

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ У К Р А Ї Н И
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

міжнародна
НАУКОВА КОНФЕРЕНЦІЯ
молодих ВЧЕНИХ,
АСПІРАНТІВ 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

ВПЛИВ ГІДРОСЕЛЕНІТУ НАТРІЮ НА ПРОЦЕС ПРОРОЩУВАННЯ ЗЕРНА

Асп. М.М. Антонюк

Керівники — доц.: Б. І. Хіврич, С.Р. ТодосіЛчук, О. В. Стабнікова

Вміст селену в організмі людини залежить від рівня його споживання. В більшості регіонів України відмічено нестачу цього мікроелементу. Одним із можливих шляхів запобігання селенодефіциту в раціонах харчування населення України є створення продуктів з підвищеним вмістом цього мікроелементу. Відомо, що в продуктах рослинного походження біологічна доступність селену становить 60 — 80 %.

У зв'язку з цим проводили розробку способу отримання біологічно-активної добавки (солоду) і підвищеним вмістом селену на основі пророщування зерна злакових та бобових культур. Відмічено, що найбільш ефективним джерелом селену, у порівнянні з іншими, є гідроселеніт натрію. Встановлено концентрації селену, при яких виявляється стимулюючий ефект на проростання зерна. У всіх видах досліджуваного насіння при концентрації більше 70 мкг селену /г зерна спостерігається значне інгібування процесу проростання. Таким чином, отримані дані показують, що при оптимальних концентраціях насичення зерна селеном можна досягти регульованого його вмісту в солоді.