

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

11. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ КРОХМАЛЬНОЇ ПАТОКИ-ЕКСТРАКТУ НА ОБЛАДНАННІ ПИВОВАРНИХ ЗАВОДІВ

І.М. Мінченко

Науковий керівник – доц. В.Л. Прибильський

Крохмальна патока-екстракт є продуктом переробки зернових культур і може використовуватись як основна сировина при виробництві кондитерських виробів, напоїв, продукції консервного виробництва та ін.

Технологія крохмальної патоки-екстракту передбачає використання амілолітичних ферментних препаратів. Таким чином готовий продукт містить продукти гідролізу крохмалю різного ступеню полімеризації, що і зумовлює можливість її використання в рівних галузях харчової і переробної промисловості.

В сучасних економічних умовах більшість пивоварних заводів середньої та малої потужності завантажені не повністю. Для забезпечення їх ефективної роботи доцільним є організація виробництва іншої продукції з максимальним використанням існуючого обладнання при незначних витратах на реконструкцію.

В результаті проведення досліджень встановлена доцільність організації виробництва крохмальної патоки-екстракту на обладнанні пивоварних заводів. Доведено, що для виробництва нового продукту можна повністю задіяти обладнання для подрібнення зерна та варильного відділення. Додатково необхідно встановити **вакуум-випарні** апарати для забезпечення упарювання сусла до концентрації 70 — 80 % сухих речовин при температурі 65 - 75 °С.