

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

---

**69-та НАУКОВА КОНФЕРЕНЦІЯ  
МОЛОДИХ ВЧЕНИХ,  
АСПІРАНТІВ І СТУДЕНТІВ**

*«РОЗРОБЛЕННЯ, ДОСЛІДЖЕННЯ  
І СТВОРЕННЯ ПРОДУКТІВ  
ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ,  
ОБЛАДНАННЯ ТА НОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ  
ДЛЯ ХАРЧОВОЇ І ПЕРЕРІВНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ»*

**ПРОГРАМА І МАТЕРІАЛИ  
КОНФЕРЕНЦІЇ**

*Частина II  
22-24 квітня 2003 р.*

---

**Київ НУХТ 2003 р.**

## ЗМІСТ

8. Секція розроблення прогресивної технології і високоефективного устаткування для цукрової і харчової промисловості.....	5
9. Секція біотехнології продуктів бродіння, екстрактів і напоїв.....	16
10. Секція ресурсощадних технологій для м'ясної, молочної та олієжирової промисловості.....	22
10.1. Підсекція технології для м'ясної та олієжирової промисловості.....	22
10.2. Підсекція технології молока і молочних продуктів.....	32
11. Секція обладнання харчових виробництв.....	42
11.1. Підсекція технологічного обладнання харчових виробництв.....	42
11.2. Підсекція машин і апаратів харчових виробництв.....	49
12. Секція інтенсифікації перероблення створення нових продуктів у хлібопекарській, і кондитерській, макаронній і харчоконцентратній галузях промисловості.....	57
13. Секція біотехнології мікробного синтезу.....	69
14. Секція технології функціональних інгредієнтів і нових харчових продуктів.....	79
15. Секція біохімії та екології харчових виробництв.....	84
16. Секція створення енергетичного обладнання, розроблення систем тепло-, електропостачання промислових підприємств.....	88
16.1. Підсекція промислової теплоенергетики.....	88
16.2. Підсекція електропостачання промислових підприємств.....	91
16.3. Підсекція електротехніки.....	94
16.4. Підсекція теплотехніки.....	99
17. Секція прикладної та теоретичної механіки і пакувальної техніки.....	104
17.1. Підсекція машин і технологій пакування харчових продуктів.....	104
17.2. Підсекція підвищення довговічності обладнання харчових виробництв.....	110
17.3. Підсекція теоретичної механіки і опору матеріалів.....	113
17.4. Підсекція інженерної графіки.....	117
18. Секція автоматизації та комп'ютерно-інтегрованих технологій.....	127
19. Секція інформаційних технологій.....	136
20. Секція підвищення ефективності процесів і апаратів харчових виробництв та технології консервування.....	142

## **НОВИЙ СОРТ ПИВА "КРИШТАЛЕВЕ" ПРОФІЛАКТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ**

**Аспіранти Л.М. Москальова, А. Фесенко**

***Керівники — проф. В. А. Домарецький, доц. С.О. Удодов***

В даній роботі була поставлена задача створення пива, яке підвищує вміст біологічно активних речовин і надає пиву профілактичних і тонізуючих властивостей. Як зернову сировину використовували ячмінно-солодовий екстракт, а в молоде пиво на стадії доброджування додавали екстракти кореню женьшеню і трави ехінацея. Бродіння проводили на реальній моделі циліндро-конічного апарату протягом 7 днів. Використовували дріжджі 34 раси. Доброджування проводили 18 днів. В результаті проведених експериментальних досліджень і одержання позитивних результатів розроблена рецептура і технологія нового сорту пива «Кришталеве», яке має профілактичну дію.