

АНАЛІЗ ЗАХОДІВ ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕННЯ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ.

Кавун В.Ю.

Науковий керівник - к.т.н., доц. Бабенко О.В.

Підприємства харчової промисловості витрачають у середньому за рік біля 2 млн. тон умовного палива та понад 7 млрд. кВт·год електроенергії. В структурі собівартості харчових продуктів паливна складова є значною. Ось чому енергозбереження в харчовій галузі – один з найважливіших факторів який сприяє піднесенню конкурентоспроможності вітчизняних товарів, тим більше, що енергоємність валового внутрішнього продукту в нашій країні більш ніж удвічі вища за енергоємність у розвинутих країнах Західної Європи. Впровадження у харчову промисловість енергозберігаючих технологій значно знизить собівартість продукції і підвищить прибутки на підприємстві.

Серед пріоритетних напрямків зростання ефективності харчової промисловості слід зазначити:

- здійснення перебудови і реконструкції виробничої технічної бази всіх галузей харчової промисловості за рахунок технічного і технологічного переозброєння діючих підприємств та нового будівництва;
- використання на підприємствах харчової промисловості поновлювальних і нетрадиційних джерел енергії: вітрової, сонячної, гідроенергії малих рік, теплових насосів, геотермальних ресурсів, біомаси та інших видів нетрадиційного палива (виробництво біогазу з відходів та при очистці стічних вод), акумулювання електричної та теплової енергії;
- удосконалення технологічних процесів і обладнання з метою зниження питомого споживання енергії та матеріалів;
- заміна малопродуктивного застарілого обладнання високопродуктивним з низькими питомими витратами енергії на одиницю продукції.

Прикладом енергозбереження на м'ясопереробних підприємствах є використання термокамер. Перевагою запропонованого способу є: більш висока щільність рідкого енергоносія яка інтенсифікує передачу тепла від енергоносія до продукту; градієнт поширення тепла від енергоносія до продукту спрямований радіально по всій поверхні; рідкий енергоносій нагрівається до температури не більше 80 °С; залишкове тепло енергоносія бере участь у наступних циклах теплової обробки, що істотно знижує енерговитрати; тепло, акумульоване водою при охолодженні готових ковбасних виробів, використовується, щонайменше, дворазово.

Структура використання енергетичних ресурсів на підприємствах харчової промисловості, потребує економічного обґрунтування обсягів їх споживання, що сприятиме прийняттю раціональних управлінських рішень при формуванні й реалізації ефективної політики енергозбереження.