

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

**70-та**

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

*“НАУКОВІ ЗДОБУТКИ МОЛОДІ — 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

## 17. ДОСЛІДЖЕННЯ ПРОЦЕСУ ДИХАННЯ ЗЕРНА СОЇ ПІД ЧАС СОЛОДУВАННЯ

**І.С. Арсенюк, А.В. Тарасенко,  
В.Ф. Коцюба, старш. лаб. О.В. Олексейчук**  
*Чернівецький державний університет*  
**Наукові керівники — проф. В.А. Домарецький, доц. Б.І. Хіврич**

При солодуванні зерна відповідно до інтенсивності дихання подається необхідна кількість холодного повітря, що дає змогу підтримувати кисневий і температурний баланс.

Соєва — нетрадиційна сировина для виробництва солоду. За хімічним складом вона істотно відрізняється від злакових і бобових культур за співвідношенням білків, жирів і вуглеводів. Це обумовлює інший хімізм процесів дихання і інші значення коефіцієнта дихання, тобто відношення об'ємів виділеного діоксиду вуглецю і поглинутого кисню.

Досліди проводили за методом, що базується на поглинанні виділеного діоксиду вуглецю баритом.

На першому етапі досліджень було встановлено оптимальні значення сухих речовин зерна і довготривалість досліду, які дозволяють дати об'єктивну оцінку інтенсивності дихання. Потім визначали інтенсивність дихання сої на різних стадіях пророщування,

За результатами попередніх досліджень встановлено, що цей метод може бути використаний при вивченні дихальних процесів зерна. Встановлено також кінетику дихання насіння сої в процесі замочування і пророщування.