

Міністерство освіти та науки України
Національний університет харчових технологій

**Міжнародна наукова конференція,
присвячена 130-річчю
Національного університету
харчових технологій**

**«Нові ідеї в харчовій
науці – нові продукти
харчовій промисловості»**

13-17 жовтня 2014 року

Київ НУХТ 2014

Програма і матеріали Міжнародна наукової конференції «Нові ідеї в харчовій науці – нові продукти харчовій промисловості», 13-17 жовтня 2014 р. – К.: НУХТ, 2014 р. – 860 с.

Видання містить програму і матеріали 80 Міжнародна наукової конференції «Нові ідеї в харчовій науці – нові продукти харчовій промисловості».

Розглянуто питання:

- Історія харчової науки: сучасні проблеми та погляд у ретроспективу
- Пріоритети харчової науки — інноваційний підхід
- Моделювання технологічних процесів і харчових продуктів
- Харчова хімія
- Енергозбереження — інвестиції в майбутнє
- Традиції та інновації для технологій гостинності
- Продовольча та екологічна безпека
- Сучасна парадигма ефективного бізнесу

Розраховано на науковців, інженерів та керівників підприємств харчової промисловості, наукових та освітніх закладів, які займаються означеними проблемами харчової науки.

The program and materials of International Scientific Conference “New Ideas in Food Science – New Products of Food Industry”, 13-17 October 2014, NUFT, Kyiv, 2014.

The publication includes the program and materials of International Scientific Conference “New Ideas in Food Science – New Products of Food Industry”.

Main Topics of the Conference:

- History of Food Science: Modern Challenges and Retrospective View
- Priorities of Food Science – an Innovative Approach
- Technological Processes and Food Products Modeling
- Food Chemistry
- Energy Saving as an Investment in the Future
- Tradition and Innovation for Hospitality Technologies
- Food Security and Environmental Safety
- Current Paradigm for Effective Business Solutions

The publication is intended for scientists, engineers and heads of the food industry enterprises, research and educational institutions, that are engaged in the field abovementioned problem of food science.

Визначення фізико-хімічних показників води для приготування пива

І.В. Мельник, О. О. Лівенцова, Д.О. Гнатовська
Одеська національна академія харчових технологій

Вода – це один з основних компонентів пива. Саме від якісних показників води залежать не тільки органолептичні властивості готового продукту, але й умови проходження основних етапів виробництва. Особливо це стосується таких показників якості, як жорсткість та величина рН [1].

Проведені дослідження, що продемонстрували, які саме показники води потребують нормалізації. У якості зразків були відібрані проби води з ресторанів-пивоварень «Люстдорф» та «Богемський» м. Одеси (табл. 1).

Таблиця 1. Порівняння фізико-хімічних властивостей зразків води

Місце відбору Показники	«Люстдорф»	«Богемський»	Норми питної води [2]
рН	6,7	6,73	6,5-8,5
Сухий залишок, мг/см ³	379	593	≤ 1000
Загальна жорсткість, моль/дм ³	0,11	4,4	≤ 7
Ca ²⁺ , мг/дм ³	0,45	46,5	≤ 130
Mg ²⁺ , мг/дм ³	1,08	25,5	≤ 80
Na ⁺ , мкг/ дм ³	900	200	≤ 200
K ⁺ , мкг/ дм ³	8	15	Не визначається
Загальна лужність, моль/ дм ³	2,95	2,175	≤ 6,5
Cl ⁻ , мг/ дм ³	44,4	81,7	≤ 250
SO ₄ ⁻ , мг/ дм ³	36,4	67,8	≤ 250

Як у першій, так і у другій пробах спостерігається підвищений вміст катіонів натрію, що, відповідно, підвищує жорсткість води та негативно впливає на рН суслу і готового продукту. Тому рекомендується додатково встановити іонообмінний фільтр, що змінює іонний склад води без утворення осаду.

Література

1. Домарецкий В.А. Технология солода и пива: Учебник. – Киев: «Фирма «ИНКОС», 2004. – С. 19-24.
2. ГОСТ 2874-82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством.