

**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 ПЕРЕРІВНОЇ 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 ресурсощадних 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

## **УДОСКОНАЛЕННЯ МЕТОДИКИ ОЦІНКИ ХМЕЛЮ**

**Аспіранти С.І. Воронцова, А.В. Шаран**

**Керівники — проф. А.Є. Мелетьєв, доц. В.Є. Носенко**

Проведено аналіз сучасних методів оцінки якості хмелю з метою оптимізації його нормування і економії у виробництві пива. Досліджено експрес-метод аналізу хмелю на приладі "Інфралід-61" в діапазоні довжин хвиль 1,88-2,87 мкм.

Проведено порівняння інфрачервоних спектрів відбивання зразків гранульованого хмелю сортів "Клон 18", "Люблінер", "Тетнангер", "Традиційний", "Норден Бревер" з масовою часткою а-кислот 3,2; 4,6; 8; 10 та 16 % відповідно.

Встановлено залежність спектра відбивання від ступеня дисперсності меленого хмелю. Підібрано оптимальний ступінь його помелу. Визначено характеристичні довжини хвиль для аналізу вмісту вологи та а-кислот в хмелі.