

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

70-та

**НАУКОВА КОНФЕРЕНЦІЯ
МОЛОДИХ ВЧЕНИХ, АСПІРАНТІВ І СТУДЕНТІВ**

*“НАУКОВІ ЗДОБУТКИ МОЛОДИ — 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 харчоконцентратній 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 технології консервування.....	124

9. ВИБІР ОСВІТЛЮВАЧІВ ДЛЯ ОБРОБЛЕННЯ ВІНОМАТЕРІАЛІВ

Г.В. Леонова

Наукові керівники — доц. Н.Я. Гречко, асп. І.М. Бабич

Для надання стабільності винам у виноробстві використовують освітлювачі. Як освітлювачі білих та чермоних виноматеріалів використовували бентоніт, желатин та палигорскіт.

Проаналізувавши отримані дані, можна сказати, що бентоніт не впливає на вміст летких кислот у виноматеріалі, практично не впливає на цукристість, вміст спирту, рН, вміст альдегідів та SO₂, але значно змінилися такі показники, як вміст фенольних речовин, титрована кислотність, барвні речовини та загальний екстракт.

При аналізі даних по обробці виноматеріалів желатином можна зробити висновок, що обробка желатином майже не впливає на якісні показники виноматеріалу.

Обробка виноматеріалів палигорскітом показала, що палигорскіт впливає на такі якісні показники як загальний екстракт, фенольні речовини та титровану кислотність. Вміст інших речовин після обробки майже не змінився.

Органолептичні показники після обробки бентонітом кращі, ніж при обробці іншими досліджуваними оклеюючими речовинами, але при цьому бентоніт негативно впливає на забарвлення червових вин, зменшуючи кількість барвних речовин.