

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

РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА СУХОЇ МАДЕРИ

Магістрант Л.О. Якшина, асп. Р.Б. Кушхова

Керівники — асист. М.В. Білько, старш. наук, співроб. Н.С. Анікіна

Ґрунтово-кліматичні умови південного берегу Криму (ПБК) передбачають можливість розширення асортименту вин. В цьому аспекті привертає увагу можливість створення на ПБК сухих вин окисле 22 напрямку з модерними тонами — сухої мадери. На сьогоднішній день технологія таких вин в умовах вітчизняного виробництва не розроблена, тому наша робота присвячена підбору технологічних прийомів виготовлення сухої мадери.

Досліджено вплив сортів винограду, схеми переробки винограду, ферментних препаратів при настоюванні м'язги, умов бродіння м'язги на органолептичні і фізико-хімічні показники якості сухої мадери.

На основі проведених досліджень в середовищі MS Excel розроблена комп'ютерна програма розрахунку продуктів виробництва сухої мадери, яка включає в себе нормативні втрати сировини та допоміжних матеріалів. Основою для розрахунку продуктів є потужність заводу за кількістю переробленого винограду в сезон виноробства.