

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

---

**71-ша НАУКОВА КОНФЕРЕНЦІЯ  
МОЛОДИХ ВЧЕНИХ,  
АСПІРАНТІВ І СТУДЕНТІВ**

*«НАУКОВІ ЗДОБУТКИ МОЛОДІ —  
ВИРІШЕННЮ ПРОБЛЕМ ХАРЧУВАННЯ  
ЛЮДСТВА У ХХІ СТОЛІТТІ»*

**ПРОГРАМА І МАТЕРІАЛИ  
КОНФЕРЕНЦІЇ**

*Частина II  
18—19 квітня 2005 р.*

---

**КИЇВ НУХТ 2005**

## Зміст

8. Секція розроблення прогресивної технології і високоефективного устаткування для цукрової та харчової промисловості .....	5
9. Секція біотехнології продуктів бродіння, екстрактів і напоїв .....	11
10. Секція ресурсощадних технологій для м'ясної і молочної промисловості .....	17
10.1. Підсекція технологій м'ясної промисловості .....	17
10.2. Підсекція технологій молока і молочних продуктів .....	29
11. Секція обладнання харчових виробництв .....	38
11.1. Підсекція обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв .....	38
11.2. Підсекція технологічного обладнання харчових виробництв .....	45
12. Секція інтенсифікації технологій переробки зерна та створення нових продуктів у хлібопекарській, кондитерській, макаронній, харчоконцентратній та зернопереробній галузях промисловості .....	51
12.1. Підсекція хлібопекарської та макаронної промисловості .....	51
12.2. Підсекція кондитерської і харчоконцентратної галузі промисловості .....	55
12.3. Підсекція проблеми зберігання та переробки зерна .....	62
13. Секція біотехнології мікробного синтезу .....	66
14. Секція технологій функціональних інгредієнтів та нових харчових продуктів .....	71
15. Секція біохімії та екології харчових виробництв .....	82
16. Секція створення енергетичного обладнання, розроблення систем теплоенергопостачання промислових підприємств .....	87
16.1. Підсекція промислової теплоенергетики .....	87
16.2. Підсекція електропостачання промислових підприємств .....	89
16.3. Підсекція електротехніки .....	91
16.4. Підсекція теплотехніки .....	95
17. Секція прикладної та теоретичної механіки і пакувальної техніки .....	98
17.1. Підсекція машин і технологій пакування харчових продуктів .....	98
17.2. Підсекція підвищення довговічності обладнання харчових підприємств .....	103
17.3. Підсекція теоретичної механіки і опору матеріалів .....	106
17.4. Підсекція інженерної графіки .....	108
18. Секція автоматизації та комп'ютерно-інтегрованих технологій .....	116
19. Секція інформаційних технологій .....	119
20. Секція підвищення ефективності процесів і апаратів харчових виробництв та технологій консервування .....	124

**16. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ УМОВ  
ФЕРМЕНТАТИВНОГО РОЗРІДЖУВАННЯ КРОХМАЛЮ  
ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА МАЛЬТОЗНИХ СИРОПІВ**

Н.І. Гордійчук, А.О. Тихонюк  
Доц. О.В. Грабовська

Сиропа з високим вмістом мальтози та сухі декстрин-мальтозні патоки знаходять широке застосування у виробництві м'яких цукерок, пива та безалкогольних напоїв, продуктів дитячого харчування. В нашій країні мальтозні продукти не виробляються.

Метою нашої роботи було вивчення технологічних умов ферментативного розріджування крохмалю для подальшого зцукрювання до мальтози.

Попереднє розріджування крохмалю проводили за допомогою поля НВЧ препаратом бактеріальної  $\alpha$ -амілази. Визначали дозування ферменту та концентрацію крохмальної суспензії на стадії розріджування, корегували методику визначення мальтазної активності зцукрюючого ферменту. Розробляли заходи для усунення ретроградації крохмалю після першого етапу гідролізу та досліджували умови підготовки гідролізату до подальшого зцукрювання.