

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УКРАЇНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

**66-а СТУДЕНТСЬКА
НАУКОВА КОНФЕРЕНЦІЯ**

**ПРОГРАМА І ТЕЗИ
ДОПОВІДЕЙ**

Частина I

18-20 квітня 2000 р.

Київ УДУХТ 2000

ВИВЧЕННЯ МОЖЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ КУЛЬТУРИ «РИСОВИЙ ГРИБ» У ВИРОБНИЦТВІ БЕЗАЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ

Асп. Т.В. Алексюк

Керівник — доц. В.Л. Прибильський

Безалкогольні напої бродіння займають значне місце в раціоні харчування населення України завдяки високим органолептичним властивостям та лікувально-профілактичною дією на організм людини. В промислових масштабах виробляється тільки хлібний квас, що значно звужує асортимент таких напоїв, не дозволяє в повній мірі розкрити їх оздоровчий потенціал.

Тому актуальним є питання розробки промислової технології нових напоїв бродіння з використанням нетипових для виробництва квасу асоціацій мікроорганізмів. Такі напої широко розповсюджені серед населення і готуються в домашніх умовах. Можливість їх промислового виробництва не досліджена.

Поставлено задачу дослідити можливість розробки технології напою, відомого під тривіальною назвою «рисовий гриб». За літературними даними напій має широкий спектр лікувально-профілактичних властивостей (нормалізує обмін речовин та діяльність шлунково-кишкового тракту, корисний при атеросклерозі, діабеті, інфекційних хворобах тощо).

Проведені пошукові дослідження свідчать про можливість і перспективність розробки безвідходної промислової технології такого напою.

ЗМІСТ

1. Секція українознавства.....	5
1.1. Підсекція Історії України.....	5
1.2. Підсекція української та зарубіжної культури.....	10
1.3. Підсекція української мови.....	17
2. Секція філософії і соціально-політичних наук.....	21
2.1. Підсекція політичних наук.....	21
2.2. Підсекція філософії.....	23
3. Секція економічної теорії.....	29
4. Секція фізико-математичних і хімічних основ технологічних процесів харчових виробництв.....	33
4.1. Підсекція фізики.....	33
4.2. Підсекція вищої математики.....	36
4.3. Підсекція загальної та неорганічної хімії.....	45
4.4. Підсекція органічної хімії.....	49
4.6. Підсекція фізичної та колоїдної хімії.....	53
4.6. Підсекція аналітичної хімії.....	58
5. Секція підвищення ефективності виробництва переробних галузей агропромислового комплексу.....	61
5.1. Удосконалення господарського механізму в післяприватизаційний період.....	61
5.2. Підсекція маркетингу.....	71
5.3. Підсекція менеджменту.....	75
5.4. Підсекція удосконалення обліку, аудиту та аналізу на підприємствах переробної промисловості.....	85
6. Секція розроблення прогресивної технології та високоефективного устаткування для цукрової і харчової промисловості.....	92
6.1. Підсекція технології цукристих речовин.....	92
6.2. Підсекція технологічного обладнання харчових виробництв.....	97
7. Секція біотехнології продуктів бродіння, екстрактів і напоїв.....	103