

ІНФОРМАЦІЙНИЙ ЛИСТ

Європейська федерація хімічної інженерії (EFCE) являє собою об'єднання національних неприбуткових федерацій (асоціацій) хімічної інженерії. Вона була створена у 50-х роках минулого сторіччя з метою сприяння кооперації у Європі національних неприбуткових професійних наукових та технічних об'єднань для забезпечення прогресу хімічної інженерії та розробки сучасних засобів та технологій.

Структура EFCE включає в себе робочі групи та секції з основних напрямків хімічної та харчової інженерії. Найменування секцій: 1) проектування та інженерія цільового продукту; 2) харчової інженерії; 3) мембранної інженерії; 4) сталого розвитку.

Робочі групи федерації: 1) освіти; 2) комп'ютерної процесної інженерії; 3) безпеки на виробництві та мінімізації шкідливих промислових викидів; 4) інженерія хімічних реакцій; 5) сепарація рідин; 6) електрохімічна інженерія; 7) кристалізація; 8) течія багатофазних середовищ; 9) змішання; 10) механіка подрібнених твердих фаз; 11) статична електрика у промисловості; 12) сушка; 13) роздроблення та класифікація; 14) системи характеристизації частинок; 15) технології високого тиску; 16) інженерія полімерних реакцій; 17) агломерація; 18) інтенсифікація процесів; 19) термодинаміка та транспортні властивості; 20) дизайн та якість.

Українська асоціація хімічної і харчової інженерії (CFE-UA) являється структурно складовою частиною EFCE. Вчені України представлені в робочих групах – 2 (проф. П.О. Капустенко, НТУ «ХП»), – 4 (проф. А.А. Фокін, НТУУ «КП»), та – 15 (академік АА. Долинський, ІТ НАН України).

З ціллю підвищення визнання досягнень української хімічної і харчової інженерії вченими Європейської спільноти задачами CFE-UA вважаються: 1) підвищення рівня цитування наукових робіт у міжнародних науково-метричних базах; 2) зміцнити представництво України в робочих групах та секціях EFCE делегатами від асоціації CFE-UA за означеними напрямками; 3) сприяти безкоштовній публікації наукових розробок членів асоціації у провідних європейських журналах; 4) публікація матеріалів рекламного напрямку виробників та розробників хімічної і харчової продукції у виданнях; 5) надання регулярної інформації про проведення різного рівня міжнародних конференцій, форумів та семінарів в Україні та Європі; 6) утворення сприятливих умов для участі молодих вчених у Європейських конференціях за рахунок, наприклад, зниження суми організаційних внесків; 7) сприяння підвищенню професійного та етичного рівня своїх членів шляхом надання їм безкоштовної методологічної і консультативної допомоги, організація і проведення лекцій, семінарів та інших заходів; 8) надання майданчиків і площ для проведення занять, тренувальних заходів і оздоровчих практик; 9) розробка пропозицій до державних програм, законодавчих актів, спрямованих на розвиток і удосконалення громадського суспільства в Україні, Євросоюзі та інших країн, сприяння втіленню їх у життя, і т.і.

CFE-UA сприятиме співробітництву вчених та виробників хімічної та харчової промисловості України з EFCE для загального розвитку хімічної та харчової промисловості. Члени Української асоціації хімічної і харчової інженерії своєчасно сплачувати вступні (400–1000 грн від регіонального осередку) та членські внески (400–1000 грн від регіонального осередку) в розмірах та строки, що встановлюються Правлінням Організації (протягом поточного місяця). Додаткову інформацію та реквізити для сплати членських внесків можна знайти на сайті асоціації cfe.org.ua Громадська організація «Українська асоціація хімічної і харчової інженерії»

ОКПО 41071591

п/р 2600800119725 в ПАТ «СКАЙ БАНК», МФО 351254

Адреса: 61002, м. Харків, вул. Багалія, буд.21

ФП та організація платника

Тел: +380577202223

Обов'язково на сайті cfe.org.ua треба заповнити анкету. Для листування можна використовувати адресу кафедри ІТПА НТУ «ХП» як адресу Українській асоціації хімічної і харчової інженерії: 61002, м. Харків, вул. Кирпичова, 2, НТУ «ХП», каф. ІТПА, секретар проф. Бухкало С.І.; тел. [+380932430788](tel:+380932430788), email: cfe.ukraine@gmail.com

ЗМІСТ

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ Й НАУКОВІ РОЗРОБКИ

<i>Височин В. В., Нікульшин В. Р., Денисова А. Є., Бударін В. О.</i> Особливості опромінення двосторонніх фотопанелей	3
<i>Говоров П. П., Бухкало С. І., А. К. Кіндінова, М. Л. Земелько</i> Ієрархія можливостей світлотехніки на шляху розвитку інновацій у виробництвах харчових технологій	9
<i>Zezealo I. H., Bukhhalo S. I., Ivanytska I. O., Aheicheva O. O.</i> Acid treatments quality improving analysis through new working agents usage	18
<i>Гемма О. С.</i> Підвищення екологічної безпеки стічних вод харчових виробництв озонуванням шляхом очищення (знезараження)	24

МОДЕЛЮВАННЯ ЯК ІНСТРУМЕНТ ІННОВАЦІЙНОГО РОЗВИТКУ

<i>Prishchenko O. P., Chernogor T. T.</i> Application of elements of studying the function of one variable when solving chemical problems	30
<i>Cheremskaya N. V.</i> Application of the correlation theory of inhomogeneous random fields to the study of the statistically inhomogeneous screen model	36
<i>Efimov O.V., Kavertsev V. L., Potanina T. V., Harkusha T. A., Tiutiunyk L.I., Motovilnik A. V</i> Methods and approaches to simulation, diagnostics, forecasting equipment state and optimization of robot modes of NPP power units	43

ЕНЕРГО- ТА РЕСУРСОЗБЕРЕЖЕННЯ ЯК ЗАДАЧІ ТА ТЕХНОЛОГІЇ ІННОВАЦІЙ

<i>Бухкало С.І., Руднева Л.Л., Ольховська В.О.</i> Розвиток інновацій з застосування рослинних восків у стоматології	48
<i>Порохня М. Ф.</i> Дослідження впливу основних технологічних параметрів (температура розчину, навантаження по газу) на ефективність процесу карбонізації в промислових умовах	55
<i>Бухкало С. І., Земелько М. Л.</i> Дослідження впливу деяких технологічних параметрів на реологічні характеристики різновидів шоколадних глазурей	62

ІННОВАЦІЙНІ НАУКОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ РІЗНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

<i>Bukhhalo S. I., Ageicheva A. O., Moskalenko M. V., Vypovska A. Y.</i> ICT usage implementation in startup projects translation	71
<i>Бухкало С. І.</i> Інноваційні комплексні системи викладання дисципліни технологія харчових виробництв як складова розвитку асоціацій EFCE та CFE-UA	80
ІНФОРМАЦІЯ	93
ЗМІСТ	94

CONTENT

INNOVATIVE TECHNOLOGIES AND SCIENTIFIC DEVELOPMENTS

<i>Wysochin V. V., Nikulshin V. R., Denysova A. E., Budarin V. O.</i> Features of photo panels bilateral irradiation	3
<i>Hovorov P. P., Bukhkalov S. I., Kindinova A. K., Mariia Zemelko</i> Hierarchy of lighting possibilities on the way of developing innovations in food technology production	9
<i>Zezekalo I. H., Bukhkalov S. I., Ivanytska I. O., Aheicheva O. O.</i> Acid treatments quality improving analysis through new working agents usage	18
<i>Hetta Oksana</i> Improving environmental safety by treating (disinfecting) wastewater from food production by ozonation	24

MODELING AS A TOOL OF INNOVATION

<i>Prishchenko O. P., Chernogor T. T.</i> Application of elements of studying the function of one variable when solving chemical problems	30
<i>Cheremskaya N. V.</i> Application of the correlation theory of inhomogeneous random fields to the study of the statistically inhomogeneous screen model	36
<i>Efimov O. V., Kavertsev V. L., Potanina T. V., Harkusha T. A., Tiutiunyk L. I., Motovilnik A. V.</i> Methods and approaches to simulation, diagnostics, forecasting equipment state and optimization of robot modes of NPP power units	43

ENERGY AND RESOURCE SAVING AS PROBLEMS AND TECHNOLOGIES OF INNOVATIONS

<i>Bukhkalov S. I., Rudnieva L. L., Victoria Olkhovska</i> Development of innovations in the application of vegetable waxes in dentistry	48
<i>Mykola Porokhnia</i> Investigation of the influence of main technological parameters (solution temperature, gas load) on the efficiency of carbonization process in	55
<i>Bukhkalov S. I., Mariia Zemelko</i> Investigation of influence of certain technological parameters on rheological characteristics of chocolate glazes	62

INNOVATIVE SCIENTIFIC RESEARCH DIFFERENT PURPOSES

<i>Bukhkalov S. I., Ageicheva A. O., Moskalenko M. V., Vypovska A. Y.</i> ICT usage implementation in startup projects translation	71
<i>Bukhkalov S. I.</i> Innovative complex systems for teaching food production technology as a component of the development of the EFCE and CFE-UA associations	80
INFORMATION	93
CONTENT	94