всі етапи наукових досліджень та їх виробнича перевірка проходили ретельну апробацію на конференціях різного рівня, були висвітлені у понад 2500 статтях, півтора десятках монографій, понад 400 авторських свідоцтвах і патентах, оприлюднені на захистах 17 докторських і 95 кандидатських дисертацій.

Вперше у світовій практиці вирішено проблему системного аналізу всієї низки технологічних процесів післязбирального оброблення, зберігання та перероблення зерна в харчові й кормові продукти за умови максимального використання природного поживного та енергетичного потенціалу зерна за мінімально можливих енергетичних витрат і забезпечення екологічної чистоти продукції.

Авторами розроблено системи математичних моделей, алгоритмів і комп'ютерних програм та оптимізовано способи і режими сушіння зерна, які гарантують його нормативну якість, підвищують екологічність, енерго- і ресурсоощадність та безпечність сушильного обладнання.

Оптимізовано режими теплового оброблення зерна у виробництві комбікормів, що підвищило ефективність використання його енергетичного та поживного потенціалу, дало змогу вдосконалити рецептуру, склад комбікормів і технологію їх виробництва, а також сприяло будівництву комбікормових заводів IV покоління зі зниженими питомими витратами електроенергії.

Запроваджено технології виробництва борошна підвищеної харчової цінності, розширено асортимент інноваційних круп'яних продуктів швидкого приготування (пластівці пшеничні, ячмінні, житні, гречані, їх суміші та мюслі). Розроблено і затверджено нормативну документацію на понад 100 нових видів борошна, круп'яних і екструзійних продуктів, хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів. Освоєно низку технологій виробництва сухих концент-

ратів підвищеної біологічної та харчової цінності, що відповідають потребам армії.

Глибокі наукові дослідження змін природних полімерів під час екструзійного оброблення сприяли отриманню закономірності вибору оптимальних параметрів екструдуювання для різних видів зернової та бобової сировини, створення нових екструдованих продуктів оздоровчого призначення та підвищеної харчової цінності на основі сумішей різних зернових культур та із застосуванням нетрадиційних видів сировини (солодів зернових, продуктів моря, бджільництва тощо).

Наукове обґрунтування та експериментальне визначення оптимальних параметрів технологічного процесу хлібобулочних виробів і сухих сніданків профілактичного й оздоровчого призначення дало змогу значно розширити асортимент, забезпечити ними споживачів, що має велике соціальне значення. За такими технологіями нині працюють десятки підприємств України та зарубіжжя. Удосконалення технологій сушіння та модернізація зерносушарки економить 25 % палива. Впровадження розроблених технологій дозволяє знизити на 20–30 % питомі витрати енергії на виробництво 1 т хлібобулочних виробів.

Світовий рівень наукових результатів, значний соціальний та економічний ефект виконаної наукової роботи дав змогу висунути її на здобуття Державної премії України в галузі науки і техніки (*Шевченко О. Спільна праця науковців і виробників – добротні результати // Свім (<http://g.ua/DUqj>). – 2015. – № 41–42 (листопад).*