

Удосконалення процесів та обладнання харчових виробництв

УДК 664:613.2:006.015.8

Благоева Н., д-р, асистент, Стоянов Н., д-р, гл. асистент,
Митев П., д-р, доц., Спасов Х., д-р, доц., Цавков И., гл. асистент
(Университет пищевых технологий, Пловдив, Болгария),
Мельник И., канд. техн. наук, доц. (ОНАПТ, Одесса, Украина)

Исследование влияния различных видов древесины на физико-химические показатели вина сорта Мерло после выдержки

В статье представлена характеристика различных видов деревьев, использованных при выдержке красных виноматериалов сорта Мерло. Проведены эксперименты с древесиной, альтернативной дубовой. Ее применение существенно влияет не только на качественные характеристики исследуемых красных вин, но и на снижение их себестоимости. Приведена сравнительная характеристика физико-химического состава полученных вин.

Ключевые слова: виды деревьев, Белая акация, Каштан обыкновенный, Летний и Зимний дуб, происхождение и вид древесины, выдержка вин, степень термической обработки, бочки, физико-химические показатели состава вин.

УДК 637.07

Вербицкий С.Б. (ТИММ НААН, Київ)

Залежність нагрівання подрібнювальних ковбасних фаршів від тривалості роботи емульсифікатора

У статті наведено результати досліджень залежності нагрівання ковбасних фаршів за тонкого подрібнення м'ясної сировини в емульсифікаторі від кількості доданої води і тривалості безперервної роботи пристрою, виконано математичний аналіз одержаних даних. Наведено рекомендації щодо конструкції емульсифікаторів та режиму їх експлуатації.

Ключові слова: емульсифікатор, ковбасні фарші, м'ясна сировина, темп нагрівання, тонке подрібнення.

УДК 66.074.1.1/4

Гладка А.Д., Антропова Л.М., Васильєва О.О.,
Датьков В.П., кандидати техн. наук, доценти (ДонНУЕТ, Донецьк)

Вплив акустичних і конструктивних параметрів гідродинамічного диспергатора на процес сатурації напоїв

Досліджено гідродинамічний диспергатор із різними формами відбивачів. Отримано дані про ефективність форм відбивачів, а також вивчено акустичні параметри під час його використання для інтенсифікації процесу сатурації в діапазоні тиску, обумовленого вимогами процесу.

Ключові слова: сатурація, відбивач, резонатор, стрижньове гідродинамічне джерело коливань.

УДК 664.8.022

Дмитрук О.Ф., д-р хім. наук, проф., Лесишина Ю.О., канд. хім. наук,
Володченко І.І. (ДонНУЕТ, Донецьк)

Вплив технічно-технологічних факторів на вихід вуглеводів, що редукують, за умов гідролізу харчового крохмалю субкритичною водою

У статті наведено результати експериментальних досліджень гідролізу харчового крохмалю в середовищі субкритичної води в присутності органічних кислот. Установлено залежність виходу цукрів, що редукують, у процесі гідролізу від хімічної структури й концентрації кислотного каталізатора та тривалості реакції.

Ключові слова: субкритична вода, гідроліз, крохмаль, органічні кислоти.

УДК 628.517.2:640.43/.45

Заплетніков І.М., д-р техн. наук, проф., Осипенко Н.І., д-р техн. наук, проф.,
Севаторова І.С. (ДонНУЕТ, Донецьк)

Багатофакторні моделі відносних шумових характеристик обладнання ресторанного господарства

Експериментальним шляхом було отримано відносні шумові характеристики (ШХ) обладнання ресторанного господарства та багатофакторні регре сійні залежності, що дозволяють передбачити ШХ обладнання на стадії його проектування.

Ключові слова: шумова характеристика, очищувальне, подрібнювальне обладнання, ресторанне господарство.

УДК 637.54:637.513.8

Малигіна В.Д., канд. екон. наук, проф., Суська М.М. (ДонНУЕТ, Донецьк)

Дослідження засобів подовження терміну зберігання охолодженого м'яса птиці

У статті розглянуто результати дослідження засобів подовження терміну зберігання харчової продукції, зокрема м'яса птиці. Наведено критерії оптимальної рецептури нового засобу для обробки поверхні охолодженого м'яса птиці, зокрема бройлерів. Визначено вплив нового засобу на органолептичні показники в процесі зберігання охолодженого м'яса птиці. Запропоновано концепцію інфраструктури впровадження у виробництво охолодженого м'яса птиці, обробленого новим засобом, який збільшує термін його зберігання.

Ключові слова: *охолоджене м'ясо птиці, мікроорганізми, термін зберігання, якість, безпека.*

УДК 663.543

**Романова З.М., канд. техн. наук, доц.,
Зубченко В.С., канд. фіз.-мат. наук, доц.,
Карпутіна М.В., канд. техн. наук, доц.,
Романов М.С., Мартинюк Б.М. (НУХТ, Київ)**

Перспективи впливу електромагнітного опромінювання на технологічні середовища

Досліджено вплив різноманітних видів опромінювання на біологічну активність технологічних середовищ та наведено результати впливу електромагнітного поля на біотехнологічні процеси. Експериментально підтверджено доцільність використання постійного магнітного поля для активації ферментативних процесів.

Ключові слова: *електромагнітне опромінювання, дріжджі, біологічне середовище, пиво.*

УДК 637.134

Самойчук К.О., канд. техн. наук, доц., Ковальов О.О. (ТДАТУ, Мелітополь)

Експериментальні дослідження струминного гомогенізатора з роздільним подаванням жирової фази

У статті подано результати експериментальних досліджень впливу швидкості дисперсійної фази, діаметра каналу підводу жирової фази та швидкості її подавання на величину жирових часток процесу гомогенізації з роздільним подаванням жирової фази.

Ключові слова: *гомогенізація, диспергатор, роздільна гомогенізація, струминний гомогенізатор, експериментальні дослідження.*

УДК 637.233:66.083.2

Сукманов В.О., д-р техн. наук, проф., Гаркуша В.Б., канд. техн. наук, доц., Громов С.В.,
Женіков Е.О. (ДонНУЕТ, Донецьк)

**Дослідження компресійних властивостей вершкового масла, обробленого високим
циклічним тиском**

У статті наведено результати досліджень компресійних властивостей вершкового масла у процесі його оброблення високим цикллічним тиском.

Ключові слова: вершкове масло, високий цикллічний тиск, компресійні характеристики.

УДК 637.333:66.083.2

Сукманов В.О., д-р техн. наук, проф., Левіт І.Б., канд. техн. наук, доц.,
Гаркуша В.Б., канд. техн. наук, доц., Женіков Е.О. (ДонНУЕТ, Донецьк)

**Дослідження компресійних властивостей кислого сиру в процесі його оброблення
високим тиском**

У статті наведено результати досліджень компресійних властивостей кислого сиру, виробленого з непастеризованого молока та обробленого високим тиском.

Ключові слова: кислий сир, компресійні властивості, високий тиск, об'єм, питомий об'єм, щільність, модуль об'ємної пружності, коефіцієнт стисливості.

УДК 663.8:616-084

Тюрікова І.С., канд. техн. наук, доц. (ПУЕТ, Полтава)

**Технологічні аспекти виробництва екстрактів на основі волоського горіха молочної
стадії стиглості**

У статті представлено технологічну та апаратурно-технологічну схеми виробництва екстрактів із волоського горіха молочної стадії стиглості. Описано дослідження основних технологічних режимів і запропоновано оптимальні. Визначено фізико-хімічні показники отриманих екстрактів після зберігання.

Ключові слова: екстракт волоського горіха, молочна стадія стиглості, біологічно активні речовини, вітамін С, фенольні речовини, технологія виробництва, технологічні режими.

УДК 665.1.09:544.478

Філінська Т.Г., Черваков О.В., канд. хім. наук, доц.,
Герасименко К.О., Галабурда В.В.,
Кобельчук Ю.М., канд. хім. наук, доц. (ДВНЗ УДХТУ, Дніпропетровськ)

Етаноліз жирних кислот і жировмісної сировини з використанням гетерогенних кислотних каталізаторів

У статті наведено результати досліджень етанолізу жирних кислот і жировмісної сировини з використанням нових сульфокислотних полімерних каталізаторів. Розглянуто можливість застосування продуктів переетерифікації соняшникової олії як емульгаторів водно-жирових емульсій.

Ключові слова: етаноліз, полімерні сульфокислотні каталізатори, емульгатори.

УДК 663.53.531

Шиян П.Л., д-р техн. наук, проф., Ткаченко Д.О. (НУХТ, Київ),
Ткаченко Л.В., канд. техн. наук (УкрНДІспиртбіопрод, Київ)

Стабілізація амілолітичної активності ферментних препаратів під час термоферментативного оброблення зернових замісів

У статті наведено результати досліджень впливу температурного оброблення на амілолітичну активність ферментних препаратів, які використовуються під час підготовки крохмалевмісної сировини для спиртового зброджування. Установлено стабілізуючу дію іонів кальцію на активність ферментних препаратів термамил SC та сан-супер 360L.

Ключові слова: ферментні препарати, температурне оброблення, амілолітична активність, крохмалевмісна сировина, іони кальцію.

УДК 664.871:637.247

Юдіна Т.І., Левіт І.Б., кандидати техн. наук, доценти,
Бесіда С.М., Афенченко Д.С. (ДонНУЕТ, Донецьк)

Дослідження структурно-механічних властивостей емульсійного соусу у процесі зберігання

У статті наведено результати експериментальних досліджень щодо обґрунтування терміну зберігання емульсійного соусу з використанням сухого молочно-білкового концентрату зі сколотин на підставі визначення зміни його структурно-механічних властивостей у процесі зберігання.

Ключові слова: емульсійний соус, сухий молочно-білковий концентрат зі сколотин, ефективна в'язкість.

УДК 66.083.2:367.9

Сукманов В.О., д-р техн. наук, проф., Охременко С.І. (ДонНУЕТ, Донецьк)

Вплив різних способів обробки на динаміку вмісту ефірних олій в пастах із пряних трав

У статті наведено результати досліджень впливу різних способів обробки на вміст ефірних олій в пастах з пряних трав. Розглянуто переваги викорис тання високого тиску над іншими видами обробки пряних трав.

Ключові слова: високий тиск, паста з пряних трав, ефірна олія.

УДК 664.38

**Ощипок І.М., д-р техн. наук, проф.,
Лебединець В.Т., канд. техн. наук, доц. (ЛКА, Львів)**

Обґрунтування параметрів пристрою об'ємного порційного дозування сипучих матеріалів для харчових виробництв

У статті наведено результати обґрунтування конструктивних параметрів дозуючих комірок круглої форми дозувального пристрою барабанного типу з перегрівачем.

Ключові слова: лінія, ймовірність, параметри, завантаження, устаткування, сипучі матеріали.