

## ХРОНИКА

### КОНФЕРЕНЦИЯ ПО ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ МЕТОДАМ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

С 7 по 13 октября 1958 г. в г. Киеве была проведена конференция по электрическим методам обработки пищевых продуктов, организованная Киевским технологическим институтом пищевой промышленности УССР.

Широкий круг вопросов, охваченных программой работы конференции, и новизна тематики вызвали большой интерес со стороны работников науки и промышленности. 60 городов СССР были представлены 350 делегатами, из которых 119 человек были направлены высшими учебными заведениями и научно-исследовательскими организациями.

На заседаниях конференции были заслушаны и подверглись обсуждению более 50 докладов и сообщений, освещающих вопросы применения для обработки пищевого сырья и продуктов электростатического поля, постоянного тока и тока низкой частоты, токов высокой частоты, инфракрасных и ультрафиолетовых излучений, рентгеновских и гамма лучей. Дополнительно были сделаны сообщения, относящиеся к применению ультразвуковых колебаний в пищевой промышленности.

Значительное внимание уделялось вопросам применения для технологических целей токов высокой частоты (ТВЧ), в особенности обработке непроводниковых материалов в электрическом поле высокой частоты. На эту тему было заслушано свыше 20 докладов и сообщений, в которых освещались вопросы теоретического и технологического характера. Так, например: «Электрические свойства некоторых пищевых продуктов в полях высокой частоты» (Андреев С. Н., Кудин В. Н., Нетушил А. В. — Москва); «Активные потери в пищевых продуктах» (Павлов И. С. — Киев); «Электрические свойства молока» (Недзвецкий Ю. Э. — Ленинград); «Непрерывно действующий автоматический высокочастотный стерилизатор для поточной стерилизации плодоягодных консервов» (Черняев Н. Д. — Москва); «Дефростация кильки токами высокой частоты» (Подсевалов В. Н. — Астрахань); «Высокочастотная проварка

рыбы горячего электрокопчения» (Калитины А. А. и М. И. и Павлов И. С. — Киев); «Особенности технологии производства колбасных изделий при обработке их токами высокой частоты» (Шишкина Н. Н. — Москва) и др.

Из докладов на прочие темы большой интерес и широкий обмен мнениями вызвали следующие: «Применение инфракрасного нагрева для сушки в производстве кондитерских изделий» (Белостоцкий Н. Б. — Рига); «Технологические обоснования процесса горячего электрокопчения рыбы» (Калитины М. И. и А. А., Наумова Е. П. — Киев); «Новая технология рыбы и производства сардин и шпрот с применением инфракрасных лучей и копильной жидкости» (Лапшин И. И. — Москва); «Экспериментальная установка ВНИИКОП для ионизационной обработки пищевых продуктов» (Черняев Н. Д. — Москва); «Исследование возможностей применения радиоактивных излучений для консервации белкового остатка покровного сала китов» (Цыпкин С. И. — Ленинград) и др.

Содержание большей части прочитанных на конференции докладов указывает на большую творческую работу в области электрической обработки пищевых продуктов, проводимую в большинстве случаев на высоком теоретическом уровне как отдельными лицами, так и коллективами научных и производственных работников нашей страны, и на актуальность внедрения электротехнологии в ряд областей пищевой промышленности.

Наряду с этим следует констатировать, что темы некоторых докладов (например, по вопросам сушки в поле токов высокой частоты), помимо отсутствия новизны, представляли сомнительную теоретическую и практическую ценность.

Совершенно не рассматривались на конференции вопросы гигиены труда, экранирования установок и помещений, борьбы с радиопомехами, что может создать представление о нереальной упрощенности внедрения некоторых процессов в производство.