

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

70-та

**НАУКОВА КОНФЕРЕНЦІЯ
МОЛОДИХ ВЧЕНИХ, АСПІРАНТІВ І СТУДЕНТІВ**

*“НАУКОВІ ЗДОБУТКИ МОЛОДИ — ВИРІШЕННЮ
ПРОБЛЕМ ХАРЧУВАННЯ ЛЮДСТВА У XXI
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

3. ЗАСТОСУВАННЯ НОВИХ ЗЕРНОВИХ ЕКСТРАКТІВ У ВИРОБНИЦТВІ ПИВА

О.А. Приймак

Наукові керівники — проф. А.Є. Мелетьєв, доц. В.Л. Прибальський

В пивоварінні актуальними проблемами є розширення асортименту і покращення продукції різноманітного призначення. Для цієї мети використовується широкий спектр заміників основної сировини — ячмінного солоду. Це несолоджений ячмінь, кукурудза, рисова січка, пшениця та багато іншої сировини, сиропів, концентратів, екстрактів.

Проаналізовані основні принципи сучасного виробництва зернових екстрактів. Головною особливістю є використання останнім часом розроблених нових ферментних препаратів: термаміл, церемікс, ультрафло, фільтраза та інші. Створені передумови для виробництва екстрактів, які дозволять виробляти пиво з наперед заданими властивостями.

Експериментально досліджені зернові екстракти — замітники традиційної патоки з кукурудзи та ячменю, виготовлені за допомогою неповного гідролізу крохмалю (крохмальна патока-екстракт). Проведені пошукові дослідження їх хімічного складу з метою встановлення можливості та доцільності використання цих продуктів у пивоварінні. Встановлено, що дослідні екстракти мають різний ступінь зброджування: ячмінного 37,5 %, а кукурудзяного 15 %. Хімічний склад і особливості органолептики екстрактів показують, що вони можуть використовуватись в пивоварінні для отримання оригінальних сортів пива.