

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1 Серёгин С.Н. Развитие пищевой промышленности в условиях финансового кризиса	3
2 Дроздов В.Н. Итоги работы свеклосахарного комплекса Курской области в 2008 г. и приоритеты развития в краткосрочной перспективе	11
3 Егорова М.И. Инновационный путь развития – стратегическое направление создания конкурентоспособного сахарного производства	18
4 Калиниченко Н.Ф. Сахарная промышленность Украины в 2008 г.	26
5 Сурков Н.А. Качественные резервы увеличения производства сахара	31
6 Апасов И.В. Инновационные технологии – основа эффективности свеклосахарного производства в современных условиях	36
7 Гуреев И.И. Современные приоритеты структурного развития российского свеклосахарного комплекса	42
8 Сапронов Н.М. Роль углеводного комплекса в формировании технологической адекватности сахарной свеклы	48
9 Спичак В.В. Пути экономии топливно-энергетических ресурсов при производстве сахара	54
10 Рудюк Л.С. “ТК “ТЕХИНСЕРВИС” – 15 лет инноваций в сахарной промышленности	60
11 Серре Ришар Современные энергосберегающие технологии переработки сахарной свеклы на основе оборудования компании Фив Кай	65
12 Гурьянов А.И. Переход на современные аппаратурно-технологические схемы – основное направление повышения эффективности сахарного производства	68
13 Кульнева Н.Г. О рациональном использовании реагентов для очистки диффузионного сока	72
14 Савостин А.В. Механохимическая активация дисперсных систем сахарного производства	79
15 Савостин А.В. Совершенствование дефекации диффузионных соков	82

16	Савостин А.В. Оперативный метод определения заряда суспензий сахарного производства	85
17	Миронова Г.С. Флокулянт “ЛТ ФЛОК” для сахарного производства	88
18	Антонов В.В. Ресурсосбережение и повышение эффективности сахарного производства и путем оптимизации системы технического обслуживания	91
19	Мурзабекова Т.Г. Новые технологии очистки поверхности нагрева теплообменного оборудования	94
20	Путилина Л.Н., Макаров Р.Ю., Евченко В.К. Экспресс-метод оценки технологического качества сахарной свеклы	96
21	Апасов И.В., Фоменко Г.К. Новые подходы к хранению сырья, как основа развития и повышения эффективности свеклосахарного комплекса	100
22	Вострухин Н.П., Мелентьева С.А., Гринашкевич Е.В. Резервы повышения сахаристости в условиях Республики Беларусь	104
23	Штангеев К.О., Тягун Г.В. Расчет времени пребывания и изменения технологических показателей в выпарной установке сахарного завода	110
24	Коваленок В.А., Тужилкин В.И., Шальнева О.А. Уваривание утфеля при поддержании расстояния между кристаллами 0,1...0,2 мм	118
25	Лосева В.А., Ефремов А.А., Прасолов Д.В., Лачугин В.С. Разработка интенсивной технологии подготовки воды для экстрагирования сахарозы	128
26	Молотилин Ю.И., Дайшева Н.М. Баланс питательных веществ растений в аграрно-промышленной системе свеклосахарного производства	132
27	Лукьяненко М.В., Колесников В.А., Молотилин Ю.И. Освоение производства пищевых волокон позволит решить несколько проблем	136
28	Дудкин В.М. Экономика производства свекловичного сахара	139
29	Молотилин Ю.И., Орлова Н.В., Ярошенко В.А. Возможности использования отходов свеклосахарного производства для восстановления плодородия и микробиологического оздоровления почв	145

30	Колесников В.А. Технологические факторы в перерасходе топливно-энергетических ресурсов в свеклосахарном производстве	148
31	Молотилин Ю.И., Городецкий В.О. Формирование и использование функциональных свойств воды для диффузии	151
32	Тарасов В.Н., Потапочкина И.И., Лебедев В.С. Применение антинакипина С-10 в сахарном производстве	153

КРУГЛЫЙ СТОЛ

“Качество сахара на рынках стран СНГ и его соответствие современным требованиям промышленных потребителей”

1	Егорова М.И. Эволюция в сфере потребления и стандартизации качества сахара	157
2	Беляева Л.И. Факторы формирования качества сахара	165
3	Гасич М.Ф. О разработке технического регламента на сахар	171
4	Кузьмина Е.И. Использование сахара при производстве вин и безалкогольных напитков	174
5	Гурьева К.Б. Гигроскопические свойства и виды упаковки быстрорастворимого сахара-рафинада	180
6	Панкрухина Г.Н. Качество сахара длительного хранения	185