

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

---

**74-а НАУКОВА КОНФЕРЕНЦІЯ  
МОЛОДИХ УЧЕНИХ,  
АСПІРАНТІВ І СТУДЕНТІВ**

*“Наукові здобутки молоді —  
вирішенню проблем харчування людства  
у ХХІ столітті”*

*21—22 квітня 2008 р.*

---

Київ НУХТ 2008

## Зміст

1. СЕКЦІЯ УКРАЇНОЗНАВСТВА .....	6
1.1. Підсекція історії України .....	6
1.2. Підсекція культурології .....	11
1.3. Підсекція української мови (за професійним спрямуванням) .....	17
2. СЕКЦІЯ ФІЛОСОФІЇ І СОЦІАЛЬНО-ПОЛІТИЧНИХ НАУК .....	22
3. СЕКЦІЯ ЕКОНОМІЧНОЇ ТЕОРІЇ І ПОЛІТОЛОГІЇ .....	38
3.1. Підсекція економічної теорії .....	38
3.2. Підсекція політології .....	48
4 СЕКЦІЯ ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ВИРОБНИЦТВА ПЕРЕРОВНИХ ГАЛУЗЕЙ .....	53
4.1. Підсекція підвищення ефективності виробництва переробних галузей .....	53
4.2. Підсекція маркетингу .....	63
4.3. Підсекція удосконалення обліку, аудиту та аналізу на підприємствах переробної промисловості .....	72
4.4. Підсекція підвищення ефективності виробництва переробних галузей .....	78
4.5. Підсекція фінансів .....	94
5. СЕКЦІЯ ФІЗИКО-МАТЕМАТИЧНИХ І ХІМІЧНИХ ОСНОВ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ .....	100
5.1. Підсекція фізики .....	100
5.2. Підсекція вищої математики .....	103
5.3. Підсекція загальної і неорганічної хімії .....	111
5.4. Підсекція органічної хімії .....	115
5.5. Підсекція фізичної та колоїдної хімії .....	120
5.6. Підсекція аналітичної хімії .....	121
6. СЕКЦІЯ ІНОЗЕМНИХ МОВ .....	131
6.1.1. Підсекція англійської мови кафедри іноземних мов .....	131
6.1.2. Підсекція німецької мови кафедри іноземних мов .....	142
6.1.3. Підсекція французької мови кафедри іноземних мов .....	143
6.2.1. Підсекція англійської мови кафедри іноземних мов загальної підготовки .....	144
6.2.2. Підсекція німецької мови кафедри іноземних мов загальної підготовки .....	154
7. СЕКЦІЯ БЕЗПЕКИ ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ .....	157
7.1. Підсекція громадського захисту в надзвичайних ситуаціях .....	157
7.2. Підсекція безпеки життєдіяльності та цивільної оборони .....	162
8. СЕКЦІЯ РОЗРОБЛЕННЯ ПРОГРЕСИВНОЇ ТЕХНОЛОГІЇ І ВИСОКОЕФЕКТИВНОГО ДЛЯ ЦУКРОВОЇ ТА ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ .....	170
9. СЕКЦІЯ БІОТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКТІВ БРОДІННЯ, ЕКСТРАКТІВ ТА НАПОЇВ .....	185
10. СЕКЦІЯ РЕСУРСООЩАДНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ДЛЯ М'ЯСНОЇ, МОЛОЧНОЇ ТА ОЛІЄЖИРОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ .....	198
10.1. Підсекція технології для м'ясної та м'ясопереробної промисловості .....	198
10.2. Підсекція технології молока і молочних продуктів .....	205
10.3. Підсекція технології для олієжирової промисловості .....	218
11. СЕКЦІЯ ОБЛАДНАННЯ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ .....	229
11.1. Підсекція обладнання харчових, фармацевтичних та мікробіологічних виробництв .....	229
11.2. Підсекція технологічного обладнання харчових виробництв .....	243
12. СЕКЦІЯ ІНТЕНСИФІКАЦІЇ ТЕХНОЛОГІЙ ПЕРЕРОВКИ ТА СТВОРЕННЯ НОВИХ ПРОДУКТІВ У ХЛІБОПЕКАРСЬКІЙ, КОНДИТЕРСЬКІЙ, МАКАРОННІЙ І ХАРЧОКОНЦЕНТРАТНІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ .....	254
12.1. Підсекція інтенсифікації технологій переробки та створення нових продуктів у хлібопекарській та макаронній промисловості .....	254
12.2. Підсекція інтенсифікації технологій переробки та створення нових продуктів у кондитерській і харчоконцентратній промисловості .....	263
12.3. Підсекція удосконалення існуючих і розробка нових технологій для зернопереробної промисловості .....	271
13. СЕКЦІЯ БІОТЕХНОЛОГІЇ МІКРОБНОГО СИНТЕЗУ .....	279

### 32. ОПТИМІЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПАРАМЕТРІВ ВИРОБНИЦТВА ВИСОКОМАЛЬТОЗНОЇ ПАТОКИ

Н.І. Сабадаш, В.В. Кириченко, Є.В. Розборський  
*О.В. Грабовська, доц. В.О. Мірошник*

У технології високомальтозних сиропів можна виділити три основних етапи: ферментативний гідроліз крохмалю, очищення крохмальних гідролігатів та їх концентрування. Метою роботи було визначення сукупного впливу основних технологічних параметрів кожного з етапів виробництва на якісні показники високомальтозної патоки. Математична обробка результатів експериментальних досліджень була виконана за допомогою пакета прикладних програм MathCad Professional 2000.

Для аналізу процесу зцукрювання розрідженої суспензії кукурудзяного крохмалю було розроблено математичну модель, яка описує вплив вхідних параметрів процесу: дозування  $\beta$ -амілази, пуллуланази, грибною  $\alpha$ -амілази, місця введення грибною  $\alpha$ -амілази, загальної тривалості зцукрювання на накопичення мальтози в гідролізатах. За допомогою цієї моделі було визначено оптимальні технологічні параметри процесу. Також, було розроблено математичну модель процесу очищення гідролігатів від жиरो-білкового комплексу за допомогою флокулянта "Полідез" та встановлено його оптимальні параметри.