

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

## **15. ВИКОРИСТАННЯ ФЕРМЕНТНИХ ПРЕПАРАТІВ В ТЕХНОЛОГІЇ ПЛОДОВО-ЯГІДНИХ СОКІВ І НАПОЇВ**

**Асп. О.М. Чаварга**

*Науковий керівник — доц. В.Л. Прибильський*

Технологія плодово-ягідних соків і напоїв передбачає використання рослинної сировини з різним співвідношенням водорозчинних речовин і не розчинних біополімерів. Існуючі технології, як правило, не передбачають використання гідролітичних ферментів. При цьому значна частина біологічно активних речовин залишається у вичавках, внаслідок чого зменшується вихід продукту і його біологічна цінність.

Встановлено можливість використання в технології плодово-ягідних соків і напоїв з нетрадиційної сировини (ягоди калини та чорної бузини) ферментних препаратів з пектолітичною та протеолітичною активністю.

Використання пектолітичних ферментних препаратів при переробці ягід калини дозволяє гідролізувати пектинові речовини, зруйнувати клітинні оболонки і збільшити, таким чином, вихід соку на 8...12 %.

Використання протеолітичних ферментних препаратів при переробці ягід бузини дозволяє гідролізувати білкові речовини до водорозчинних пептидів і амінокислот і значно підвищити біологічну цінність готового продукту.

Таким чином, використання пектолітичних і протеолітичних ферментних препаратів при переробці ягід калини та чорної бузини дозволяє більш повно вилучити біологічно активні речовини та збільшити вихід готового продукту.