

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

## 14. ВПЛИВ КОНЦЕТРОВАНОВОГО ПЛАНЕТАРНОГО ВИПРОМІНЮВАННЯ НА ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ ПИТНОЇ ВОДИ

Асп, **В.В. Остапенко, Т.М. Антонюк, І.О. Костюк**  
*Наукові керівники — кандидати фіз.мат.наук О.А. Адаменко, ОМ. Костюк*  
*Міжнародний інститут соціоніки*  
*доц. В.Л. Прибильський*

Протягом останніх років відбувається розвиток екологічно чистих технологій, заснованих на використанні планетарного неелектромагнітного випромінювання, яке надходить з об'єму Землі. Як технологічний чинник використовують потік концентрованого планетарного випромінювання створеного в об'ємі певних конструкцій (піраміда та ін.), які підвищують локальну інтенсивність зазначеного випромінювання, подібно до того, як вгнуте дзеркало працює з сонячним світлом. Планетарні технології впроваджуються в різних галузях, включаючи харчову промисловість. Зокрема, була показана можливість змінювати деякі фізико-хімічні показники питної води (рН, концентрація  $O_2$ ) під впливом потоку концентрованого випромінювання. Таким чином відкривається можливість поліпшення споживчих характеристик питної води шляхом використання екологічно чистого енергетичного носія.