

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

72-а НАУКОВА КОНФЕРЕНЦІЯ
МОЛОДИХ УЧЕНИХ,
АСПІРАНТІВ І СТУДЕНТІВ

*“Наукові здобутки молоді —
вирішенню проблем харчування людства
у XXI столітті”*

17—18 квітня 2006 р.

Частина II

Київ НУХТ 2006

Зміст

8. СЕКЦІЯ РОЗРОБЛЕННЯ ПРОГРЕСИВНОЇ ТЕХНОЛОГІЇ І ВИСОКОЕФЕКТИВНОГО УСТАТКУВАННЯ ДЛЯ ЦУКРОВОЇ ТА ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ	5
9. СЕКЦІЯ БІОТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКТІВ БРОДІННЯ, ЕКСТРАКТІВ І НАПОЇВ	11
10. СЕКЦІЯ РЕСУРСООЩАДНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ДЛЯ М'ЯСНОЇ, МОЛОЧНОЇ ТА ОЛІЄЖИРОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ	20
10.1. Підсекція технології м'ясної промисловості	20
10.2. Підсекція технології молока і молочних продуктів	29
11. СЕКЦІЯ ОБЛАДНАННЯ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ	38
11.1 Підсекція обладнання харчових, фармацевтичних та мікробіологічних виробництв	38
11. 2. Підсекція технологічного обладнання харчових виробництв	45
12. СЕКЦІЯ ІНТЕНСИФІКАЦІЇ ТЕХНОЛОГІЙ ПЕРЕРОБКИ ТА СТВОРЕННЯ НОВИХ ПРОДУКТІВ У ХЛІБОПЕКАРСЬКІЙ, КОНДИТЕРСЬКІЙ, МАКАРОННІЙ І ХАРЧОКОНЦЕНТРАТНІЙ ГАЛУЗЯХ ПРОМИСЛОВОСТІ	50
12.1. Підсекція хлібопекарської та макаронної промисловості	50
12.2. Підсекція удосконалення існуючих і розробка нових технологій для зернопереробної промисловості	59
13. СЕКЦІЯ БІОТЕХНОЛОГІЇ МІКРОБНОГО СИНТЕЗУ	63
14. СЕКЦІЯ ТЕХНОЛОГІЙ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ІНГРЕДІЄНТІВ ТА НОВИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	70
15. СЕКЦІЯ БІОХІМІЇ ТА ЕКОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ	84
16. СЕКЦІЯ СТВОРЕННЯ ЕНЕРГЕТИЧНОГО ОБЛАДНАННЯ, РОЗРОБЛЕННЯ СИСТЕМ ТЕПЛО-ЕНЕРГОПОСТАЧАННЯ ПРОМИСЛОВИХ ПІДПРИЄМСТВ	91
16.1. Підсекція промислової теплоенергетики	91
16.2. Підсекція електропостачання промислових підприємств	94
16.3. Підсекція електротехніки	97
17. СЕКЦІЯ ПРИКЛАДНОЇ ТА ТЕОРЕТИЧНОЇ МЕХАНІКИ І ПАКУВАЛЬНОЇ ТЕХНІКИ	103
17.1. Підсекція машин і технологій пакування харчових продуктів	103
17.2. Підсекція підвищення довговічності обладнання харчових підприємств	107
17.3. Підсекція теоретичної механіки і опору матеріалів	110
17.4. Підсекція інженерної графіки	112
18. СЕКЦІЯ АВТОМАТИЗАЦІЇ ТА КОМП'ЮТЕРНО-ІНТЕГРОВАНИХ ТЕХНОЛОГІЙ	122
19. СЕКЦІЯ ІНФОРМАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ	126
20. СЕКЦІЯ ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ПРОЦЕСІВ І АПАРАТІВ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ ТА ТЕХНОЛОГІЙ КОНСЕРВУВАННЯ	131

16. ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ ДОЗУВАННЯ ФЕРМЕНТУ НА КІНЕТИКУ ЗЦУКРЮВАННЯ МАЛЬТОЗНИХ СИРОПІВ

Н.І. Гордійчук
О.В. Грабовська

Метою дослідження було вивчення кінетики ферментативного зцукрювання розрідженої суспензії кукурудзяного крохмалю в залежності від дозування ферменту β -амілази для отримання мальтозних продуктів.

Попереднє розріджування крохмалю проводили за допомогою поля НВЧ препаратом термостабільної бактеріальної α -амілази. В результаті досліджень встановлено динаміку зростання мальтозного еквіваленту зі збільшенням концентрації ферменту. Отримані графічні залежності дозволяють визначити оптимальні кількості ферменту β -амілази для процесу зцукрювання крохмалю. Визначено якісний склад мальтозних сиропів, отриманих в ході зцукрювання при різних дозуваннях ферменту. Проаналізовано методики визначення амілолітичної, зцукрюючої і глюкоамілазної активності ферментів.