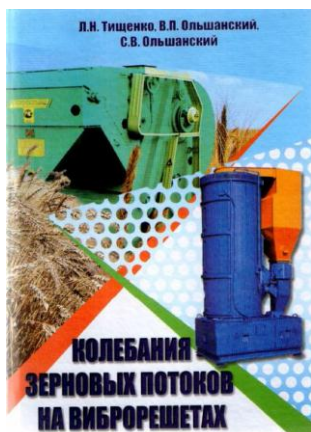




**Динамика виброцентробежной зерноочистки / Л.Н. Тищенко, В.П. Ольшанский, С.В. Ольшанский, Ф.М. Харченко, М.В. Слипченко. - Харьков: "Міськдрук", 2013 - 440 с.**

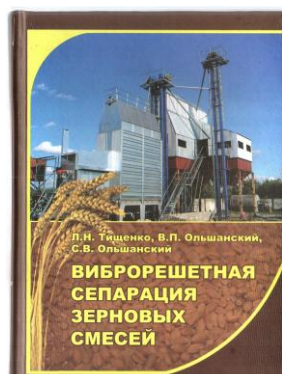
В монографии на основе гидродинамической аналогии разработаны математические модели осесимметричного движения кольцевого слоя зерновых смесей по внутренним поверхностям вертикальных цилиндрических решет вибросепараторов. Рассмотрены варианты движения без и с учётом разделения смесей на фракции. Описаны поля вибраций в смесях, вызванные осевыми колебаниями решет или неравномерностью их вращения. Рассмотрена очистка зерновых смесей от легких примесей с использованием положений теории сплошных сред.



**Колебания зерновых потоков на виброрешетах / Л.Н. Тищенко, В.П. Ольшанский, С.В. Ольшанский. - Харьков: „Міськдрук”, 2012, – 167 с.**

В монографии на основе гидродинамической аналогии разработаны математические модели гармонических колебаний зерновых потоков при виброрешетной сепарации и кольцевом зерновых слоях без учета и с учетом разделения смеси на две фракции. Компьютерными расчетами проиллюстрированы возможности разработанных математических моделей.

Для научных работников и специалистов, занимающихся моделированием процессов виброрешетного сепарирования зерновых смесей и вибротранспортирования.

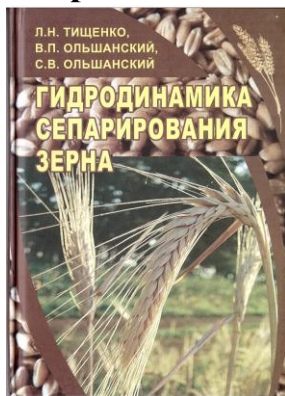


**Виброрешетная сепарация зерновых смесей / Л.Н. Тищенко, В.П. Ольшанский, С.В. Ольшанский - Харьков: «Міськдрук», 2011 - 280 с.**

В монографии на основе гидродинамической аналогии разработаны математические модели кинетики, и исследованы закономерности процессов вибросепарации зерновых смесей наклонными плоскими решетками. Полученные уравнения апробированы компьютерными расчётами. На конкретных примерах проиллюстрированы возможности разработанных математических моделей.

Для научных работников и специалистов, занимающихся моделированием процессов виброрешётного сепарирования зерновых смесей и вибротранспортирования сыпучих материалов.

**Гидродинамика сепарирования зерна / Л.Н. Тищенко, В.П. Ольшанский, С.Г. Ольшанский. - Харьков: «Міськдрук», 2010 - 174 с.**



В монографии на основе гидродинамической аналогии разработаны варианты математических моделей, и исследованы закономерности динамики слоя псевдооживленных зерновых смесей по наклонным плоским виброрешетам. Полученные формулы апробированы компьютерными расчетами. На конкретных примерах проиллюстрированы возможности разработанных математических моделей.

Для научных работников и специалистов, занимающихся моделированием виброрешётного сепарирования зерновых смесей и вибротранспортированием сыпучих материалов.



**Моделирование процессов зерновых сепараторов / Л.Н. Тищенко, Д.И. Мазоренко, М.В. Пивень, С.А. Харченко, В.В. Бредихин, А.В. Мандрыка. - Харьков: ХНТУСХ, «Міськдрук», 2010. - 360с.**

В монографии приведены результаты теоретических и экспериментальных исследований процессов вибрационно-центробежных зерновых сепараторов. Исследована нелинейная динамика процессов сегрегации зерновых смесей, очистки воздушного потока, разделения семян по плотности, очистки решет с новыми разрыхлителями, пылесадочными камерами, очистителями и воздухопроницаемыми поверхностями, внедренными в производство ОАО «Завод им. Фрунзе» (г. Харьков), ОАО «Вибросепаратор» (г. Житомир).

Для научных сотрудников и специалистов, занимающихся расчетом, проектированием, изготовлением и эксплуатацией вибрационных сепараторов для зерноперерабатывающей промышленности.

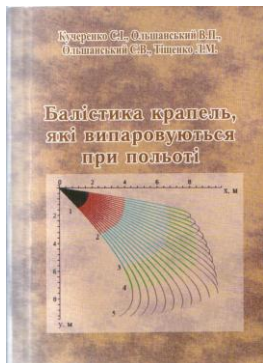
**Интенсификация сепарирования зерна / Л.Н. Тищенко. - Харьков: Основа, 2004. - 224 с.**



В монографии приведены результаты теоретических и экспериментальных исследований виброцентробежного сепарирования зерновых смесей. Реализована новая концепция моделирования внутрислойных процессов в сепарируемых смесях. Подтверждена аналогия процессов внутрислойной динамики зерновых смесей и неравновесных, необратимых молекулярно-кинетических процессов. Исследованы нелинейная

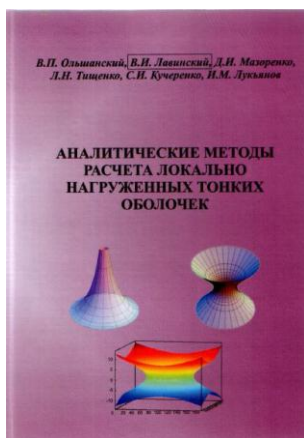
динамика, фрактальная кинетика, неэкстенсивная термодинамика процессов сепарирования.

Для научных работников и специалистов, занимающихся расчетом, проектированием, изготовлением и эксплуатацией вибрационных сепараторов для зерноперерабатывающей промышленности.



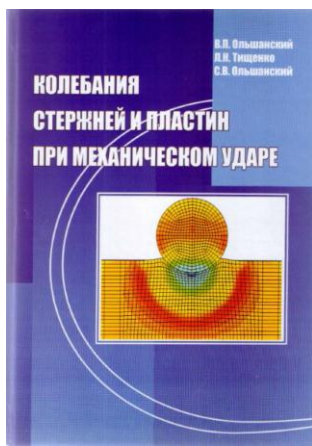
**Балістика крапель, які випаровуються при польоті / С.І. Кучеренко, В.П. Ольшанський, С.В. Ольшанський, Л.Н. Тищенко. – Харків: „Міськдрук”, 2007, – 304 с.**

Розроблено механічні моделі польоту краплі рідини у газовому середовищі з урахуванням випаровування краплі, яка вважається матеріальною точкою змінної маси. Основна увага приділена побудові наближених аналітичних розв'язків лінійних і нелінійних диференціальних рівнянь руху зі змінними коефіцієнтами. Точність наближених формул перевірена зіставленням результатів, до яких вони приводять, з тими, що дає числове інтегрування неспрощених рівнянь руху на комп'ютері. Наведено приклади, у яких описано ефекти відбиття та розгону крапель потоком газу.



**Аналитические методы расчета локально нагруженных тонких оболочек / В.П. Ольшанский, В.И. Лавинский, Д.И. Мазоренко, Л.Н. Тищенко С.І. Кучеренко, І.М. Лукьянов. – Харьков: ХНТУСГ им. П. Василенка, НТУ „ХПИ”, 2009, –366 с.**

В монографии изложены аналитические методы расчета напряженно-деформированного состояния произвольных тонких оболочек при локальных воздействиях. Построение решений уравнений оболочек производится методом двумерного интегрального преобразования Фурье. Много внимания уделяется аналитическому обращению этого преобразования. Большинство из полученных результатов выражено с помощью специальных функций. Изученные асимптотические свойства и таблицы этих функций упрощают анализ решений и практическое проведение расчетов.



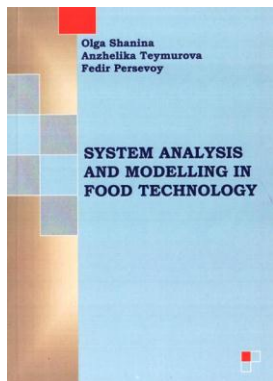
**Колебания стержней и пластин при механическом ударе / В.П. Ольшанский, Л.Н.Тищенко, С.В. Ольшанский. – Харьков: „Міськдрук”, 2012 – 320 с.**

В монографии описаны нестационарные колебания стержней и пластин при механическом ударе твердым телом.



Проведено сравнение результатов расчета стержней на удар по теориям Кокса и поперечном упругом ударе с учетом конфликтных деформаций. Изложены результаты расчета трехслойных пластин на действие локальных подвижных импульсов.

Для научных работников и специалистов, занимающихся моделированием динамики элементов конструкций при кратковременном напряжении.

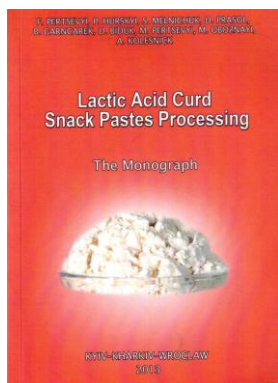


**System analysis and modelling in food technology. Olga Shanina, Anzhelika Teymurova, Fedir Persevoy Харків: Віровець А. П. «Апостроф». – 2013. – 196 с.**

This monograph highlights the modern views on the systems, models, algorithms of system analysis and calculation methods of integrated quality using qualimetric approach. Original research results on development of new resource-saving technologies with application of unconventional materials in food production were

represented.

The book can be useful for researchers, graduate students, undergraduate students studying in the field of food science and food technology or interested in the questions of development of original algorithms for research systems, as well as for specialists in food processing industries.

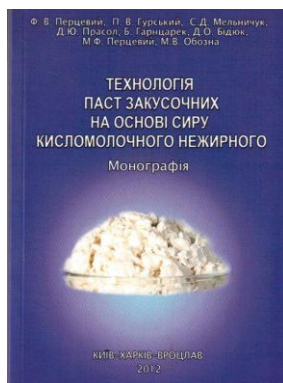


**Lactic Acid Curd Snack Pastes Processing : the monograph / F. Pertsevyi, P. Hurskyi, S. Melnichuk, D. Prasol, B. Garncarek, D. Biduk, M. Pertsevyi, M. Oboznayi, A. Kolesnick. – К: Agrar Media Group, 2013. – 149 p.**

The monograph provides concentrated and comprehensively systemized scientific information concerning the use of lactic acid curd in technologies of snack pastes. It is offered in text, technological calculations, figures, flowcharts, and tables to

instructors and students engaged in scientific research.

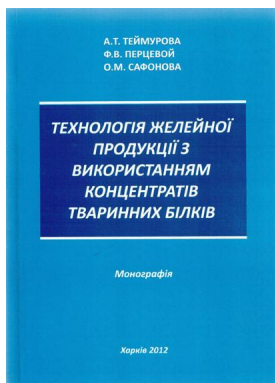
This edition has noteworthy visual illustrations, a list of technical questions, and recommended scientific-methodical references for process engineers, who work in the dairy processing industry and wish to improve their knowledge in this scientific area.



**Технологія паст закусочних на основі сиру кисломолочного нежирного : монографія / Ф.В. Перцевий, П.В. Гурський, С.Д. Мельничук, Д.Ю. Прасол, Б. Гарнцарек, Д.О. Бідюк, М.Ф. Перцевий, М.В. Обозна. – К.: Аграр Медіа Груп, 2012. – 168 с.**

Монографія містить концентровану та систематизовану наукову інформацію щодо використання сиру кисломолочного нежирного для виготовлення паст закусочних, представлену текстовою формою, технологічними розрахунками, рисунками, схемами, таблицями та призначена для викладачів, аспірантів, студентів, що займаються науковою роботою.

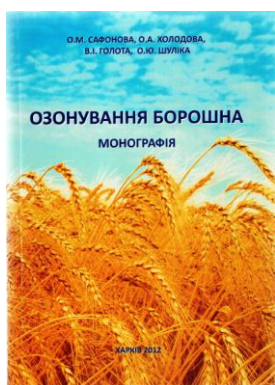
Запропоноване видання має достатній візуальний супровід, перелік технічних питань та рекомендовану науково-методичну літературу, розраховане також на інженерів-технологів, що працюють в переробній молочній галузі та прагнуть поглибити свої знання з даного наукового напрямку.



**Технологія желейної продукції з використанням концентратів тваринних білків / А.Т. Теймурова, Ф.В. Перцевой, О.М. Сафонова. Х.: Віровець А.П. «Апостроф», 2012. – 140 с.**

У монографії наведено інформацію щодо вирішення завдання створення желейної продукції з раціональним використанням драглеутворювальної сировини. Представлено результати щодо розробки та обґрунтування технологій желейної продукції на основі драглеутворювачів полісахаридної природи з використанням білків з колагеновмісної сировини. Показано механізм утворення та закономірності взаємодії складових драглів білково-полісахаридної природи з покращеною структурою.

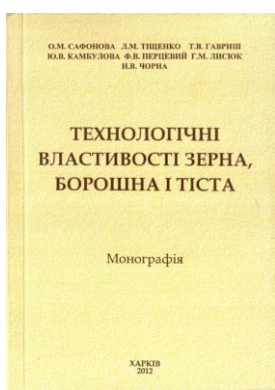
Дане видання призначається для викладачів, аспірантів, студентів вищих навчальних закладів, які здійснюють підготовку фахівців у галузі харчових виробництв, інженерно-технічних працівників кондитерської промисловості та працівників науково-дослідних установ харчового напрямку.



**Сафонова, О.М. Озонування борошна : монографія / О.М. Сафонова, О.А. Холодова, В.І. Голота, О.Ю. Шуліка. – 128 с.**

У монографії наведено інформацію щодо актуальності використання озono-повітряної суміші для поліпшення хлібопекарських властивостей слабого пшеничного борошна.

Дане видання пропонується для викладачів, аспірантів, студентів спеціальностей «Технологія зберігання та переробки зерна», «Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів», «Технологія харчування» та для інженерно-технологічних працівників.



**Технологічні властивості зерна, борошна і тіста / О.М. Сафонова, Л.М. Тіщенко, Т.В. Гавриш [та ін.]. – Х.: Віровець А.П. «Апостроф», 2012. – 252 с. Під ред. О.М. Сафонові.**

У монографії наведено інформацію щодо вирішення задачі створення зернопродуктів нового покоління та борошняних продуктів на їх основі. Висвітлено питання інтенсифікації сепарування, що є найважливішою та визначальною операцією у технологічному процесі післязбиральної обробки зернової сировини. Розглянуто шляхи покращення структурно-механічних властивостей тіста на основі різної борошняної сировини у технологіях борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів.

Дане видання призначається для викладачів, аспірантів, студентів вищих навчальних закладів, які здійснюють підготовку фахівців для харчопереробної промисловості, інженерно-технічних працівників хлібопекарської та кондитерської промисловості.



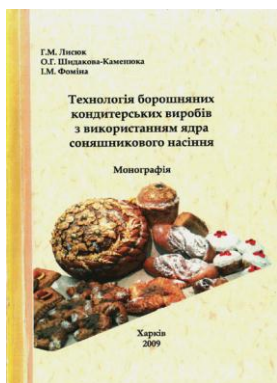
**Упаковка харчових продуктів із полімерних матеріалів: монографія / А.А. Дубініна, С.А. Синицина, О.Г. Мошник [та ін.]. – Х.: Факт, 2011. – 399 с.**

У монографії наведено результати наукових досліджень синтетичних високомолекулярних сполук, які застосовуються у виробництві пакувальної продукції. Висвітлено питання використання полімерів для упаковки харчових продуктів. Розглянуто нові тенденції у пакувальній галузі, зокрема, розробку нових пакувань та пакувальних матеріалів на основі

біополімерів.

Особливу увагу приділено проблемам утилізації відходів пакувального виробництва, передовсім шляхом упровадження біорозкладаваних полімерів із метою збереження навколишнього середовища.

Призначається для науковців, практичних працівників пакувальної галузі, студентів вищих навчальних закладів, які здійснюють підготовку фахівців для харчопереробної промисловості та торгівлі, інженерно-технічних працівників харчової промисловості, а також органів санітарного нагляду і товариств охорони природи.



**Лисюк Г.М. Технологія борошняних кондитерських виробів з використанням ядра соняшникового насіння : монографія / Г.М. Лисюк, О.Г. Шیداкова-Каменюка, І.М. Фоміна. – Х.: ХДУХТ, 2009. – 145 с.**

У монографії наведено інформацію щодо актуальності розробок нових технологій борошняних кондитерських виробів з використанням ядра соняшнику. Розглянуто можливі шляхи покращення їх харчової та біологічної цінності за рахунок олійної сировини і продуктів її переробки. Подано відомості

про нові технології пісочного напівфабрикату, пісочного печива та масляного бісквіту. Надані рекомендації щодо стабілізування жирів насіння соняшнику. Дане видання пропонується для викладачів, аспірантів, студентів спеціальностей «Технологія харчування», «Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів», студентів споріднених спеціальностей та інженерно-технічних працівників.