

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УКРАЇНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

**66-а СТУДЕНТСЬКА
НАУКОВА КОНФЕРЕНЦІЯ**

**ПРОГРАМА І ТЕЗИ
ДОПОВІДЕЙ**

Частина I

18-20 квітня 2000 р.

Київ УДУХТ 2000

ПІДБІР І РАЦІОНАЛЬНЕ ВИКОРИСТАННЯ РІЗНИХ СОРТІВ ЯЧМЕНЮ У ВИРОБНИЦТВІ ПИВА

А.Н. Шубен

Керівник - проф. А.Н. Мелетьєв

Досліджено зразки перспективних сортів ячменю для використання у пивоваріння. Для аналізу якості застосовано об'єктивні критерії. Встановлено найбільший ступень залежності критеріїв від хімічного складу і структурних зернових компонентів, в першу чергу вмісту білку, плівчатості, маси 1000 зерен. Наведено дані щодо врожайності і умов вирощування.

Відібрані найкращі сорти ячменю і визначено їх раціональне використання для виробництва солоду, або пива. Оптимізація технології забезпечує відвищення виходу цільового продукту при мініманих виробничих витратах. Солод і пиво характеризуються високою якістю, особливо по показниках стабіль в процесі реалізації.

ЗМІСТ

1. Секція українознавства.....	5
1.1. Підсекція Історії України.....	5
1.2. Підсекція української та зарубіжної культури.....	10
1.3. Підсекція української мови.....	17
2. Секція філософії і соціально-політичних наук.....	21
2.1. Підсекція політичних наук.....	21
2.2. Підсекція філософії.....	23
3. Секція економічної теорії.....	29
4. Секція фізико-математичних і хімічних основ технологічних процесів харчових виробництв.....	33
4.1. Підсекція фізики.....	33
4.2. Підсекція вищої математики.....	36
4.3. Підсекція загальної та неорганічної хімії.....	45
4.4. Підсекція органічної хімії.....	49
4.6. Підсекція фізичної та колоїдної хімії.....	53
4.6. Підсекція аналітичної хімії.....	58
5. Секція підвищення ефективності виробництва переробних галузей агропромислового комплексу.....	61
5.1. Удосконалення господарського механізму в післяприватизаційний період.....	61
5.2. Підсекція маркетингу.....	71
5.3. Підсекція менеджменту.....	75
5.4. Підсекція удосконалення обліку, аудиту та аналізу на підприємствах переробної промисловості.....	85
6. Секція розроблення прогресивної технології та високоефективного устаткування для цукрової і харчової промисловості.....	92
6.1. Підсекція технології цукристих речовин.....	92
6.2. Підсекція технологічного обладнання харчових виробництв.....	97
7. Секція біотехнології продуктів бродіння, екстрактів і напоїв.....	103