

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

70-та

**НАУКОВА КОНФЕРЕНЦІЯ
МОЛОДИХ ВЧЕНИХ, АСПІРАНТІВ І СТУДЕНТІВ**

*“НАУКОВІ ЗДОБУТКИ МОЛОДИ — ВИРІШЕННЮ
ПРОБЛЕМ ХАРЧУВАННЯ ЛЮДСТВА У ХХІ
СТОЛІТТІ”*

**ПРОГРАМА І МАТЕРІАЛИ
КОНФЕРЕНЦІЇ**

*Частина II
20—21 квітня 2004 р.*

КИЇВ НУХТ 2004

ЗМІСТ

8. Секція розроблення прогресивної технології і високоефективного устаткування для цукрової та харчової промисловості	5
9. Секція біотехнології продуктів Бродіння, екстрактів і напоїв.....	14
10. Секція ресурсощадних технологій для м'ясної і молочної промисловості.....	21
10.1. Підсекція технології молока і молочних продуктів	21
10.2. Підсекція м'ясної та олієжирової промисловості... ..	29
11. Секція обладнання харчових виробництв	41
11.1. Підсекція машин і апаратів харчових виробництв.	41
11.2. Підсекція Технологічного обладнання харчових виробництв.....	49
12. Секція інтенсифікації технологій переробки та створення нових продуктів у хлібопекарській, кондитерській, макаронній і харчоконцентратній галузях промисловості	55
13. Секція біотехнології мікробного синтезу.....	64
14. Секція біохімії та екології харчових виробництв.....	72
15. Секція технології функціональних інгредієнтів і нових харчових продуктів.....	75
16. Секція створення енергетичного обладнання, розроблення систем теплоелектропостачання промислових підприємств	84
16.1. Підсекція промислової теплоенергетики.....	84
16.2. Підсекція електропостачання промислових підприємств.....	90
16.3. Підсекція електротехніки.....	91
17. Секція прикладної та теоретичної механіки і пакувальної техніки	96
17.1. Підсекція машин і технологій пакування харчових продуктів.....	96
17.2. Підсекція підвищення довговічності обладнання харчових підприємств.....	99
17.3. Підсекція теоретичної механіки і опору матеріалів	102
17.4. Підсекція інженерної графіки	105
18. Секція автоматизації та комп'ютерно-інтегрованих технологій	114
19. Секція інформаційних технологій	117
20. Секція підвищення ефективності процесів і апаратів харчових виробництв та технології консервування.....	124

6. СУЧАСНІ НАПРЯМИ РОЗВИТКУ БІОТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКТІВ БРОДІННЯ

Проф. В.А. Домарецький

Всі фундаментальні, теоретичні і прикладні наукові дослідження в напрямку розвитку біотехнології продуктів бродіння повинні передбачувати кінцеві результати, які характеризують високу якість нових продуктів і напоїв, низьку собівартість і великі прибутки підприємств, що їх вироблятимуть.

Сьогодні до таких напрямків слід віднести:

1. Розділення водно-спиртових сумішей в спиртовому і коньячному виробництвах за допомогою молекулярних фільтрів, що забезпечують значне зниження енерговитрат на одиницю продукції.

2. Прискорення біотехнологічних процесів спиртового бродіння пивного, виноградного та м'ясного суслу з метою зниження собівартості і покращення якісних показників кінцевих продуктів (пива, вина, спирту і відходів виробництва).

3. Розробка технологій і рецептур нових ферментованих напоїв оздоровчого і лікувально-профілактичного напрямку.