

Міністерство освіти і науки України
24-та секція за фаховим напрямом
«Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології»
Наукової ради Міністерства освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



VIII МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ТЕХНІЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

**“Наукові проблеми харчових технологій та
промислової біотехнології в контексті
євроінтеграції”**

ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ

5-6 листопада 2019 р.

**Присвячена 135-річчю
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

КИЇВ НУХТ 2019

Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції: Програма та тези матеріалів VIII Міжнародної науково-технічної конференції, 5-6 листопада 2019 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2019. – 433 с.

ISBN 978-966-612-230-1

Подано програму і тези матеріалів доповідей VIII Міжнародної науково-технічної конференції «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції» відповідно до тематичних напрямів 24-ї секції «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології» Наукової ради Міністерства освіти і науки України.

Метою конференції є розширене висвітлення наукових здобутків, ознайомлення експертів харчової промисловості та промислової біотехнології, підвищення рівня проведення експертиз проектів, що подаються на конкурси з отримання грантів для фінансування за кошти державного бюджету та їх спрямування на розширення тематики наукових проектів для можливості співпраці науковців у світовому науковому просторі.

Рекомендовано Вченою радою НУХТ
Протокол № 3 від «31» жовтня 2019 р.

ISBN 978-966-612-230-1

© НУХТ, 2019

14	О.В. Гудзенко Особливості використання α -L-РАМНОЗИДАЗ у харчових технологіях	46
15	Б.І. Стрілець, Т.М. Погорілий Дослідження раціональних параметрів систем розподілу теплоагента сушильної установки ВС-150	48
16	Н.К. Черно, Л.В. Капрельянци, С.О. Озолина, Л.Г. Пожіткова Біотрансформація рослинної сировини як метод отримання фізіологічно-функціональних харчових інгредієнтів	50
17	Т.Л. Сулейко, О.І. Семенова, Н.О. Бублієнко Прикладна природоохоронна біотехнологія в харчовій промисловості	52
18	О.Є. Загорулько, А.М. Загорулько, І.О. Гордієнко Розробка нових способів виробництва напівфабрикатів високого ступеня готовності з плодоовочевої сировини	54
19	О.М. Горчакова, М.В. Якимчук Розробка мехатронного модуля дозування рідких харчових продуктів	56
20	Т.П. Пирог, А.О. Зварич Вплив мікробних поверхнево-активних речовин на тривалість зберігання овочів	58
21	Д.А. Луцай, О.І. Палійчук, Т.П. Пирог Вплив вовалентних катіонів на антимікробну активність поверхнево-активних речовин <i>ACINETOBACTERCALCOACETICUSIMB B-7241</i> ТА <i>RHODOCOCCUSERYTHROPOLISIMB Ac-5017</i>	60
22	Л.М. Буценко Біотехнологічні препарати у контролі збудника базального бактеріозу пшениці	62
23	М.Б. Ярош, А.А. Вороненко, Т.П. Пирог Використання суміші ацетату натрію та рафінованої соняшникової олії для одержання мікробного езополісахариду етополану	64
24	Т.Ю. Кривець, О.П. Слободян Культивування <i>BASILLUSSUBTILIS</i> для одержання пробіотичного імуномодулятора ветеринарного призначення	66
25	В.М. Чорний, Т.Г. Мисюра, В.Л. Зав'ялов, Н.В. Попова Перспективи використання екстракційних технологій для переробки скам'янілої смоли	68
26	І.В. Ключка, Л.В. Ключка, Т.П. Пирог Синергізм антимікробної дії суміші мікробних поверхнево-активних речовин та ефірної олії чайного дерева	70
27	О.В. Боднар, О.І. Скроцька Сучасні аспекти конструювання рекомбінантних продуцентів інтерферону	72
28	О. Савицька, Т. Бойчук Лимонна кислота – Е330: аналіз ринку, особливості виробництва	74
29	О.Ю. Шевченко, А.І. Соколенко, К.В. Васильківський Особливості анаеробного зброджування цукровмісних середовищ	77
30	В.О. Кіріяченко, І.В. Буйноза, Є.М. Бабко, В.В. Олішевський Інтенсифікація способу підготовки екстрагенту для вилучення сахарози з бурякової стружки	81
31	М.Ю. Ісаєв, А.К. Аветісян, В.В. Олішевський, Є.М. Бабко Використання гіпсу в дифузціному процесі бурякового виробництва	83

4. Инструкция по химико-технологическому контролю и учету сахарного производства. – К: ВНИИСП, 1983. - 476 с.

УДК 664.1.03

31. ВИКОРИСТАННЯ ГІПСУ В ДИФУЗІЙНОМУ ПРОЦЕСІ БУРЯКОЦУКРОВОГО ВИРОБНИЦТВА

М.Ю.Ісаєв, А.К.Аветісян, В.В.Олішевський, Є.М.Бабко

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Якість одержаних сахарозовмісних розчинів в умовах бурякоцукрового виробництва визначається ефективністю очищення на всіх її етапах, починаючи з процесу екстрагування [1]. При цьому, ефективність екстрагування найбільшою мірою залежить від технологічних показників бурякової стружки і екстрагента, що надходять в дифузійний апарат.

Традиційний дифузійно-пресовий спосіб вилучення сахарози з бурякової стружки з поверненням жомопресової води на екстрагування не завжди забезпечує необхідний ступінь її вилучення. Відомо, що кальційвмісні реагенти володіють колексоутворюючими властивостями і здатні зв'язувати полісахариди клітинних стінок бурякової стружки в нерозчинні комплекси, знижуючи тим самим перехід нецукрів в дифузійний сік [2].

Одним із сучасних напрямків підвищення структурно-механічних характеристик бурякової тканини є застосування хімічних реагентів в процесі екстрагування. Досить широкого використання в наш час для покращення структурно-механічних властивостей бурякової стружки та підвищенню чистоти дифузійного соку в процесі екстрагування набула технологія використання гіпсу.

При проведенні досліджень використовували водний розчин гіпсу $[\text{CaSO}_4 \cdot 2\text{H}_2\text{O}]$ [3], характеристики якого представлено в табл.1 та на рис.1.

В ході досліджень встановлено, що використання гіпсу в процесі

екстрагування сахарози з бурякової стружки поліпшує структурно-механічні властивості бурякової тканини, в результаті чого збільшується чистота дифузійного та сульфітованого соків, жомпресової води та вмісту сухих речовин в пресованому жомі.

Таблиця 1 - Характеристика гіпсу

№ п.п.	Найменування реагенту	Доза реагенту, мг/дм ³	Характеристика розчину гіпсу			Інформація про реагент
			ξ-потенціал, мВ	розмірність частини нок, мкм	рН	
1	Гіпс [CaSO ₄ ·2H ₂ O]	400	+ 2,5	130	9,6	Марка Г-5, ДСТУ Б.В.2.7-82:2010, ПАТ «Гіпсовик»

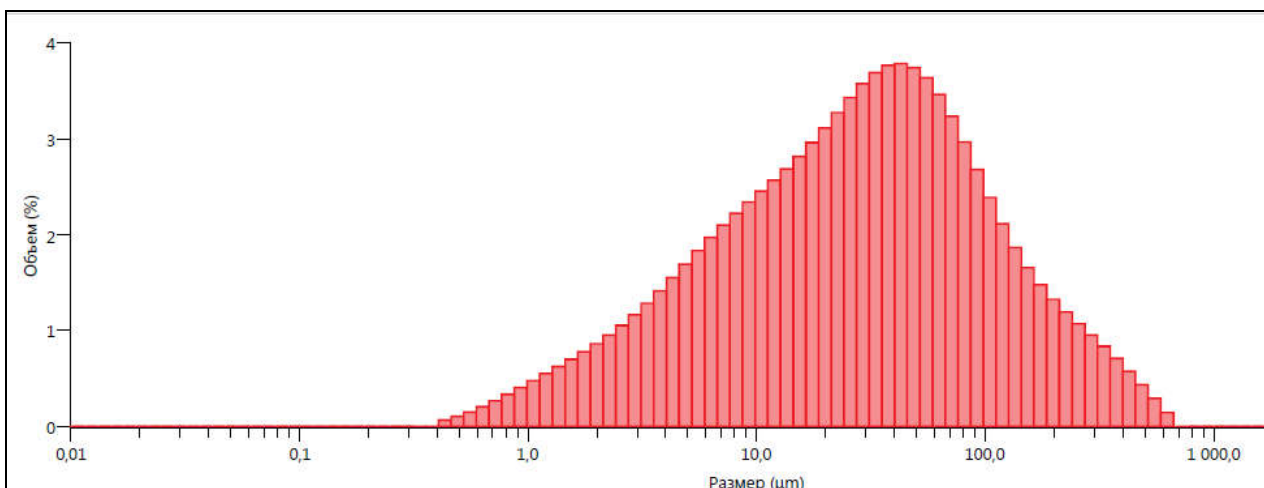


Рисунок 1 - Дисперсний склад гіпсу марки Г-5

Список літератури

1. Сапронов, А.Р. Технология сахарного производства. / А.Р. Сапронов. // – 2-е изд., исправл. и доп. – М.: Колос, 1999. – 495 с.
2. Bosse, E.D. Increase in dry substance of pressed pulp by addition of pressing aids into the pulp press / 29th General Meeting of the American Society of Sugar Beet Technologists Phoenix, Arizona March 2 to 5, 1997. – P. 233–235.
3. Гіпсбудівельний Г-5 Н-ІІ. ДСТУ Б.В. 2.7-82:2010.