

II Международная научно-техническая конференция «Низкотемпературные и пищевые технологии в XXI в.», посвященная 300-летию Санкт-Петербурга

Конференция проходила с 12 по 14 ноября 2003 г. в Санкт-Петербургском государственном университете низкотемпературных и пищевых технологий (СПбГУНПТ). Ее организаторами были Министерство образования Российской Федерации, СПбГУНПТ, Международная академия холода при участии Комитета по науке и высшей школе Правительства Санкт-Петербурга.

На конференции работали 12 секций, на которых рассматривались проблемы производства и применения искусственного холода, системы кондиционирования воздуха и низкопотенциальной энергетики, вопросы материаловедения и прочности при низких температурах и теплофизики, процессы и агрегаты пищевых производств, пищевые технологии и технологии хранения и консервирования, экономические вопросы и достижения в области образовательного процесса.

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

Главные направления конференции – энергосбережение, ресурсосбережение, повышение качества, надежности и безопасности.

Рассматривались вопросы совершенствования ком-

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

Значительная часть тематики была посвящена вопросам пищевой и перерабатывающей промышленности и пищевому машиностроению.

Были также представлены доклады, посвященные изучению тепло- и массообмена в аппаратах пищевых производств, включая течение ньютоновских жидкостей, рассматривались абразивная обработка пищевого сырья, вопросы биотехнологии и повышения качества лечебно-профилактического и функционального питания, новые технологии хранения овощей и фруктов, технологии пресноводных гидробионтов.

Помимо проблем техники были рассмотрены и экономические проблемы, в частности эффективность инвестиций в пишевую промышленность, экологический менеджмент и малый бизнес.

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