

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

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

*“НАУКОВІ ЗДОБУТКИ МОЛОДІ —
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 харчокоцентратній 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 технологій консервування	124

27. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ УМОВ КРИСТАЛІЗАЦІЇ АНГІДРИДНОЇ ГЛЮКОЗИ

Н.І. Гордійчук

Науковий керівник — доц. О.В. Грабовська

За фізичними властивостями ангідридна глюкоза вигідно відрізняється від гідратної. Вона кристалізується у вигляді крупних, міцних, однорідних кристалів, не містить кристалізаційної води, а розчинність та швидкість кристалізації у неї значно вищі, порівняно з гідратною.

З метою удосконалення технологічних умов кристалізації ангідридної глюкози досліджували вплив ряду чинників (температури, в'язкості, чистоти, кількості затравки, ступеню пересичення розчину) на кінетику кристалізації ангідридної глюкози.