

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СУМСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ У ПРОМИСЛОВОМУ ВИРОБНИЦТВІ

МАТЕРІАЛИ
та програма

VI Всеукраїнської
науково-технічної конференції
(м. Суми, 16–19 квітня 2019 р.)

Суми
Сумський державний університет
2019

УДК 001.891(063)
С91

Редакційна колегія:

відповідальний редактор – канд. техн. наук, доцент О. Г. Гусак;
заступник відповідального редактора – канд. техн. наук,
доцент І. В. Павленко.

Члени редакційної колегії:

д-р техн. наук, професор В. А. Марцинковський; д-р техн. наук,
професор В. І. Склабінський; д-р техн. наук, професор
В. О. Залога; д-р техн. наук, професор Л. Д. Пляцук; д-р техн.
наук, професор К. О. Дядюра; канд. техн. наук, професор
І. О. Ковальов; канд. техн. наук, професор І. Б. Карінцев; канд.
техн. наук, доцент Загорулько А. В.; канд. техн. наук, доцент
Є. М. Савченко канд. техн. наук, доцент С. М. Ванєєв;
канд. техн. наук, доцент С. Б. Большаніна.

Технічні секретарі:

канд. техн. наук, асистент Х. В. Берладір; пров. інж. О. Ю. Чех.

Сучасні технології у промисловому виробництві :
С91 матеріали та програма VI Всеукраїнської науково-технічної
конференції (м. Суми, 16–19 квітня 2019 р.) / редкол.:
О. Г. Гусак, І. В. Павленко. – Суми : Сумський державний
університет, 2019. – 357 с.

УДК 001.891(063)

До матеріалів конференції увійшли тези доповідей, в
яких наведені результати наукових досліджень студентів,
аспірантів та молодих вчених закладів вищої освіти України і
країн Європейського Союзу. Збірник буде корисним науковцям,
викладачам, аспірантам і студентам, а також інженерам усіх
галузей виробництва.

© Сумський державний університет, 2019

Шановні пані та панове!

Факультет технічних систем та енергоефективних технологій Сумського державного університету запрошує Вас взяти участь у роботі VI Всеукраїнської науково-технічної конференції «Сучасні технології у промисловому виробництві (СТПВ-2019)».

Конференція відбудеться 16–19 квітня 2019 р.
Час і місце роботи секцій зазначені у програмі.

Секції конференції:

1. Технології машинобудування.
2. Обробка матеріалів у машинобудуванні.
3. Стандартизація та управління якістю у промисловому виробництві.
4. Технологія конструкційних матеріалів і матеріалознавство.
5. Опір матеріалів і машинознавство.
6. Динаміка і міцність, комп'ютерна механіка.
7. Екологія і охорона навколишнього середовища.
8. Хімічна технологія та інженерія.
9. Хімічні науки.
10. Гідравлічні машини і гідропневмоагрегати.
11. Енергозбереження енергоємних виробництв (прикладна гідроаеромеханіка).
12. Енергетичне машинобудування.
13. Енергозбереження енергоємних виробництв (технічна теплофізика).

Адреса Сумського державного університету:
вул. Римського-Корсакова, 2, м. Суми, 40007, Україна.

Телефон для довідок: +38 (0542) 33-10-24 – деканат факультету технічних систем та енергоефективних технологій.

Відкриття конференції

16 квітня 2019 р.

Початок о 9⁰⁰, ауд. ЛА-213.

Програма і завдання конференції. Розповсюдження по секціях програми та тез доповідей.

Голова оргкомітету – проректор з наукової роботи Сумського державного університету, д-р фіз.-мат. наук, професор А. М. Черноус.

СЕКЦІЯ «ХІМІЧНІ НАУКИ»

Голова – зав. каф. ТПХ, канд. техн. наук, доцент С. Б. Большанина.

Секретар – старший лаборант О. Д. Мавланова.

18 квітня 2019 р.

Початок о 11²⁵, ауд. Ц-226

1. Кольорові реакції в курсах медичної та біоорганічної хімії.

Доповідачі: Карпенко А. Л., студ. гр. МЦм-805;

Ліцман Ю. В., доцент кафедри теоретичної та прикладної хімії, СумДУ, м. Суми.

2. Хімія ацетилсаліцилової кислоти.

Доповідачі: Самохвалова Є. І., студента групи МЦм-805;

Феденко Є. І., студента групи МЦм-805;

Ліцман Ю. В., доцент теоретичної та прикладної хімії.

3. Визначення аскорбінової кислоти у рослинній сировині.

Доповідачі: Мордань В., студент групи МЦм-807;

Щербак М., студент групи МЦм-805;

Воробйова І. Г., доцент кафедри ТПХ.

4. Визначення вмісту кофеїну у зразках кави різних торговельних марок.

Доповідачі: Ярова Т. Ю., учениці 11 кл. КУ ССШ імені Д. Косаренка;

Семиліт А. С., вчитель хімії КУ ССШ №2 ім. Д. Косаренка;

Пономарьова Л. М., канд. хім. наук, доцент кафедри теоретичної та прикладної хімії.

5. Аналіз сумарного вмісту фенольних сполук в БАД «Гінкго-Білоба» з вітаміном с ТМ “Elit-Pharm”.

Доповідачі: Сядриста Ю. О., студ. групи МЦ м.-803;

Пономарьова Л. М., канд. хім. наук, доцент кафедри теоретичної та прикладної хімії.

6. Основні методи визначення Ca^{2+} , Na^+ , K^+ в біологічних середовищах.
Докладчики: Лобатюк М. Є., студентка групи МЦ.м-804;
Манжос О. П., доцент кафедри ТПХ.
7. Зубні пасти на основі гідроксиапатиту з антибактеріальними компонентами.
Доповідачі: Бабич В. А., студент, група СМ-801;
Яновська Г.О., канд. хім. наук, ст. викл. кафедри ТПХ.
8. Використання фосфатів та їх вплив на живі організми.
Доповідачі: Абусвеїлеім Зіяд, студент, гр. У-2 ДМО;
Диченко Т. В., ст. викладач, кафедра ТПХ.
9. Екологічні аспекти впровадження електромембранного модуля з метою очищення технологічних розчинів гальванічного виробництва.
Доповідачі: Зайцева К. О., Данилов Д. В., студенти групи ТС-71;
Білоус О. О., студент групи ТС-81;
Большаніна С. Б., канд. техн. наук, зав. каф. ТПХ.
10. Синтез та структура нанорозмірного ZnO.
Доповідачі: Богатир О. М., студент групи ЕЛ-81;
Гузенко О. І., аспірант кафедри електроніки і комп'ютерної техніки;
Пшеничний Р. М., доцент кафедри ТПХ.
11. Вольт-амперні характеристики мембранного електролізу гальванічних розчинів.
Доповідач: Кириченко О. М., завідувач лабораторіями кафедри ПТХ.
12. Гідродинамічні особливості роботи мембранного електролізера.
Доповідачі: Большаніна С. Б., канд. техн. наук, зав. каф. ТПХ;
Сердюк В. О., аспірант.
13. Formation of oxide coatings by electrolytic oxidation.
Доповідачі: Gusiev D., MSc student, group EM.m-81;
Yanovska A., PhD, Lecturer of the Department of Theoretical and Applied Chemistry;
Nahorny D., PhD, Researcher, Institute of Applied Physics, NAS of Ukraine;
Ivchenko V., PhD, Department of Therapy, Pharmacology, Clinical Diagnostics and Chemistry, Sumy National Agrarian University, Ukraine.

СЕКЦІЯ «ХІМІЧНІ НАУКИ»

ВИЗНАЧЕННЯ ВМІСТУ КОФЕЇНУ У ЗРАЗКАХ КАВИ РІЗНИХ ТОРГІВЕЛЬНИХ МАРОК

*Ярова Т. Ю., учениці 11 кл. КУ ССШ імені Д. Косаренка; Семиліт А. С.,
вчитель хімії КУ ССШ №2 ім. Д. Косаренка; Пономарьова Л. М., канд.
хім. наук, доцент кафедри теоретичної та прикладної хімії*

До напоїв харчового значення належать чай та кава, які є складовими раціону населення більшості країн світу, як продукти щоденного вжитку. Популярності кави надає перш за все її смак, аромат та високий вміст біологічно активних речовин, одним із яких є алкалоїд – кофеїн [1-3]. Ця речовина особливо корисна людям розумової праці, адже, збуджуючи нервові клітини, вона посилює їх сприйнятливість, допомагає зосередитися. Своєю популярністю кава створила нішу для виробництва кавоподібних напоїв, що у своєму складі містять замітники біологічно активних речовин, штучні барвники та ароматизатори. Особливо це стосується сублімованої розчинної кави [4].

Вміст кофеїну у зразках кави різних торговельних марок визначали титриметричним методом [5]. Всі досліджувані зразки кавових продуктів містять кофеїн; вміст кофеїну у меленій каві (середнє значення – 4,72 %) значно перевищує вміст кофеїну у розчинній (середнє значення – 2,57 %) (рисунок 1).

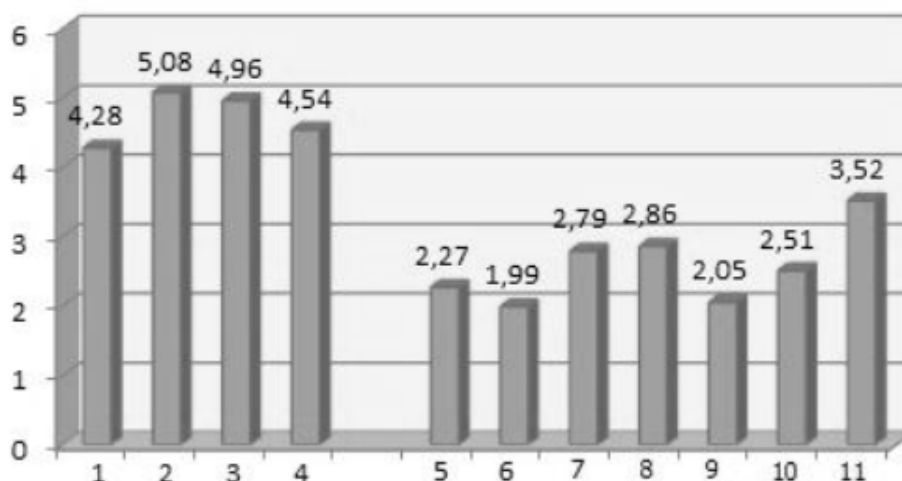


Рисунок 1 – Вміст кофеїну (масова частка, %) у зразках кави різних торговельних марок:

1 – Totti мелена; 2 – Vonka мелена; 3 – Molido мелена; 4 – Львівська мелена; 5 – Львівська розчинна; 6 – BaristiФранцузська розчинна; 7 – Baristi Віденська розчинна; 8 – Jacobsmonarch розчинна; 9 – Nescafe розчинна; 10 – Coffee gold розчинна; 11 – Jacobs Millicano розчинна

За результатами дослідження вміст кофеїну у зразках меленої кави складає від 4,28 % (Totti) до 5,08 % (Bonka). У той час для зразків розчинної кави значення вмісту кофеїну суттєво менші – від 1,99 % (Baristi Французька) до 3,52 % (Jacobs Milicano) відповідно.

Список літератури

1. Козярин И. П., Липкан Г. Н. Наш любимый напиток. Все о кофе / Біологія та фармація. – № 1. – 2011. – С. 60–64.
2. Нахмедов Ф. Г. Аминокислотный состав растворимыхкофейныхнапитков / Ф.Г. Нахмедов и др. // Вопр. питания. – 1982. – № 1. – С. 66–68.
3. Пенджиев А. М. Физико-химический состав кофейного напитка / Рациональноепитание, пищевые добавки и биостимуляторы. № 1, 2016. – С. 100–111.
4. Варламов А., Балестрино Д. Физикаприготовления кофе // Квант. – 2001. – № 4. – С. 3–7.
5. Кавопродукти. Методи визначання масової частки кофеїну: ДСТУ 4102:2002. – [Чинний від 2002-01-01]. – Київ : Держспоживстандарт України, 2002. –12 с. – (Національні стандарти України).