

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

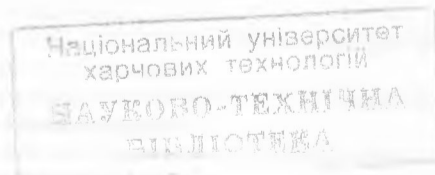
**75-а НАУКОВА КОНФЕРЕНЦІЯ  
МОЛОДИХ УЧЕНИХ,  
АСПІРАНТІВ І СТУДЕНТІВ**

*«Наукові здобутки молоді –  
вирішенню проблем харчування людства  
у ХХІ столітті»*

*Тези доповідей*

*13 – 14 квітня 2009 р.*

*Частина 1*



Київ НУХТ 2009

## Зміст

### Частина 1

|   |     |
|---|-----|
| 1. СЕКЦІЯ УКРАЇНОЗНАВСТВА .....   | 6   |
| 1.1. Підсекція історії України .....  | 6   |
| 1.2. Підсекція культурології .....  | 11  |
| 1.3. Підсекція української мови .....   | 16  |
| 2. СЕКЦІЯ ФІЛОСОФІЇ І СОЦІАЛЬНО – ПОЛІТИЧНИХ НАУК .....   | 23  |
| 3. СЕКЦІЯ ЕКОНОМІЧНОЇ ТЕОРІЇ І ПОЛІТОЛОГІЇ .....  | 34  |
| 3.1. Підсекція економічної теорії .....   | 34  |
| 3.2. Підсекція політології .....  | 44  |
| 4. СЕКЦІЯ ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ВИРОБНИЦТВА ПЕРЕРОБНИХ ГАЛУЗЕЙ .....                                    | 50  |
| 4.1. Підсекція підвищення ефективності діяльності підприємств харчової промисловості .....                | 50  |
| 4.2. Підсекція маркетингу .....   | 65  |
| 4.3. Підсекція удосконалення обліку,<br>аудиту та аналізу на підприємствах переробної промисловості ..... | 72  |
| 4.4. Підсекція підвищення ефективності виробництва переробних галузей .....                               | 77  |
| 4.5. Підсекція фінансів .....   | 98  |
| 5. СЕКЦІЯ ФІЗИКО-МАТЕМАТИЧНИХ І ХІМІЧНИХ ОСНОВ<br>ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ .....        | 106 |
| 5.1. Підсекція фізики .....   | 106 |
| 5.2. Підсекція вищої математики .....   | 110 |
| 5.3. Підсекція загальної і неорганічної хімії .....   | 117 |
| 5.4. Підсекція органічної хімії .....   | 120 |
| 5.5. Підсекція фізичної та колоїдної хімії .....  | 123 |
| 5.6. Підсекція аналітичної хімії .....  | 128 |

### Частина 2

|   |     |
|---|-----|
| 6. СЕКЦІЯ ІНОЗЕМНИХ МОВ .....   | 141 |
| 6.1.1. Підсекція англійської мови кафедри іноземних мов .....   | 141 |
| 6.1.2. Підсекція німецької мови кафедри іноземних мов .....   | 152 |
| 6.1.3. Підсекція французької мови кафедри іноземних мов .....   | 153 |
| 6.2.1. Підсекція англійської мови кафедри іноземних мов загальної підготовки .....  | 154 |
| 6.2.2. Підсекція німецької мови кафедри іноземних мов загальної підготовки .....  | 164 |
| 6.2.3. Підсекція французької мови кафедри іноземних мов загальної підготовки .....  | 167 |
| 7. СЕКЦІЯ БЕЗПЕКИ ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ .....   | 169 |
| 7.1. Підсекція охорони праці .....  | 169 |
| 7.2. Підсекція безпеки життєдіяльності та цивільної оборони .....   | 175 |
| 8. СЕКЦІЯ РОЗРОБЛЕННЯ ПРОГРЕСИВНОЇ ТЕХНОЛОГІЇ<br>І ВИСОКОВЕЕКТИВНОГО УСТАТКУВАННЯ ДЛЯ ЦУКРОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ .....  | 179 |
| 9. СЕКЦІЯ БІОТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКТІВ БРОДІННЯ, ЕКСТРАКТІВ І НАПОЇВ .....   | 191 |
| 10. СЕКЦІЯ РЕСУРСООЩАДНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ДЛЯ М'ЯСНОЇ,<br>МОЛОЧНОЇ ТА ОЛІЄЖИРОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ .....  | 200 |
| 10.1. Підсекція технологій для м'ясної, м'ясопереробної промисловості .....   | 200 |
| 10.2. Підсекція технологій молока і молочних продуктів .....  | 208 |
| 10.3. Підсекція технологій для олієжирової промисловості .....  | 220 |
| 11. СЕКЦІЯ ОБЛАДНАННЯ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ .....   | 226 |
| 11.1. Підсекція обладнання харчових, фармацевтичних та мікробіологічних виробництв .....  | 226 |
| 11.2. Підсекція технологічного обладнання харчових виробництв .....   | 236 |
| 12. СЕКЦІЯ ІНТЕНСИФІКАЦІЇ ТЕХНОЛОГІЙ ПЕРЕРОБКИ<br>ТА СТВОРЕННЯ НОВИХ ПРОДУКТІВ У ХЛІБОПЕКАРСЬКІЙ,<br>КОНДИТЕРСЬКІЙ, МАКАРОННІЙ І ХАРЧОКОНЦЕНТРАТНІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ ..... | 250 |
| 12.1. Підсекція інтенсифікації технологій переробки<br>та створення нових продуктів у хлібопекарській та макаронній промисловості .....                                 | 250 |
| 12.2. Підсекція інтенсифікації технологій переробки<br>та створення нових продуктів у кондитерській і харчокоцентратній промисловості .....                             | 257 |
| 12.3. Підсекція удосконалення існуючих<br>і розробка нових технологій для зернопереробної промисловості .....   | 266 |

**5. ДОСЛІДЖЕННЯ ДІЇ ФЛОКУЛЯНТІВ  
ТА ПРИРОДНИХ СОРБЕНТІВ НА ВИДАЛЕННЯ НЕРОЗЧИННИХ ДОМІШОК  
ІЗ ГІДРОЛІЗАТІВ КРОХМАЛЮ**

Н.І. Сабадань  
Є.В. Розборський  
О.В. Грабовська

Гідролізати крохмалю, отримані шляхом ферментативного гідролізу крохмалю, містять ряд нерозчинних домішок, які ускладнюють фільтрування сиропів і в подальшому призводять до необхідності збільшувати витрати дорогого активного вугілля на їх адсорбційне знебарвлення. Метою роботи було дослідження можливості застосування різних флокулянтів та природних сорбентів для видалення залишків неклейстеризованого та ретроградованого крохмалю, а також білкових речовин із гідролізатів крохмалю. Шляхом визначення швидкості фільтрування та ефекту очищення сиропів проведено порівняльну оцінку ефективності використання сорбентів та флокулянтів на етапі попереднього видалення завислих речовин.