

Trying to reduce the level of noise, it is important to take into account the transport flow organization directly at the stage of junction design. It provides the possibility to minimize the number of car accelerations and decelerations.

Another measure to reduce the flow of vehicles passing the road intersections is to switch-off the traffic lights at the crossroads with not so high traffic at night-time. But unfortunately the steady decrease of noise cannot be achieved by that, as it is connected with vehicle high speeds which reduces to zero all the advantages of avoiding the necessity for vehicles to start if traffic lights are in operation [1, p. 41].

It has been proved, that noise level decrease can be achieved by different types of porous road coverings. In Canada for the road covering made of so called 'opened' type mixture with thin protective bitumen layers, it was specified that the level of noise was reduced by 4-5 dB in comparison with the roads with usual asphalt covering, and by 3 dB in comparison with worn out concrete covering [1, 43-46].

To sum up, it should be noted that the problem of traffic noise pollution is still of primary importance and demands to use the existing and to search new ways to decrease the noise negatively influencing people's life and their work efficiency in urban environment. The design of low noise vehicles, the measures to control the traffic flow and noise generated by different transport modes on roads as well as the use of special road coverings are nowadays considered to be of particular value.

References

1. Горшков С.П. Экзодинамические процессы освоенных территорий. – М. : Недра, 1982.
2. Тольский В.Е. Шум на транспорте. – М. : Транспорт, 1995.

CONDITIONS D'ACTION DE TRANSPORTER DES MARCHANDISES PÉRISSABLES

LIZA VOLKOVA, étudiante

A. ROSSOLOV, candidat ès sciences techniques

I. M. VARAVA, chargé de cours

Université nationale de gestion urbaine O. M. Békètov de Kharkov

Dès qu'elles quittent les établissements de production ou de stockage, les denrées alimentaires périssables – qu'elles soient réfrigérées, congelées ou en liaison chaude – doivent être maintenues aux températures de conservation au stade du transport pendant toute la durée du transport.

Le recours à des engins spéciaux répondant aux spécifications ATP pour le transport de denrées périssables est obligatoire.

Denrées périssables :

Il s'agit essentiellement des denrées non stables à température ambiante nécessitant leur maintien à température dirigée pendant le transport, c'est-à-dire :

- les denrées animales ou d'origine animale à l'état frais, surgelées ou congelées,
- les végétaux et les denrées d'origine végétale surgelés,
- les végétaux ou préparations de végétaux crus prêts à l'emploi (végétaux crus épluchés, coupés ou ayant fait l'objet d'une opération touchant à leur intégrité et dits "produits de la 4ème gamme").

On notera que le transport des fruits et légumes frais n'est pas soumis à température dirigée.

Sous réserve de dérogations, les denrées ci-dessus ne peuvent être transportées qu'avec des engins spéciaux ayant subi un examen technique et sanitaire. En outre, des obligations relatives au maintien et au contrôle des températures sont imposées.

Certaines denrées de la catégorie 3, bien que fragiles ou altérables, ne sont cependant pas soumises à température dirigée et peuvent donc être transportées dans des moyens de transport ordinaires.

Globalement, les engins de transport sont choisis dans des catégories et classes d'engins permettant de respecter les températures de conservation pour différentes natures de denrées pendant toute la durée de transport.

Les engins sont classés selon leurs caractéristiques tels que :

- engins isothermes normaux ou renforcés (IN ou IR), permettant d'isoler l'environnement dans lequel est conditionné le produit de l'extérieur en évitant ainsi les échanges de température entre l'intérieur et l'extérieur. L'isolation peut être normale ou renforcée selon l'épaisseur des parois.

- engins isothermes calorifique (CN ou CR) permettant de conserver des produits à une température minimum de 12° malgré une température extérieure de -10° à -20°

- engins réfrigérants (RN ou RR) dès lors que ceux-ci ont des caractéristiques isothermes, comme décrites ci-dessus, et qui permettent dans le même temps d'abaisser la température ambiante grâce à une source de froid. Les engins réfrigérant doivent permettre de maintenir cette température dans un environnement extérieur jusqu'à 30° et ce pendant au moins 12H. Une dérogation peut être accordée pour les engins neufs maintenant une température spécifique durant au moins 8H.

- engins frigorifiques (FN ou FR) c'est à dire qu'ils permettent le maintien en température contrôlée de manière permanente. Les engins frigorifiques sont classés comme suit :

- + 12°C et 0°C inclu pour les engins de la classe A - FRA ou FNA
- + 12°C et - 10°C inclu pour les engins de la classe B - FRB ou FNB
- + 12°C et - 20°C inclu pour les engins de la classe C - FRC ou FNC
- 0°C pour les engins de la classe D - FRD ou FND
- - 10°C à - 20° pour les engins de la classe E - FRE ou FNE

Ne sont pas soumis à ces obligations les transports suivants :

- transport réalisé à l'occasion de conditions climatiques rigoureuses avérées, rendant manifestement superflue une production de froid pendant toute la durée du transport ;
- transport de tout aliment à l'état réfrigéré ou congelé, sur une distance depuis le lieu de chargement inférieure à 80 km sans rupture de charge ;
- transport en citerne des laits et crèmes destinés à l'industrie sur une distance depuis le lieu de chargement inférieure à 200 km sans rupture de charge ;
- transport de produits de la pêche congelés d'un entrepôt frigorifique vers un établissement agréé pour y être décongelés dès leur arrivée, en vue d'une préparation, lorsque la distance à parcourir n'excède pas 80 km et lorsque la durée du trajet est inférieure à une heure.

Le choix de votre méthode de transport est très important, et doit s'opérer en fonction :

- du volume de commande et de la nature du ou des produits transportés ;
- la durée et la distance de transport ;
- la température de conservation (produits surgelés, réfrigérés ou liaison chaude).

En règle générale, les produits périssables doivent être transportés entre -18° pour les produits surgelés et entre 2° et 8° pour les préparations acheminées en liaison froide et certains produits bruts. La température doit être inscrite sur le pré-emballage du produit.

Références

1. <http://hellomylab.com/blog/transport-des-denrees-perissables-14/>
2. <https://www.dbschenker.com/fr-fr/offre-sectorielle/denr%C3%A9es-p%C3%A9rissables>
3. http://www.autoritecompetenteatp.cemafroid.fr/doc_telechargement/plaquette-a3-infractions-atp-vf.pdf

THE KEY TRENDS THAT WILL SHAPE RENEWABLE ENERGY IN 2018 AND BEYOND

ARTYOM YANGOLENKO, student, V. N. Karazin Kharkiv National University

A. M. KROKHMAL, Associate Professor, PhD in Pedagogy

O. M. Beketov National University of Urban Economy in Kharkiv, Language Adviser

Throughout the entire modern age, mankind has used fossil fuels to meet its energy requirements. Coal, oil and natural gas have lit homes and powered machinery for centuries, driving civilization forward. But as human development accelerated, the unsustainability of such energy became apparent. Global fuel supplies deteriorated and the atmosphere became more polluted. The search for renewable sources of energy began, to ensure a sustainable future.