

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

ЗМІНЕННЯ ФІЗИКО-ХІМІЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ СПИРТУ ЕТИЛОВОГО ТЕХНІЧНОГО ПІД ЧАС ЙОГО ДЕНАТУРАЦІЇ

Д.В. Строкач

Керівники — проф. П.Л. Шиян, старш. наук, співроб.: А.М. Фіщенко, Т.О. Мудрак

Досліджені властивості спирту етилового денатурованого (СЕД) із використанням в якості денатуруючої добавки діетил-фталату.

Одержано узагальнене рівняння залежності відносної густини СЕД від температури в межах 0...25°C та концентрації в межах 0...1,5% для міцності вихідного спирту в межах 95,0...96,5% об.

$$D_{\text{СЕД}} = -8,6943 \cdot 10^{-4} \cdot t + 2,9829 \cdot 10^{-3} \cdot C_{\text{д.д.}} - 4,4382 \cdot 10^{-4} + 1,250536,$$

де: t — температура, °C; $C_{\text{д.д.}}$ — концентрація денатуруючої добавки, %; $M_{\text{вих}}$ - міцність вихідного спирту, % об.

Відповідне рівняння для видимої міцності СЕД в залежності від концентрації діетилфталату в межах міцності вихідного спирту 95,0...96,5% об. має вигляд:

$$M_{\text{свд}} = 0,22 \cdot t - C_{\text{д.д.}} + M_{\text{вих}} - 44$$

Ці формули можна використати для експрес — аналізу концентрації денатуруючої добавки в СЕД на будь-якій стадії.