

II МЕЖДУНАРОДНАЯ НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ

«Низкотемпературные и пищевые технологии в XXI веке», посвященная 300-летию Санкт-Петербурга

Конференция проходила с 12 по 14 ноября 2003 г. в Санкт-Петербургском государственном университете низкотемпературных и пищевых технологий (СПбГУНПТ). Организаторы конференции – Министерство образования Российской Федерации, СПб ГУН и ПТ, Международная академия холода (при поддержке Комитета по науке и высшей школе Правительства Санкт-Петербурга).

В работе конференции приняли участие ученые России, Украины, Белоруссии, Франции и Польши. С докладами выступили специалисты из Санкт-Петербурга, Москвы, Кемерово, Вологды, Могилева, Омска, Астрахани, Одессы, Новосибирска, Владивостока.

На заседаниях 12 секций рассматривались: проблемы производства и применения искусственного холода; системы кондиционирования воздуха и низкопотенциальной энергетики; вопросы теплофизики; пробле-

мы материаловедения и прочности при низких температурах; процессы и агрегаты пищевых производств; пищевые технологии и технологии хранения и консервирования; экономические вопросы и достижения в области образовательного процесса.

Основными направлениями обсуждения были энерго- и ресурсосбережение, повышение качества, надежности и безопасности оборудования.

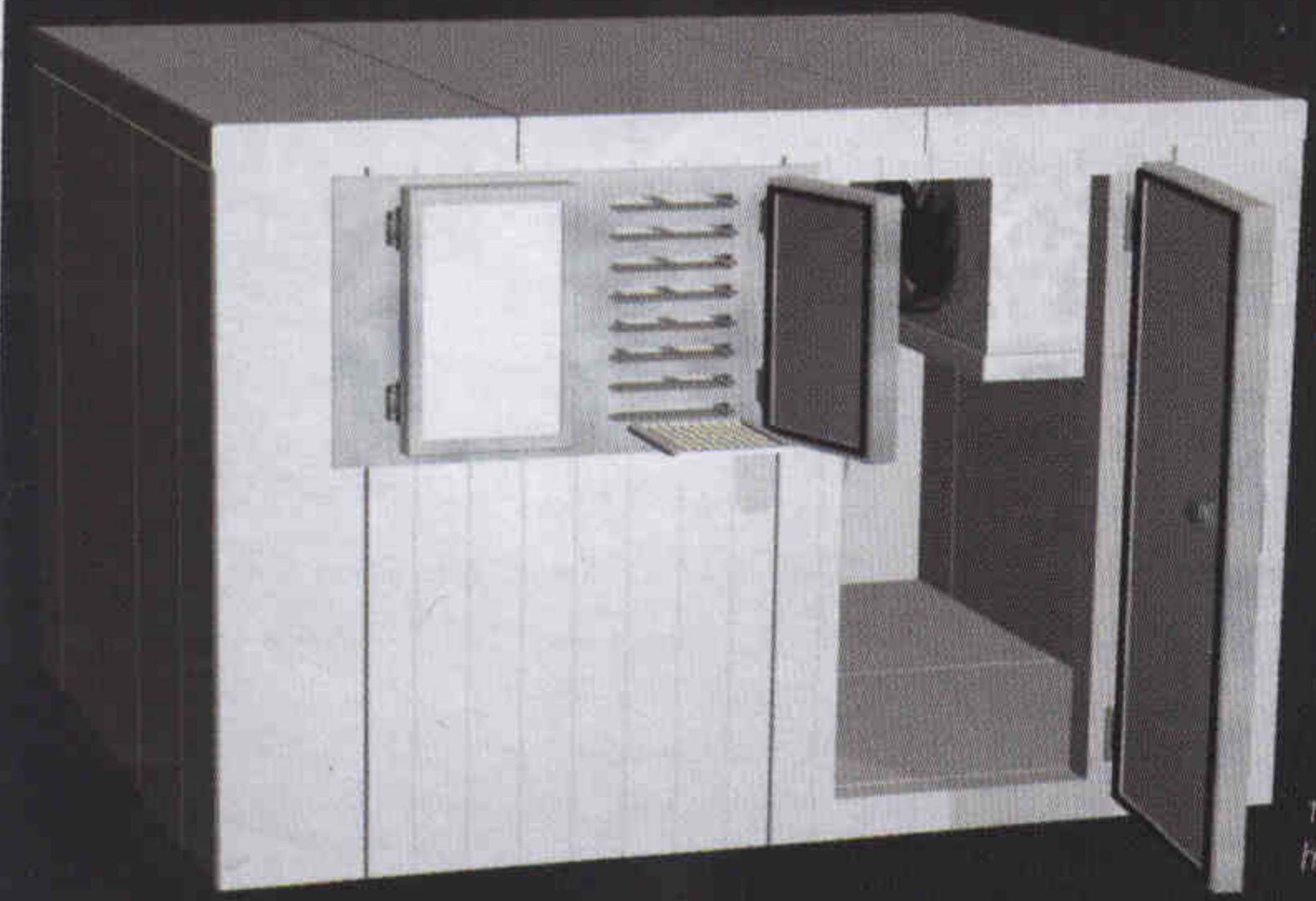
Рассматривались вопросы совершенствования компрессоров и детандеров, в том числе микрокомпрессорной техники, винтовых и спиральных компрессоров. Было уделено внимание изучению свойств рабочих веществ и материалов, повышению эффективности теплоиспользующих термотрансформаторов, тепло- и массообмену при изменениях агрегатного состояния веществ, а также новому направлению – пищевому материаловедению.

Значительная часть выступлений была посвящена проблемам пищевой и перерабатывающей промышленности и пищевого машиностроения. Были представлены доклады по тепло- и массообмену в аппаратах пищевых производств (включая исследования течения ньютоновских жидкостей), абразивной обработке пищевого сырья, по биотехнологии и повышению качества лечебно-профилактического и функционального питания, новым технологиям хранения овощей и фруктов, технологии пресноводных гидробионтов.

Помимо технических были затронуты и экономические вопросы, в частности эффективность инвестиций в пищевую промышленность, экологический менеджмент и малый бизнес.

Было уделено внимание внедрению информационных технологий в образовательный процесс и задачам обучения в области культурологии.

КАМЕРЬ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ



мороженого пельменей полуфабрикатов

РЕМХОЛОД

т. (3822) 658385, ф. 658404
http://www.remholod.tomsk.ru
e-mail: rus@rus.tsk.ru

ОАО «Белгородский хладокомбинат»

продает комплект

технологического оборудования по производству сухого льда.

Производительность цеха 2,2 т в сутки. Оборудование находится в технически исправном состоянии.

Возможна продажа отдельных технологических узлов оборудования цеха сухого льда. Цена договорная.

С предложениями обращаться по адресу:

308013, г. Белгород, ул. Дзгоева, 1
ОАО «Белгородский хладокомбинат».
Факс (0722) 21-73-26
E-mail: hlado@bel.ru