

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

міжнародна  
НАУКОВА КОНФЕРЕНЦІЯ  
молодих ВЧЕНИХ,  
АСПІРАНТІВ І СТУДЕНТІВ

*«Сучасні методи створення  
нових технологій та обладнання  
в харчовій промисловості»*

ПРОГРАМА І МАТЕРІАЛИ  
КОНФЕРЕНЦІЇ

*Частина II*

23-25квітня 2002

Київ НУХТ 2002

## ЗМІСТ

8. Секція розроблення прогресивної технології й високоефективного устаткування для цукрової та харчової промисловості.....	5
8.1. Підсекція технології цукристих речовин.....	12
8.2. Підсекція технологічного обладнання харчових виробництв .....	21
9. Секція біотехнології продуктів бродіння, екстрактів і напоїв .....	27
10. Секція ресурсощадних технологій для м'ясної і молочної промисловості.....	27
10.1. Підсекція технології молока і молочних продуктів.....	37
10.2. Підсекція технології для м'ясної та олієжирової промисловості .....	45
11. Секція обладнання харчових виробництв.....	37
12. Секція інтенсифікації технологій переробки і створення нових продуктів у хлібопекарській ,кондитерській, макаронній, харчоконцентратній та зернопереробній промисловості .....	54
13. Секція біотехнології мікробного синтезу.....	65
14. Секція технології функціональних інгредієнтів та нових харчових продуктів.....	70
15. Секція біохімії та екології харчових виробництв.....	77
16. Секція створення енергетичного обладнання, розроблення систем тепло - електропостачання промислових підприємств.....	85
16.1. Підсекція промислової теплоенергетики.....	85
16.2. Підсекція електропостачання промислових підприємств.....	88
16.3. Підсекція електротехніки.....	90
16.4. Підсекція теплотехніки .....	92
17. Секція прикладної та теоретичної механіки і пакувальної техніки.....	95
17.1. Підсекція машин і технологій пакування харчових продуктів.....	95
17.2. Підсекція підвищення довговічності обладнання харчових підприємств.....	99
17.3. Підсекція теоретичної механіки та опору матеріалів .....	103
17.4. Підсекція інженерної графіки.....	107
18. Секція автоматизації та комп'ютерно-інтегрованих технологій.....	115
19. Секція інформаційних технологій.....	123
20. Секція підвищення ефективності процесів і апаратів харчових виробництв та технології консервування.....	128

## ДОСЛІДЖЕННЯ ПИВНИХ ДРІЖДЖІВ З МЕТОЮ ІНТЕНСИФІКАЦІЇ ПРОЦЕСУ БРОДІННЯ СУСЛА

**Т.І. Вахрушева, В.К. Варава**  
***Керівник — проф. А.Є. Мелетьєв***

Підбір і застосування рас пивних дріжджів, які забезпечують скорочення тривалості процесів бродіння та отримання пива високої якості, є одним із способів інтенсифікації пивоварного виробництва.

Проаналізовано сучасні і перспективні раси пивних дріжджів й встановлено. Що найбільшого поширення набули раси 8a(M), 34N, H.

Досліджено поведінку дріжджів у виробничих умовах. Виявлено найбільшу перспективність раси H.

Проведено дослідження щодо підготовки пивних дріжджів до зброджування. Виявлено найбільш впливові фактори та оптимальний режим обробки дріжджів перед бродінням.