

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Присвячується 80-річчю НУХТ

**76-а НАУКОВА КОНФЕРЕНЦІЯ
МОЛОДИХ УЧЕНИХ,
АСПІРАНТІВ І СТУДЕНТІВ**

*«Наукові здобутки молоді –
вирішенню проблем харчування людства
у XXI столітті»*

Тези доповідей

12 – 13 квітня 2010 р.

Частина I

Київ НУХТ 2010

Зміст

Частина I

1. СЕКЦІЯ УКРАЇНОЗНАВСТВА	5
1.1. Підсекція історії України	5
1.2. Підсекція культурології	10
1.3. Підсекція української мови	15
2. СЕКЦІЯ ФІЛОСОФІЇ І СОЦІАЛЬНО – ПОЛІТИЧНИХ НАУК	20
3. СЕКЦІЯ ЕКОНОМІЧНОЇ ТЕОРІЇ І ПОЛІТОЛОГІЇ	33
3.1. Підсекція економічної теорії	33
3.2. Підсекція політології	43
4. СЕКЦІЯ ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ВИРОБНИЦТВА ПЕРЕРОВНИХ ГАЛУЗЕЙ	48
4.1. Підсекція підвищення ефективності діяльності підприємств харчової промисловості	48
4.2. Підсекція маркетингу та досліджень на ринку праці	68
4.3. Підсекція удосконалення обліку, аудиту та аналізу на підприємствах переробної промисловості	78
4.4. Підсекція підвищення ефективності виробництва переробних галузей	87
4.5. Підсекція фінансів	107
5. СЕКЦІЯ ФІЗИКО-МАТЕМАТИЧНИХ І ХІМІЧНИХ ОСНОВ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ	113
5.1. Підсекція фізики	113
5.2. Підсекція вищої математики	119
5.3. Підсекція загальної і неорганічної хімії	123
5.4. Підсекція органічної хімії	128
5.5. Підсекція фізичної та колоїдної хімії	132
5.6. Підсекція аналітичної хімії	138

8. ДОСЛІДЖЕННЯ УМОВ ФЕРМЕНТАТИВНОГО ГІДРОЛІЗУ КРОХМАЛЮ З МЕТОЮ ОТРИМАННЯ СИРОПІВ ДЛЯ ПИВОВАРІННЯ

**О.С. Донець
О.В. Бондарець
Н.І. Сабадаш
О.В. Грабовська**

Харчова промисловість потребує мальтозні сиропи з різним вуглеводним складом в залежності від напрямку використання. Мальтозні сиропи добре зброджуються дріжджами, що дозволяє їх використовувати у пивоварінні для заміни частини дорогого солоду та цукру. В зв'язку з цим нами було досліджено особливості гідролізу крохмалю з метою отримання мальтозних сиропів схожих за складом вуглеводів до пивного сусла. В ході проведених досліджень було встановлено, що для цього необхідно використовувати комплекс зцукрюючих ферментних препаратів β -амілази та глюкоамілази. Введення ферментних препаратів здійснюється у певній послідовності, що сприяє утворенню незначної кількості глюкози при вмісті мальтози на рівні 55 %.