

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

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ЯГІДНИХ СОКІВ З ДИКОРΟΣЛИХ РОСЛИН

Ю.А. Рожко, Н.В. Осіпчук

Керівники — проф. В.А. Домарецький, проф. А.Є. Мелетьєв

Дикоростучі рослини є невичерпним джерелом для розширення асортименту продуктів харчування та напоїв лікувально-профілактичного призначення. Найбільш перспективними є ті рослини, які ростуть в екологічно чистих зонах, наприклад, на Прикарпатті та в Карпатах. Однією з таких рослин є чорноплідна горобина, з якої можна отримувати високоякісні соки.

Головною проблемою у технології соків є екстрагування, від якого залежить вихід і якість цільового продукту. Проаналізовано вплив різних ферментів рослинного і бактеріального походження на цей процес.

Проведені пошукові дослідження показали, що можна збільшити вихід соку до 5% -8% і суттєво підвищити його якість, що дасть змогу використовувати його у виробництві безалкогольних спеціалізованих напоїв.