

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

69-та
НАУКОВА КОНФЕРЕНЦІЯ
МОЛОДИХ ВЧЕНИХ,
АСПІРАНТІВ І СТУДЕНТІВ

*«РОЗРОБЛЕННЯ, ДОСЛІДЖЕННЯ
І СТВОРЕННЯ ПРОДУКТІВ
ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ,
ОБЛАДНАННЯ ТА НОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ДЛЯ ХАРЧОВОЇ І ПЕРЕРОБНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ»*

ПРОГРАМА І МАТЕРІАЛИ
КОНФЕРЕНЦІЇ

Частина II
22—24 квітня 2003 р.

Київ НУХТ 2003

ЗМІСТ

8. Секція розроблення прогресивної технології і високоефективного устаткування для цукрової і харчової промисловості	5
9. Секція біотехнології продуктів бродіння, екстрактів і напоїв	16
10. Секція ресурсощадних технологій для м'ясної, молочної та олієжирової промисловості	22
10.1. Підсекція технології для м'ясної та олієжирової промисловості	22
10.2. Підсекція технології молока і молочних продуктів	32
11. Секція обладнання харчових виробництв	42
11.1. Підсекція технологічного обладнання харчових виробництв	42
11.2. Підсекція машин і апаратів харчових виробництв	49
12. Секція інтенсифікації перероблення створення нових продуктів у хлібопекарській, і кондитерській, макаронній і харчоконцентратній галузях промисловості	57
13. Секція біотехнології мікробного синтезу	69
14. Секція технології функціональних інгредієнтів і нових харчових продуктів	79
15. Секція біохімії та екології харчових виробництв	84
16. Секція створення енергетичного обладнання, розроблення систем тепло-, електропостачання промислових підприємств	88
16.1. Підсекція промислової теплоенергетики	88
16.2. Підсекція електропостачання промислових підприємств	91
16.3. Підсекція електротехніки	94
16.4. Підсекція теплотехніки	99
17. Секція прикладної та теоретичної механіки і пакувальної техніки	104
17.1. Підсекція машин і технологій пакування харчових продуктів	104
17.2. Підсекція підвищення довговічності обладнання харчових виробництв	110
17.3. Підсекція теоретичної механіки і опору матеріалів	113
17.4. Підсекція інженерної графіки	117
18. Секція автоматизації та комп'ютерно-інтегрованих технологій	127
19. Секція інформаційних технологій	136
20. Секція підвищення ефективності процесів і апаратів харчових виробництв та технології консервування	142

30. ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ МУТАРОТАЦІЇ НА ШВИДКІСТЬ КРИСТАЛІЗАЦІЇ ГЛЮКОЗИ

Н.І. Гордійчук, Л.О. Григоренко

Керівники — доценти О.В. Грабовська, В.О. Мірошник

В свіжеприготованих розчинах глюкози з часом відбувається зміна оптичної активності до досягнення рівноважного значення — мутаротація. Причиною мутаротації є перетворення таутомерних форм глюкози у розчинах до встановлення динамічної рівноваги між ними.

В задачу нашого дослідження входило уточнення висновків попередніх праць та виявлення впливу швидкості протікання мутаротації глюкози на швидкість її кристалізації в умовах технологічного процесу з використанням кислотно-ферментативного гідролізу крохмалю.

Отримані залежності швидкості мутаротації глюкози від температури дозволяють зкорегувати температурний режим кристалізації гідратної глюкози у виробництві.