

**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

ПІДВИЩЕННЯ БІОЛОГІЧНОЇ СТІЙКОСТІ ФЕРМЕНТОВАНОГО НАПОЮ «ВІТАЛОН»

Асп. О.П. Вітряк

Керівники - доц.: В.Л. Прибильський С.Р. Тодосійчук, проф. В.А Домарецький.

Культура *Medusomyces gisevii* V є збудником бродіння сусла при приготування безалкогольного ферментованого напою «Віталон»,

Ці напої є продуктами незакінченого бродіння. Існуюча технологія не передбачає повного звільнення від культур мікроорганізмів. Процеси бродіння продовжують відбуватися і в готовому продукті. Гарантійний термін зберігання при $t^{\circ}\text{C}$ 0-12 $^{\circ}\text{C}$ становить 2 доби. Для підвищення біологічної стійкості ферментованих напоїв необхідно видалити з них мікроорганізми, або припинити їх життєдіяльність.

Досліджували вплив консервантів, освітлювачів, ультразвукової, надвисокочастотної і термічної на життєдіяльність мікроорганізмів культури *Medusomyces gisevii* V в готовому напої. Розроблено спосіб підвищення стійкості напою, який дозволив досягти бактерицидного ефекту при максимально можливому збереженні високих органолептичних показників та вмісту біологічно активних речовин, термін зберігання напою при $t^{\circ}\text{C}$ до 12 $^{\circ}\text{C}$ збільшено до 180 діб.

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