

SCI-CONF.COM.UA

EURASIAN SCIENTIFIC CONGRESS



**ABSTRACTS OF I INTERNATIONAL
SCIENTIFIC AND PRACTICAL CONFERENCE
JANUARY 27-28, 2020**

**BARCELONA
2020**

EURASIAN SCIENTIFIC CONGRESS

Abstracts of I International Scientific and Practical Conference

Barcelona, Spain

27-28 January 2020

Barcelona, Spain

2020

UDC 001.1

BBK 35

The 1st International scientific and practical conference “Eurasian scientific congress” (January 27-28, 2020) Barca Academy Publishing, Barcelona, Spain. 2020. 625 p.

ISBN 978-84-15927-31-0

The recommended citation for this publication is:

Ivanov I. Analysis of the phaunistic composition of Ukraine // Eurasian scientific congress. Abstracts of the 1st International scientific and practical conference. Barca Academy Publishing. Barcelona, Spain. 2020. Pp. 21-27. URL: <http://sci-conf.com.ua>.

Editor

Komarytsky M.L.

Ph.D. in Economics, Associate Professor

Editorial board

Montserrat Martin-Baranera, Autonomous
University of Barcelona, Spain
Goran Kutnjak, University of Rijeka, Croatia
Janusz Lyko, Wroclaw University of Economics,
Poland
Peter Joehnk, Helmholtz - Zentrum Dresden,
Germany
Zhelio Hristozov, VUZF University, Bulgaria
Marta Somoza, University of Barcelona, Spain
Toma Sorin, University of Bucharest, Romania

Vladan Holcner, University of Defence, Czech
Republic
Miguel Navas-Fernandez, Natural Sciences
Museum of Barcelona, Spain
Aleksander Aristovnik, University of Ljubljana,
Slovenia
Efsthios Dimitriadi, Kavala Institute of
Technology, Greece
Luis M. Plaza, Universidad Complutense de
Madrid, Spain

Collection of scientific articles published is the scientific and practical publication, which contains scientific articles of students, graduate students, Candidates and Doctors of Sciences, research workers and practitioners from Europe, Ukraine, Russia and from neighbouring countries and beyond. The articles contain the study, reflecting the processes and changes in the structure of modern science. The collection of scientific articles is for students, postgraduate students, doctoral candidates, teachers, researchers, practitioners and people interested in the trends of modern science development.

e-mail: barca@sci-conf.com.ua

homepage: sci-conf.com.ua

©2020 Scientific Publishing Center “Sci-conf.com.ua” ®

©2020 Barca Academy Publishing ®

©2020 Authors of the articles

50.	Бойко Н. И., Макагон А. В. Сравнение методов обеззараживания воды при помощи разрядов в газовых пузырях в воде и при помощи озонирования	206
51.	Васильковський О., Васильковська К., Мороз С., Онопа В. Експериментальні дослідження енергоємності роботи відцентрового прямоточного сепаратора зерна	210
52.	Воронцова Д. В., Федченко Г. В., Грищенко Т. В., Власенко В. О. Оптимізація процесу 3D моделювання складної геометрії	215
53.	Гільов В. В., Трошин М. Ю., Кістол А. Д., Сиваш Н. С., Суворова О. О. Вплив рівня автомобілізації на дорожньо транспортні пригоди в Україні	220
54.	Демченко В. А., Демченко А. В. Создание и этапы развития науки автоматического управления объектами техники	226
55.	Емельянова И. А., Чайка Д. О., Субота Д. Ю. Модульный принцип создания универсальных технологических комплектов малогабаритного оборудования для условий строительной площадки	231
56.	Жигунов Д. О., Волошенко О. С., Хоренжий Н. В., Марченков Д. Ф., Баташук А. Г. Аналіз споживчих властивостей цільнозернового борошна	237
57.	Зайчук М. С. Досвід українських авіакомпаній в забезпеченні безпеки польотів	242
58.	Звягінцева-Семенець Ю. П., Можарівська С. В., Камбулова Ю. В. Рентгеноскопічні дослідження кремів із збитих вершків з різними видами цукрів	245
59.	Ищенко А. А., Радионенко А. В. Исследование коэффициентов трения композитного полимерного материала	252
60.	Мазаєва В. С., Ситнік Н. С., Коваленко З. І., Онопрієнко Т. О. Дослідження синергізму дії антиоксидантів рослинного походження у гальмуванні процесів окиснення соняшникової олії	256
61.	Марченко М. В., Мосічева І. І., Сасі О. В. Оцінка впливу зведеного 5-поверхового будинку на примикаючий 2-поверховий	260
62.	Махмудова М., Шермаматов Э. А., Шеркузиев Д. Ш., Арипов Х. Ш. Исследование биологических свойств почв, обработанных гидрогелем	265
63.	Медведєва А. О., Антонюк І. Ю. Технологія листкових виробів підвищеної харчової та біологічної цінності	269
64.	Попенко Г. С., Белікова Т. Б. Универсальна метеостанція	274
65.	Савенко В. І., Висоцька Л. М., Кислюк Д. Я., Терещук М. О. Екологічна і економічна доцільність захисту від корозії металевих конструкцій, машин та виробів екологічно чистими засобами на рослинній основі (типу CONTRRUST)	278
66.	Хоменко В. С., Шкворченко В. П., Челпанов А. О. Оцінка похибки при використанні наближених формул для розрахунку динаміки КІШМ	286

АНАЛІЗ СПОЖИВЧИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ЦІЛЬНОЗЕРНОВОГО БОРОШНА

Жигунов Дмитро Олександрович,

Д.Т.Н., доцент,

Волошенко Ольга Сергіївна,

Хоренжий Наталія Василівна,

К.Т.Н., доцент,

Марченков Денис Федорович,

аспірант,

Батащук Ангеліна Геннадіївна ,

студент

Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса, Україна

Вступ. На сьогоднішній день у зв'язку із зацікавленістю населення в «здоровому» харчуванні питання виробництва цільнозернового борошна стало досить актуальним. Виробництво цільнозернового борошна дозволить підвищити коефіцієнт використання зерна, зберегти всю його природну поживну цінність та розширити асортимент борошняної продукції.

На сьогоднішній день відомі різні технології, за якими здійснюють переробку зерна пшениці у цільнозернове борошно. Їх різниця між собою полягає у виді подрібнюючого обладнання та у кількості систем подрібнення. Цільнозернове борошно, отримане за різними технологіями виробництва, істотно відрізняється за показниками якості.

Мета роботи. Метою роботи було дослідження споживчих властивостей цільнозернового борошна, отриманого за різними технологіями.

Матеріали та методи. Предметом дослідження були зразки цільнозернового пшеничного та спельтового борошна, отримані в виробничих умовах.

Для дослідження було обрано дев'ять зразків: зразок № 1 - борошно цільнозернове жорнового помелу пшеничне (обойне), зразок № 2 - борошно пшеничне обойного сорту, зразок № 3 - борошно цільнозернове жорнового

помелу зі спельти (обойне), зразок № 4 - борошно цільнозернове жорнового помелу зі спельти, зразок № 5 - борошно пшеничне грубого помелу органічне, зразок № 6 - борошно пшеничне цільнозернове, зразок № 7 - борошно пшеничне особливе грубого помелу, зразок № 8 - борошно жорнове пшеничне цільнозернове, зразок № 9 - борошно цільнозернове пшеничне грубого помелу.

Дослідження якості цільнозернового борошна проводили за органолептичними показниками, вологістю, білістю, крупністю, кількістю та якістю клейковини. Визначення основних показників якості у борошні проводили за стандартними методиками.

Оцінку хлібопекарських властивостей досліджуваних зразків борошна проводили за пробною випічкою і оцінкою хліба, отриманого з досліджуваного зразка. Сенсорну оцінку хліба проводили методом описування й оцінювання флейвору.

Для об'єктивної оцінки хліба було розроблено дескриптори, що показують його основні характеристики. Кожен показник оцінювали за відповідним рядом дескрипторів, вказавши при цьому його інтенсивність за 5-бальною шкалою. Для оцінювання інтенсивності характеристики використовували наступну шкалу:

Шкала оцінки інтенсивності

Слабка інтенсивність → Сильна інтенсивність

☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4 ☐5

Була обрана наступна послідовність оцінки. В першу чергу оцінювали дескриптори, які характеризують зовнішній вигляд (зовнішній вигляд скоринки, зовнішній вигляд м'якушки, колір скоринки, колір м'якушки), наступним етапом оцінки були дескриптори, що характеризують смак і аромат і на завершальному етапі оцінювали текстуру і загальне враження з метою визначення сенсорного профілю хліба.

Результати та обговорення. В Україні відсутні стандарти на цільнозернове пшеничне борошно. Деякі виробники контролюють продукцію за ГСТУ 46.004-99, інші – за власними технічними умовами підприємства.

Вологість досліджуваних зразків цільнозернового борошна не перевищувала 15,0 %. Зольність цільнозернового борошна коливалась в межах від 1,12-1,26 % (для зразків № 6-9) до 1,37-1,58 % (для зразків №1-5). Найбільший вміст клейковини спостерігався у зразках № 3, 4 – 32 та 34 % відповідно (борошно зі спельти), у зразках № 1, 5, 6, 7 вміст клейковини складав 25-27 %, найменший вміст сирої клейковини відмічено у зразках № 2 та 9 –21 %. У зразку № 8 клейковина не відмивається.

Результати пробної випічки хліба з досліджуваних зразків борошна наведено в табл. 1.

Найбільший об'єм хліба та високу пористість майже на рівні сортового борошна мав зразок № 6 – 590 см³ та 75 %, відповідно. Цей зразок характеризувався низькою зольністю, що свідчить про те, що при його виробництві частка високозольних висівок була відокремлена і не потрапила у борошно.

Зразок борошна № 8, навпаки, мав найменший об'єм хліба серед досліджуваних зразків, тому що характеризувався найслабшим білковим комплексом, який не утворював клейковинний каркас. У цьому хлібу відмічена низька пористість – 47 %.

Таблиця 1

Показники якості хліба з цільнозернового борошна

№ зразка	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Об'єм хліба, см ³	375	434	500	520	455	590	475	255	430
Пористість, %	64	66	69	70	70	75	70	47	68
Питомий об'єм хліба, см ³ /г	1,7	2,0	2,2	2,4	2,1	2,8	2,1	1,2	2,0

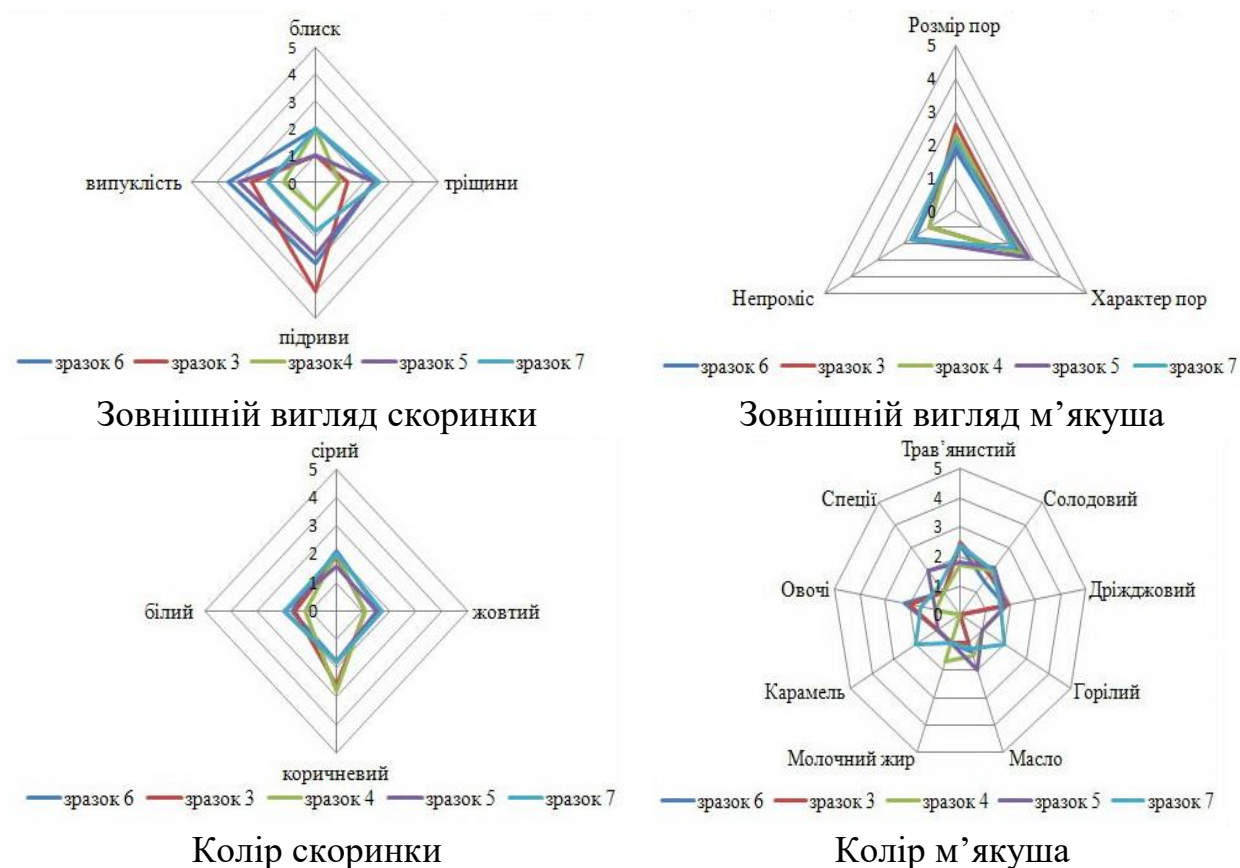
Для оцінки споживчих властивостей хліба за допомогою сенсорного аналізу було обрано п'ять зразків з найкращими хлібопекарськими властивостями, а саме зразки № 3-7. При проведенні дослідження застосовували профільний метод оцінки сенсорних показників.

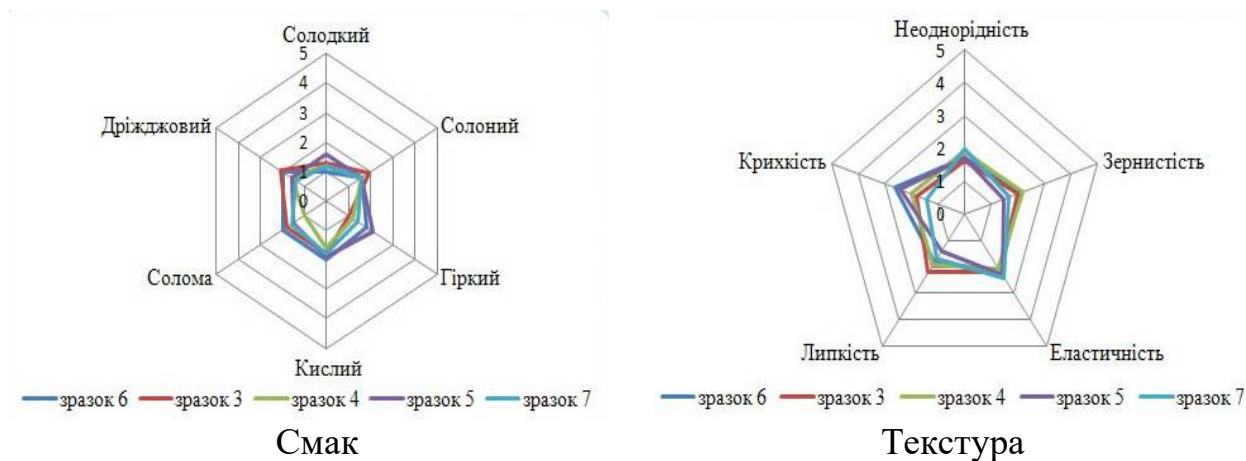
За зовнішнім виглядом скоринки найменшу перевагу у дегустаторів отримали зразки № 4, 5 (рис.1). У зразку № 3 відмічено підрив скоринки, хоча це не знизило загального враження від досліджуваного зразка.

Досліджувані зразки характеризувались добре розвиненою та рівномірною пористістю. У зразках № 5, 7 відмічався непроміс.

Хліб, випечений з цільнозернового пшеничного борошна, відноситься до темних сортів хліба. Це видно з дескрипторів, що відображають колір скоринки та м'якуша. Інтенсивний коричневий колір скоринки та м'якуша відмічено у зразків № 3, 4, інтенсивний білий – у зразка № 6.

Серед дескрипторів, що відображають ідентифікацію аромату, переважають «овочі» – зразки № 6, 7; «трав'янистий» – зразки № 3, 6, 7; «солод» – зразки № 4, 5, 7. «Дріжджовий» аромат з різною інтенсивністю було відмічено експертами у всіх досліджуваних зразках хліба.





**Рис.1 – Профілограми споживчих властивостей хліба з
цільнозернового борошна**

При аналізі профілограм смаку хліба з цільнозернового борошна слід виділити такі показники як «солодкий», він відмічений експертами у зразку № 5, «гіркий» - зразки № 5-7, «солоний» - зразок № 5, «дріжджовий» - зразки № 3, 6.

Сенсорні показники та аналіз текстури хліба експертами показують, що хліб з цільнозернового борошна, який позиціонується як продукт здорового харчування, не в повній мірі задовольняє сенсорні вподобання потенційного споживача.

Висновки. Дослідження технологічних, хлібопекарських показників якості цільнозернового пшеничного та спельтового борошна та сенсорних характеристик випеченого хліба показало зовсім різні кінцеві результати, що обумовлено різними технологічними підходами для його виробництва та відсутністю загальної нормативної документації.

Підхід різних виробників щодо якості зерна також неоднорідний. Частина виробників отримують цільнозернове борошно, використовуючи високоякісну пшеницю або зерно спельти, що обумовлює високі хлібопекарські властивості продукції, а також високу вартість борошна. Деякі виробники використовують більш дешеву слабку пшеницю, що впливає на зниження споживчих властивостей цільнозернового борошна.

Для поліпшення споживчих властивостей та підвищення конкурентоспроможності цільнозернового хліба необхідно встановити конкретні вимоги до якості борошна з цільного зерна та дослідити їх вплив на

хлібопекарські властивості, встановити оптимальний гранулометричний склад борошна з метою підвищення його хлібопекарських властивостей, вдосконалити режими випічки з урахуванням показників якості цільнозернового борошна.

ДОСВІД УКРАЇНСЬКИХ АВІАКОМПАНІЙ В ЗАБЕЗПЕЧЕННІ БЕЗПЕКИ ПОЛЬОТІВ

Зайчук Марина Сергіївна

курсант 4 курсу

Кременчуцький льотний коледж

Харківського національного університету внутрішніх справ

Україна

Вступ. Людський фактор відіграє важливу роль у світовій авіації – близько 70% усіх катастроф сталися саме через невчасне реагування екіпажу на проблему або дефіцит досвіду управління повітряним судном (ПС) в екстремальних ситуаціях.

Ціль роботи. Метою даної роботи є вивчення статистичних даних про крупні авіакатастрофи та визначення найбільш поширених причин, які призводять до них, а також аналіз світового досвіду та досвіду українських авіакомпаній у збільшенні рівня безпечних перевезень і зменшення кількості людських жертв.

Матеріали та методи. Для вирішення поставлених завдань вивчалися методи забезпечення надійності авіаперевезень, що набули широкого використання в міжнародній практиці та науково-практичні і статистичні матеріали, які розкривають проблематику зниження впливу людського фактору на авіаційні перевезення українських авіакомпаній.

Результати та обговорення. Огляд причин авіакатастроф двадцятого століття показав, що більшість їх сталися через технічні чинники: неякісне кріплення частин літака, використання бракованих матеріалів, відмова