

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ У К Р А Ї Н И
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

**МІЖНАРОДНА
НАУКОВА КОНФЕРЕНЦІЯ
МОЛОДИХ ВЧЕНИХ,
АСПРАНТІВ 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

ЗЕРНОВІ КУЛЬТУРИ — ОСНОВНА СИРОВИНА В ТЕХНОЛОГІ КРОХМАЛЬНОЇ ПАТОКИ-ЕКСТРАКТУ

Магістрант Т.В. Бойко, магістр Н.В. Камінська
Керівники — доц. В.Л. Прибильський, проф. В.А. Домарецький,
мол. наук, співроб. Н.О. Ємельянова

Крохмальна патока є продуктом неповного гідролізу крохмалю і широко використовується в кондитерській, хлібопекарній, консервній та інших галузях харчової промисловості. За існуючою в Україні технологією крохмальну патоку одержують шляхом гідролізу кукурудзяного або картопляного крохмалю розбавленими мінеральними кислотами. Кислотний гідроліз має істотні недоліки: гідролізати мають низьку в'язкість з зв'язку з присутністю в них продуктів реверсії та термічного розкладу вуглеводів, рівних домішок тому числі мінеральних, а також практично відсутністю в готовому продукті біологічно активних речовин. Як відомо, вдале проведення наукових досліджень та промислового аналізу можливо тільки за умови використання ефективного аналітичного методу. В сьогоденні одним з основних аналітичних методів є газова хроматографія.

В існуючій сучасній хроматографічній лабораторії УДУХТ проводяться газохроматографічні дослідження, які пов'язані з визначенням якості великого спектру харчових продуктів та напоїв, а також розробка нових методик газової хроматографії. Зараз проводиться безпосередня розробка методики визначення більш досконалого складу сивушних масел, до яких відносяться пропіловий спирт, ізобутиловий спирт, ізоаміловий спирт. Ці сполуки негативно впливають на якість продукту лікєро-горілчаного виробництва. Проводились дослідження з кислотно-молочними продуктами, а також визначався вміст ефірних масел у дистиляті. Визначення вмісту ефірних масел грає важливу роль в розробці натуральних ароматизаторів. Основним завданням цієї лабораторії є винаходження натуральних ароматизаторів з рослинного продукту, які можливо використовувати в будь-якій галузі харчової промисловості.