

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УКРАЇНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

**66-а СТУДЕНТСЬКА
НАУКОВА КОНФЕРЕНЦІЯ**

**ПРОГРАМА І ТЕЗИ
ДОПОВІДЕЙ**

Частина I

18-20 квітня 2000 р.

Київ УДУХТ 2000

ВПЛИВ ІНТЕНСИВНОСТІ КИП'ЯТІННЯ ПИВНОГО СУСЛА НА ІЗОМЕРИЗАЦІЮ ГІРКИХ РЕЧОВИН ХМЕЛЮ

С.І. Воровцова

Керівники - асист. Г.М. Галак, проф. А.Е. Мелетьєв

Інтенсивність кип'ятіння пивного суслу впливає на найважливіші показники якості готового пива. Цей процес, згідно проведених розрахунків, потребує до 70 % тепловитрат всього пивзаводу. Умови теплового оброблення хмелю спричиняють рівень його використання, який в сучасній технології становить лише 20 %, хоча на хміль припадає до половини всіх витрат на сировину.

Проведено аналіз процесу кип'ятіння суслу з хмелем на заводі «Оболонь» з порівнянням з іншими передовими підприємствами, в тому числі зарубіжними. Встановлено, що підвищення інтенсивності випарування при кип'ятінні суслу з 4-5 % до 8-10 % на годину може забезпечити значне покращання техніко-економічних характеристик цього технологічного процесу. Лабораторні і виробничі дослідження показали можливість прискорити процеси ізомеризації та екстрагування цінних гірких речовин хмелю на 10-20 %. Досягається відповідна економія цієї специфічної дорогої сировини.

ЗМІСТ

1. Секція українознавства.....	5
1.1. Підсекція Історії України.....	5
1.2. Підсекція української та зарубіжної культури.....	10
1.3. Підсекція української мови.....	17
2. Секція філософії і соціально-політичних наук.....	21
2.1. Підсекція політичних наук.....	21
2.2. Підсекція філософії.....	23
3. Секція економічної теорії.....	29
4. Секція фізико-математичних і хімічних основ технологічних процесів харчових виробництв.....	33
4.1. Підсекція фізики.....	33
4.2. Підсекція вищої математики.....	36
4.3. Підсекція загальної та неорганічної хімії.....	45
4.4. Підсекція органічної хімії.....	49
4.6. Підсекція фізичної та колоїдної хімії.....	53
4.6. Підсекція аналітичної хімії.....	58
5. Секція підвищення ефективності виробництва переробних галузей агропромислового комплексу.....	61
5.1. Удосконалення господарського механізму в післяприватизаційний період.....	61
5.2. Підсекція маркетингу.....	71
5.3. Підсекція менеджменту.....	75
5.4. Підсекція удосконалення обліку, аудиту та аналізу на підприємствах переробної промисловості.....	85
6. Секція розроблення прогресивної технології та високоефективного устаткування для цукрової і харчової промисловості.....	92
6.1. Підсекція технології цукристих речовин.....	92
6.2. Підсекція технологічного обладнання харчових виробництв.....	97
7. Секція біотехнології продуктів бродіння, екстрактів і напоїв.....	103