

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

ВИКОРИСТАННЯ ЦЕОЛІТІВ У ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ

Магістрант Л.В. Червишова

Керівники — проф. В.О. Маринченко, доц. Л.М. Мельник

Цеоліти — мілкопористі мінеральні сорбенти, які відносяться до лужних і лужноземельних алюмосилікатів загальної формули $Me_n O \cdot x Al_2 O_3 \cdot y SiO_2 \cdot z H_2O$ де Me — іон металу.

Завдяки своїм адсорбційним властивостям і дешевизні цеоліти знайшли своє широке використання в харчовій промисловості, а саме для очистки спирту, вин, пива, цукрових розчинів, соків, амінокислот, пектинових речовин, рослинних масел і жирів, а також води.

Перспективним є використання цеолітів для дегідратації еталову, що в подальшому можуть бути використані для виробництва високооктанової кисневмісної добавки до пального.

Природні цеоліти, завдяки будові кристалічної решітки, поділяються на групи анальцита, шабазит а, нороніта, морденіта, фатозита. Їх родовища розробляються на Україні в Закарпатській, Черкаській, Кіровоградській областях та в Криму.

Застосування природних цеолітів у харчовій промисловості — це тільки фрагмент широкого їх використання у народному господарстві, і їх по праву можна вважати сировиною науково-технічного прогресу.