

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ У К Р А Ї Н И  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

**МІЖНАРОДНА  
НАУКОВА КОНФЕРЕНЦІЯ  
МОЛОДИХ ВЧЕНИХ,  
АСПРАНТІВ І СТУДЕНТІВ**

*«Сучасні методи створення  
нових технологій та обладнання  
в харчовій промисловості»*

**ПРОГРАМА І МАТЕРІАЛИ  
КОНФЕРЕНЦІЇ**

*Частина II*

23-25квітня 2002

**Київ НУХТ 2002**

## ЗМІСТ

8. Секція розроблення прогресивної технології й високоефективного устаткування для цукрової та харчової промисловості.....	5
8.1. Підсекція технології цукристих речовин.....	12
8.2. Підсекція технологічного обладнання харчових виробництв .....	21
9. Секція біотехнології продуктів бродіння, екстрактів і напоїв .....	27
10. Секція ресурсощадних технологій для м'ясної і молочної промисловості.....	27
10.1. Підсекція технології молока і молочних продуктів.....	37
10.2. Підсекція технології для м'ясної та олієжирової промисловості .....	45
11. Секція обладнання харчових виробництв.....	37
12. Секція інтенсифікації технологій переробки і створення нових продуктів у хлібопекарській ,кондитерській, макаронній, харчоконцентратній та зернопереробній промисловості .....	54
13. Секція біотехнології мікробного синтезу.....	65
14. Секція технології функціональних інгредієнтів та нових харчових продуктів.....	70
15. Секція біохімії та екології харчових виробництв.....	77
16. Секція створення енергетичного обладнання, розроблення систем тепло - електропостачання промислових підприємств.....	85
16.1. Підсекція промислової теплоенергетики.....	85
16.2. Підсекція електропостачання промислових підприємств.....	88
16.3. Підсекція електротехніки.....	90
16.4. Підсекція теплотехніки .....	92
17. Секція прикладної та теоретичної механіки і пакувальної техніки.....	95
17.1. Підсекція машин і технологій пакування харчових продуктів.....	95
17.2. Підсекція підвищення довговічності обладнання харчових підприємств.....	99
17.3. Підсекція теоретичної механіки та опору матеріалів .....	103
17.4. Підсекція інженерної графіки.....	107
18. Секція автоматизації та комп'ютерно-інтегрованих технологій.....	115
19. Секція інформаційних технологій.....	123
20. Секція підвищення ефективності процесів і апаратів харчових виробництв та технології консервування.....	128

## УДОСКОНАЛЕННЯ ОПТИМАЛЬНИХ РЕЖИМІВ СУШІННЯ СОЛОДУ ІЗ ТРИТИКАЛЕ

Асп. Л.М. Москальова

*Керівники — проф. Домарецький В.А, канд. техн. наук СО. Удодов*

Свіжопорослий тритикалевий солод містить 43-46% води, кількість якої при сушінні повинна знизитись до 3-4% . Видалення такої великої кількості води при наявності ферментних систем повинно відбуватися у відповідному оптимальному режимі, основною умовою якого є вимога не перевищувати температуру 50°C, якщо вологість солоду не знизилась до 10%. Дії більш високої температури солод може підлягати тільки при низькій вологості і тільки в цьому випадку можна зберегти необхідну ферментативну активність.

Сушку проводили по режиму світлого солоду з пониженням температури в зв'язку з відсутністю у тритикалевого зерна м'якшої оболонки.

Спочатку здійснювали підв'ялення при температурі сушильного агента 28-40°C з метою додаткової дії протеолітичних і цитолітичних ферментів при зниженні вологості солоду на 26-30%. Далі при повільному підніманні температури агента до 60°C вологість солоду знижували до 10-12%. Кінцеве висушування (хімічна фаза) проводили при температурі сушильного агента 60,70 і 80°C. Такий діапазон температур був вибраний на основі попередньо проведених експериментів, які показали, що оцукрююча здатність тритикалевого солоду, висушеному при 50°C і 60°C, була практично однаковою, але тривалість сушки при 50°C майже в 1,3 рази більше, чим при 60°C. Зразки солоду, висушені при температурі 85°C відрізнялись різким зниженням оцукрюючої здатності.