

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

**69-та НАУКОВА КОНФЕРЕНЦІЯ
МОЛОДИХ ВЧЕНИХ,
АСПІРАНТІВ І СТУДЕНТІВ**

***«РОЗРОБЛЕННЯ, ДОСЛІДЖЕННЯ
І СТВОРЕННЯ ПРОДУКТІВ
ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ,
ОБЛАДНАННЯ ТА НОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ДЛЯ ХАРЧОВОЇ І ПЕРЕРОБНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ»***

**ПРОГРАМА І МАТЕРІАЛИ
КОНФЕРЕНЦІЇ**

***Частина II
22-24 квітня 2003 р.***

Київ НУХТ 2003 р.

ЗМІСТ

8. Секція розроблення прогресивної технології і високоефективного устаткування для цукрової і харчової промисловості.....	5
9. Секція біотехнології продуктів бродіння, екстрактів і напоїв.....	16
10. Секція ресурсоощадних технологій для м'ясної, молочної та олієжирової промисловості.....	22
10.1. Підсекція технології для м'ясної та олієжирової промисловості.....	22
10.2. Підсекція технології молока і молочних продуктів.....	32
11. Секція обладнання харчових виробництв.....	42
11.1. Підсекція технологічного обладнання харчових виробництв.....	42
11.2. Підсекція машин і апаратів харчових виробництв.....	49
12. Секція інтенсифікації перероблення створення нових продуктів у хлібопекарській, і кондитерській, макаронній і харчоконцентратній галузях промисловості.....	57
13. Секція біотехнології мікробного синтезу.....	69
14. Секція технології функціональних інгредієнтів і нових харчових продуктів.....	79
15. Секція біохімії та екології харчових виробництв.....	84
16. Секція створення енергетичного обладнання, розроблення систем тепло-, електропостачання промислових підприємств.....	88
16.1. Підсекція промислової теплоенергетики.....	88
16.2. Підсекція електропостачання промислових підприємств.....	91
16.3. Підсекція електротехніки.....	94
16.4. Підсекція теплотехніки.....	99
17. Секція прикладної та теоретичної механіки і пакувальної техніки.....	104
17.1. Підсекція машин і технологій пакування харчових продуктів.....	104
17.2. Підсекція підвищення довговічності обладнання харчових виробництв.....	110
17.3. Підсекція теоретичної механіки і опору матеріалів.....	113
17.4. Підсекція інженерної графіки.....	117
18. Секція автоматизації та комп'ютерно-інтегрованих технологій.....	127
19. Секція інформаційних технологій.....	136
20. Секція підвищення ефективності процесів і апаратів харчових виробництв та технології консервування.....	142

ДОСЛІДЖЕННЯ АНТИСЕПТИЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ МЕЛЯСНОГО СУСЛА, ВИГОТОВЛЕНОГО З ВИКОРИСТАННЯМ ВОДИ, ЩО ОБРОБЛЕНА ЕЛЕКТРОХІМІЧНИМ СПОСОБОМ

Асп. О.С. Субботка

Керівник — проф. В.О.Маринченко

Для приготування м'ясного сусла в спиртовому виробництві доцільно використовувати електрооброблену воду з рН 2,0-3,5, що дозволяє одержати м'ясне сусло для дріжджів без внесення кислоти. При змішуванні м'яси з такою водою сусло набуває бактерицидних властивостей.

Провели дослід на стійкість сусла до закисання. В порівнянні з контролем, в такому суслі титруєма кислотність становила 0,16 мл 1н NaOH на титрування 20 мл сусла і не змінювалась п'ять діб. В контрольному суслі кислотність підвищувалась на 0,4 мл 1н NaOH на титрування 20 мл сусла. В суслі, приготовленому методом кислотного антисептування, титруєма кислотність збільшувалась з 0,5 до 0,62 мл 1н NaOH на титрування 20мл сусла на протязі п'яти діб. Тобто м'ясне сусло приготовлене з використанням води, обробленої електрохімічним способом, має антисептичну дію, що дозволяє виключити використання антисептиків.