

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

**69-та НАУКОВА КОНФЕРЕНЦІЯ
МОЛОДИХ ВЧЕНИХ,
АСПІРАНТІВ І СТУДЕНТІВ**

***«РОЗРОБЛЕННЯ, ДОСЛІДЖЕННЯ
І СТВОРЕННЯ ПРОДУКТІВ
ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ,
ОБЛАДНАННЯ ТА НОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ДЛЯ ХАРЧОВОЇ І ПЕРЕРІВНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ»***

**ПРОГРАМА І МАТЕРІАЛИ
КОНФЕРЕНЦІЇ**

***Частина II
22-24 квітня 2003 р.***

Київ НУХТ 2003 р.

ЗМІСТ

| | |
|---|-----|
| 8. Секція розроблення прогресивної технології і високоефективного устаткування для цукрової і харчової промисловості..... | 5 |
| 9. Секція біотехнології продуктів бродіння, екстрактів і напоїв..... | 16 |
| 10. Секція ресурсощадних технологій для м'ясної, молочної та олієжирової промисловості..... | 22 |
| 10.1. Підсекція технології для м'ясної та олієжирової промисловості..... | 22 |
| 10.2. Підсекція технології молока і молочних продуктів..... | 32 |
| 11. Секція обладнання харчових виробництв..... | 42 |
| 11.1. Підсекція технологічного обладнання харчових виробництв..... | 42 |
| 11.2. Підсекція машин і апаратів харчових виробництв..... | 49 |
| 12. Секція інтенсифікації перероблення створення нових продуктів у хлібопекарській, і кондитерській, макаронній і харчоконцентратній галузях промисловості..... | 57 |
| 13. Секція біотехнології мікробного синтезу..... | 69 |
| 14. Секція технології функціональних інгредієнтів і нових харчових продуктів..... | 79 |
| 15. Секція біохімії та екології харчових виробництв..... | 84 |
| 16. Секція створення енергетичного обладнання, розроблення систем тепло-, електропостачання промислових підприємств..... | 88 |
| 16.1. Підсекція промислової теплоенергетики..... | 88 |
| 16.2. Підсекція електропостачання промислових підприємств..... | 91 |
| 16.3. Підсекція електротехніки..... | 94 |
| 16.4. Підсекція теплотехніки..... | 99 |
| 17. Секція прикладної та теоретичної механіки і пакувальної техніки..... | 104 |
| 17.1. Підсекція машин і технологій пакування харчових продуктів..... | 104 |
| 17.2. Підсекція підвищення довговічності обладнання харчових виробництв..... | 110 |
| 17.3. Підсекція теоретичної механіки і опору матеріалів..... | 113 |
| 17.4. Підсекція інженерної графіки..... | 117 |
| 18. Секція автоматизації та комп'ютерно-інтегрованих технологій..... | 127 |
| 19. Секція інформаційних технологій..... | 136 |
| 20. Секція підвищення ефективності процесів і апаратів харчових виробництв та технології консервування..... | 142 |

ВИКОРИСТАННЯ ЕТИЛАЦЕТАТУ ЯК ДЕНАТУРУВАЛЬНОЇ ДОБАВКИ ДО ЕТИЛОВОГО ТЕХНІЧНОГО СПИРТУ

Д.В. Строкач

Керівники — проф. П.Л. Шиян, старші наук, співроб. А.М. Фіщенко, Т.О. Мудрак

Досліджено вплив етилацетату на фізико-хімічні властивості спирту етилового денатурованого (СЕД) під час його денатурації.

Шляхом математичної обробки встановлена залежність відносної густини СЕД від температури від 0...25 °С та концентрації від 0... 1,5% при міцності вихідного спирту від 95,0...96,5 %об.

$$D_{\text{СЕД}} = -1,0272 - 103 \cdot t + 1,3771 \cdot 10^{-3} \cdot C_{\text{д.д}} + 1,4666 \cdot 10^{-4} \cdot M_{\text{вих}} + 0,81284,$$

де: t — температура, °С; $C_{\text{д.д}}$ — концентрація денатурувальної добавки, %; $M_{\text{вих}}$ — міцність вихідного спирту, % об.

Визначена зміна міцності СЕД в залежності від концентрації етилацетату в межах 95,0...96,5% об.:

$$M_{\text{СЕД}} = 0,22 \cdot t - 0,2 \cdot C + M_{\text{вих}} - 4,4$$

Отримані результати використовуються для визначення концентрації етилацетату в СЕД на будь-якій стадії його знаходження. :