

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ У К Р А Ї Н И
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

ВИВЧЕННЯ ПРОЦЕСУ ВИСУШУВАННЯ КОМБІНОВАНОЇ ЗАКВАСКИ

Магістрант Л.В. Данилевська, асп.: Т.А. Антонюк, І.М. Дубковецький
Керівники — доц. В.Л. Прибильський, проф.: В. А. Домарецький, І.Ф. Малезжик

Комбінована закваска використовується як збудник спиртового і молочнокислого бродіння при виробництві квасу та інших ферментованих напоїв. Традиційно ІХ готують безпосередньо у відповідних цехах перед стадією зброджування сусла. Недоліком такого способу є ускладнення технології, неможливість підтримання на постійному рівні фізіологічну активність культур мікроорганізмів, що призводить до порушення технологічного режиму та одержання напоїв нестабільної якості. Більшість підприємств спрощують технологію шляхом використання пресованих хлібопекарських дріжджів, що в свою чергу ще більше погіршує становище. Одним з найбільш перспективних варіантів вирішення проблеми є спеціалізоване виробництво сухих комбінованих заквасок, що відкриває можливість їх широкого використання, особливо в цехах невеликої потужності, підприємствах не укомплектованих обладнанням для приготування чистих культур мікроорганізмів, а також в домашніх умовах.

Встановлено, що в технологічній та техніко-економічній точці зору дня одержання сухих і комбінованих заквасок найбільш перспективними можна вважати використання сушарок розпилювального типу. Проведено дослідження по вибору режиму висушування та визначенню фізико-хімічних показників вихідного матеріалу.