



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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

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

Тези доповідей

13 – 14 квітня 2009 р.

Частина 2

Київ НУХТ 2009

Зміст

Частина 1

1. СЕКЦІЯ УКРАЇНОЗНАВСТВА	6
1.1. Підсекція історії України	6
1.2. Підсекція культурології	11
1.3. Підсекція української мови	16
2. СЕКЦІЯ ФІЛОСОФІЇ І СОЦІАЛЬНО – ПОЛІТИЧНИХ НАУК	23
3. СЕКЦІЯ ЕКОНОМІЧНОЇ ТЕОРІЇ І ПОЛІТОЛОГІЇ	34
3.1. Підсекція економічної теорії	34
3.2. Підсекція політології	44
4. СЕКЦІЯ ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ВИРОБНИЦТВА ПЕРЕРОБНИХ ГАЛУЗЕЙ	50
4.1. Підсекція підвищення ефективності діяльності підприємств харчової промисловості	50
4.2. Підсекція маркетингу	65
4.3. Підсекція удосконалення обліку, аудиту та аналізу на підприємствах переробної промисловості	72
4.4. Підсекція підвищення ефективності виробництва переробних галузей	77
4.5. Підсекція фінансів	98
5. СЕКЦІЯ ФІЗИКО-МАТЕМАТИЧНИХ І ХІМІЧНИХ ОСНОВ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ	106
5.1. Підсекція фізики	106
5.2. Підсекція вищої математики	110
5.3. Підсекція загальної і неорганічної хімії	117
5.4. Підсекція органічної хімії	120
5.5. Підсекція фізичної та колоїдної хімії	123
5.6. Підсекція аналітичної хімії	128

Частина 2

6. СЕКЦІЯ ІНОЗЕМНИХ МОВ	141
6.1.1. Підсекція англійської мови кафедри іноземних мов	141
6.1.2. Підсекція німецької мови кафедри іноземних мов	152
6.1.3. Підсекція французької мови кафедри іноземних мов	153
6.2.1. Підсекція англійської мови кафедри іноземних мов загальної підготовки	154
6.2.2. Підсекція німецької мови кафедри іноземних мов загальної підготовки	164
6.2.3. Підсекція французької мови кафедри іноземних мов загальної підготовки	167
7. СЕКЦІЯ БЕЗПЕКИ ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ	169
7.1. Підсекція охорони праці	169
7.2. Підсекція безпеки життєдіяльності та цивільної оборони	175
8. СЕКЦІЯ РОЗРОБЛЕННЯ ПРОГРЕСИВНОЇ ТЕХНОЛОГІЇ І ВИСОКОЕФЕКТИВНОГО УСТАТКУВАННЯ ДЛЯ ЦУКРОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ	179
9. СЕКЦІЯ БІОТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКТІВ БРОДІННЯ, ЕКСТРАКТІВ І НАПОЇВ	191
10. СЕКЦІЯ РЕСУРСООЩАДНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ДЛЯ М'ЯСНОЇ, МОЛОЧНОЇ ТА ОЛІЄЖИРОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ	200
10.1. Підсекція технології для м'ясної, м'ясопереробної промисловості	200
10.2. Підсекція технології молока і молочних продуктів	208
10.3. Підсекція технології для олієжирової промисловості	220
11. СЕКЦІЯ ОБЛАДНАННЯ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ	226
11.1. Підсекція обладнання харчових, фармацевтичних та мікробіологічних виробництв	226
11.2. Підсекція технологічного обладнання харчових виробництв	236
12. СЕКЦІЯ ІНТЕНСИФІКАЦІЇ ТЕХНОЛОГІЙ ПЕРЕРОВКИ ТА СТВОРЕННЯ НОВИХ ПРОДУКТІВ У ХЛІБОПЕКРСЬКІЙ, КОНДИТЕРСЬКІЙ, МАКАРОННІЙ І ХАРЧОКОНЦЕНТРАТНІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ	250
12.1. Підсекція інтенсифікації технологій переробки та створення нових продуктів у хлібопекарській та макаронній промисловості	250
12.2. Підсекція інтенсифікації технологій переробки та створення нових продуктів у кондитерській і харчоконцентратній промисловості	257
12.3. Підсекція удосконалення існуючих і розробка нових технологій для зернопереробної промисловості	266

2. РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЧНОГО РЕЖИМУ СОЛОДОРОЩЕННЯ ВІВСА

**Р.М. Мукоїд
Н.О. Смелянова
А.І. Українець**

Відомо, що продукти переробки зерна вівса мають дієтичні властивості, що пояснюється цінним хімічним складом цих продуктів.

При пророщуванні вівсяне зерно збагачується біологічно-активними речовинами, низькомолекулярними білками, вуглеводами, амінокислотами, вітамінами, ферментами і фітогормонами. Тому вівсяний солод, в складі інших пророщених злаків, використовується при виробництві полісолодових екстрактів, які мають лікувально-дієтичні властивості.

Розробка технологічного режиму солодородження вівса була з урахуванням вологості, температури і терміну пророщування зерна.

Найбільші зміни хімічного складу зерна вівса мають місце при пророщуванні на протязі 6 діб при температурі 20°C. Враховуючи втрати сухих речовин овес найбільш доцільно замочувати до вологості 42-43% і пророщувати на протязі 5-6 діб при температурі на початку процесу 15°C з поступовим підвищенням її до 18°C.