

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел. Энергетическое, металлургическое и химическое машиностроение

Цой А. П., Грановский А. С., Цой Д. А., Бараненко А. В.
Моделирование работы установки с радиационным охлаждением
для кондиционирования воздуха

Воронов В. А., Каракина Е. Д., Ахмеров Э. В.
Анализ технических решений в области транспорта и хранения
сжиженного природного газа

Мереутса Е. В., Сухих А. А.
Экспериментальное исследование термодинамической
эффективности комплекса абсорбционной холодильной установки
и теплового насоса

Сидоров В. А., Пундик М. А., Карапух В. В., Кулешов Д. К.
Обзор методов вибрационного диагностирования винтовых
компрессоров

Лысёв В. И., Цыганков А. В., Шилин А. С.
Энергопотребление для охлаждения зданий

Раздел. Технология продовольственных продуктов

Зеленкова Е. Н., Егорова З. Е.
Оптимизация параметров ферментативного гидролиза для
увеличения выхода морковного сока

Куликова А. С., Титова И. М.
Оценка синергетического влияния водного экстракта зеленого чая
на восприятие солености рыбного полуфабриката

Забодалова Л. А., Сучкова Е. П., Петров Д. А., Критецков А. С.
Разработка комплексных кисломолочных напитков для спортивного
питания. Часть 2

Рахманова Р. А., Ахмедов М. Э., Демирова А. Ф.
Эффективность пастеризации компота черешневого с ксилитом
в автоклавах с применением корзин с механической герметизацией
банок и двухэтапным охлаждением

Прияткин Н. С., Хомяков Ю. В., Блохин Ю. И., Кузнецова Т. А.,
Михина В. Ю., Тричасова Л. О., Шатерников А. Н., Ремизов О. И.,
Кертлинг Р. С., Панова Г. Г.

Исследование динамики состояния плодов огурца
инструментальными физическими, химическими
и органолептическими методами в процессе хранения

Раздел. Физика

Ай Тун, Баранов И. В.
Модели определения удельной теплоемкости продуктов питания

Рыков С. В., Кудрявцева И. В., Рыков В. А., Свердлов В. А.,
Нурышева М.
Анализ различных моделей среднего диаметра линии фазового
равновесия R236ea

CONTENS

Section. Energetic, metallurgical and chemical mechanical engineering

3 Troy A. P., Granovskiy A. S., Troy D. A., Baranenko A. V.
Simulation of radiation cooling system for air conditioning

15 Voronov V. A., Kuryakina E. D., Akhmerov E. V.
Analysis of technical solutions in transport and storage of liquefied natural gas

23 Mereutsa E. V., Sukhikh A. A.
Experimental study of thermodynamic efficiency of the absorption refrigeration machine and heat pump complex

29 Sidorov V. A., Pundik M. A., Karnaugh V. V., Kulieshov D. K.
Review of methods for vibration diagnostics of screw compressor

38 Lysev V. I., Tsygankov A. V., Shilin A. S.
Energy consumption of building for space cooling

Section. Technology of food products

45 Zelenkova E. N., Yegorova Z. E.
Optimization of the enzymatic process parameters for increase of carrot juice yield.

51 Kulikova A. S., Titova I. M.
Evaluation of the synergistic effect of green tea water extract on the perception of the salinity in fish semi-finished product

59 Zabodalova L. A., Suchkova E. P., Petrov D. A., Kritchenkov A. S.
Development of complex acid and milk drinks for sports food. Part 2

67 Rakhamanova R. A., Akhmedov M. E., Demirova A. F.
Efficiency of pasteurization for cherry compote with xylitol in autoclaves using the baskets with mechanical hermetization and two-stage cooling

72 Priyatkin N. S., Khomyakov Yu. V., Blokhin Yu. I.,
Kuznetsova T. A., Mikhina V. Yu., Triumasova L. O.,
Shaternikov A. N., Remizov O. I., Kertling R. S., Panova G. G.
Study of cucumber state dynamics by instrumental physical, chemical, and organoleptic methods during storage

Section. Physics

82 Aye Tun, Baranov I. V.
Review of the specific heat of food models

87 Rykov S. V., Kudryavtseva I. V., Rykov V. A., Sverdlov V. A.,
Nurysheva M.
Analysis of various models of the average diameter of phase equilibrium line R236ea