

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 ЕФЕКТУ КАВІТАЦІЇ у ТЕХНОЛОГІЇ ПИВНОГО СУСЛА

Асп, С.Х. Воронцова, здобувач Д.Г. Галак

*Керівники, --- проф. А.Є. Мельтьєв, доц.: П.О. Троценко, В.Є. Носенко*

Приготування пивного сусла — один з основних процесів виробництва пива, від якого залежать основні виробничі показники: вихід Продукту в одиниці сировини, проведення подальших технологічних операцій, а також якість готового пива. Тому дослідження впливу ультразвукових випромінювань на процес приготування пивного сусла має науковий і практичний інтерес.

Відомо, що дія ультразвуку залежить від інтенсивності та частоти коливань. Аналіз літературних даних показує, що швидкість процесу екстракції не залежить від частоти пружних коливань. Отже, вирішальним фактором прискорення процесів екстракції є явище кавітації, яке виникає під час дії ультразвуку на рідке середовище.

В роботі визначені основні параметри, при яких явище кавітації сприяє кращому екстрагуванню та ізомеризації гірких речовин хмелю.