

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УКРАЇНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

**66-а СТУДЕНТСЬКА
НАУКОВА КОНФЕРЕНЦІЯ**

**ПРОГРАМА І ТЕЗИ
ДОПОВІДЕЙ**

Частина I

18-20 квітня 2000 р.

Київ УДУХТ 2000

ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ ШДВИЩЕНОЇ біологічної ЦІННОСТІ З ЧОРНОПЛІДНОЇ ГОРОБИНИ

Асп. В.В. Осіпчук

Керівники - акад. В.А. Домарецький, доц, Н.В. Левітіна

Біологічна і харчова цінність продуктів харчування зумовлюється вмістом в них простих вуглеводів, вітамінів, мінеральних речовин, ферментів та інших компонентів. Відродження виробництва та створення продовольчих товарів збагачених біологічно активними речовинами є актуальним і перспективним напрямком у розвитку харчової промисловості.

Після проведених досліджень було встановлено, що плоди горобини чорноплідної містять 5 - 6 % фенольних сполук, 0.4 - 0.7 % дубильних речовин, 0.3 - 0.5% пектинових речовин, 0.8 - 1,8% органічних кислот, 4.6 - 9.4% вуглеводів, вітаміни групи В, каротин, аскорбінову кислоту та мікроелементи (йод, молібден, мідь, бор, кобальт і інші). Крім цього, в плодах чорноплідної горобини було вививчено великий вміст вітаміну Р - 3 - 5 %, що перевищує в В - 6 раз вміст цього вітаміну в чорній смородині.

Ставиться завдання зберегти біологічно активні речовини чорноплідної горобини в безалкогольних напоях, натуральних і концентрованих соках та харчових барвниках, які будуть вироблятися в цієї цінної сировини.

ЗМІСТ

1. Секція українознавства.....	5
1.1. Підсекція Історії України.....	5
1.2. Підсекція української та зарубіжної культури.....	10
1.3. Підсекція української мови.....	17
2. Секція філософії і соціально-політичних наук.....	21
2.1. Підсекція політичних наук.....	21
2.2. Підсекція філософії.....	23
3. Секція економічної теорії.....	29
4. Секція фізико-математичних і хімічних основ технологічних процесів харчових виробництв.....	33
4.1. Підсекція фізики.....	33
4.2. Підсекція вищої математики.....	36
4.3. Підсекція загальної та неорганічної хімії.....	45
4.4. Підсекція органічної хімії.....	49
4.6. Підсекція фізичної та колоїдної хімії.....	53
4.6. Підсекція аналітичної хімії.....	58
5. Секція підвищення ефективності виробництва переробних галузей агропромислового комплексу.....	61
5.1. Удосконалення господарського механізму в післяприватизаційний період.....	61
5.2. Підсекція маркетингу.....	71
5.3. Підсекція менеджменту.....	75
5.4. Підсекція удосконалення обліку, аудиту та аналізу на підприємствах переробної промисловості.....	85
6. Секція розроблення прогресивної технології та високоефективного устаткування для цукрової і харчової промисловості.....	92
6.1. Підсекція технології цукристих речовин.....	92
6.2. Підсекція технологічного обладнання харчових виробництв.....	97
7. Секція біотехнології продуктів бродіння, екстрактів і напоїв.....	103