

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

70-та
НАУКОВА КОНФЕРЕНЦІЯ
МОЛОДИХ ВЧЕНИХ, АСПІРАНТІВ І СТУДЕНТІВ

*“НАУКОВІ ЗДОБУТКИ МОЛОДІ — ВИРІШЕННЮ
ПРОБЛЕМ ХАРЧУВАННЯ ЛЮДСТВА У ХХІ
СТОЛІТТІ”*

ПРОГРАМА І МАТЕРІАЛИ
КОНФЕРЕНЦІЇ

Частина II
20—21 квітня 2004 р.

КИЇВ НУХТ 2004

ЗМІСТ

8. Секція розроблення прогресивної технології і високоефективного устаткування для цукрової та харчової промисловості	5
9. Секція біотехнології продуктів Бродіння, екстрактів і напоїв.....	14
10. Секція ресурсощадних технологій для м'ясної і молочної промисловості.....	21
10.1. Підсекція технології молока і молочних продуктів	21
10.2. Підсекція м'ясної та олієжирової промисловості... ..	29
11. Секція обладнання харчових виробництв	41
11.1. Підсекція машин і апаратів харчових виробництв.	41
11.2. Підсекція Технологічного обладнання харчових виробництв.....	49
12. Секція інтенсифікації технологій переробки та створення нових продуктів у хлібопекарській, кондитерській, макаронній і харчоконцентратній галузях промисловості	55
13. Секція біотехнології мікробного синтезу.....	64
14. Секція біохімії та екології харчових виробництв.....	72
15. Секція технології функціональних інгредієнтів і нових харчових продуктів.....	75
16. Секція створення енергетичного обладнання, розроблення систем теплоелектропостачання промислових підприємств	84
16.1. Підсекція промислової теплоенергетики.....	84
16.2. Підсекція електропостачання промислових підприємств.....	90
16.3. Підсекція електротехніки.....	91
17. Секція прикладної та теоретичної механіки і пакувальної техніки	96
17.1. Підсекція машин і технологій пакування харчових продуктів.....	96
17.2. Підсекція підвищення довговічності обладнання харчових підприємств.....	99
17.3. Підсекція теоретичної механіки і опору матеріалів	102
17.4. Підсекція інженерної графіки	105
18. Секція автоматизації та комп'ютерно-інтегрованих технологій	114
19. Секція інформаційних технологій	117
20. Секція підвищення ефективності процесів і апаратів харчових виробництв та технології консервування.....	124

7. ЕКСПРЕСНЕ ВИЗНАЧЕННЯ ВМІСТУ АЛЬФА-КИСЛОТ У ГРАНУЛАХ ХМЕЛЮ

**О.Д. Недашківська, К.Ю. Шимова,
Т.О. Ревуцька, М.В. Дегтярьова**
*Наукові керівники — проф. А.Є. Мелетьев,
доц. В.Є. Носенко, асист. С.І. Воронцова*

Згідно чинній нормативній документації норму хмелю для внесення в пивне сусло визначають за вмістом альфа-кислот (АК). Проте такий спосіб є недостатньо ефективним. Сучасні дослідження доводять необхідність купажувати різні партії хмелю та препаратів, вироблених з нього. Особливо це стосується хмелю в гранульованому стані, який останнім часом все ширше використовується на провідних пивоварних підприємствах України і світу.

У зв'язку з вимогами виробництва виникає проблема оптимізації нормування хмелю, Ми пропонуємо розв'язати її шляхом аналізу ІЧ-спектрів дифузного відбивання хмелю в ближній області спектра ($\lambda = 1,33\text{-}2,37$ мкм).

В результаті проведених досліджень встановлені характеристичні довжини хвиль, які відповідають за наявність АК. Запропонований метод після відповідного калібрування ІЧ-аналізатору дозволить якісно та без хімічних реактивів аналізувати гранули хмелю за досить короткий проміжок часу, що дуже зручно у виробництві.