

**SCIENTIFIC  
COLLECTION  
INTERCONF**



No **88**

November, 2021

THE ISSUE CONTAINS:

Proceedings of the 10th  
International Scientific  
and Practical Conference

**SCIENTIFIC HORIZON IN THE  
CONTEXT OF SOCIAL CRISES**



TOKYO, JAPAN

**25-26.11.2021**



**InterConf**  
Scientific Publishing Center

# **SCIENTIFIC COLLECTION «INTERCONF»**

**№ 88 | November, 2021**

**THE ISSUE CONTAINS:**

Proceedings of the 10<sup>th</sup> International Scientific and Practical Conference

## **SCIENTIFIC HORIZON IN THE CONTEXT OF SOCIAL CRISES**

TOKYO, JAPAN

**25-26.11.2021**


TOKYO  
2021

UDC 001.1

S 40 *Scientific Collection «InterConf», (88): with the Proceedings of the 10<sup>th</sup> International Scientific and Practical Conference «Scientific Horizon in the Context of Social Crises» (November 25-26, 2021). Tokyo, Japan: Otsuki Press, 2021. 315 p.*

ISBN 978-4-272-00922-0


#### EDITOR COORDINATOR

**Anna Svoboda**   
Doctoral student  
University of Economics, Czech Republic  
annasvobodaprague@yahoo.com

**Mariia Granko**   
Coordination Director in Ukraine  
Scientific Publishing Center InterConf  
info@interconf.top

#### EDITORIAL BOARD


Temur Narbaev  (PhD)  
Tashkent Pediatric Medical Institute,  
Republic of Uzbekistan;  
temur1972@inbox.ru

Nataliia Mykhalitska  (PhD in Public Administration)  
Lviv State University of Internal Affairs, Ukraine

Dan Goltsman (Doctoral student)  
Riga Stradiņš University, Republic of Latvia;

Katherine Richard (DSc in Law),  
Hasselt University, Kingdom of Belgium  
katherine.richard@protonmail.com;

Richard Brouillet (LL.B.),  
University of Ottawa, Canada;


Stanyslav Novak  (DSc in Engineering)  
University of Warsaw, Poland  
novaks657@gmail.com;

Kanako Tanaka (PhD in Engineering),  
Japan Science and Technology Agency, Japan;

Mark Alexandr Wagner (DSc. in Psychology)  
University of Vienna, Austria  
mw6002832@gmail.com;

Alexander Schieler (PhD in Sociology),  
Transilvania University of Brasov, Romania

Svitlana Lykholat  (PhD in Economics),  
Lviv Polytechnic National University, Ukraine


Dmytro Marchenko  (PhD in Engineering)  
Mykolayiv National Agrarian University  
(MNAU), Ukraine;

Rakhmonov Aziz Bositovich (PhD in Pedagogy)  
Uzbek State University of World Languages,  
Republic of Uzbekistan;

Mariana Vereskliia  (PhD in Pedagogy)  
Lviv State University of Internal Affairs, Ukraine

Dr. Albena Yaneva (DSc. in Sociology and Antropology),  
Manchester School of Architecture, UK;


Vera Gorak (PhD in Economics)  
Karlovarská Krajská Nemocnice, Czech Republic  
veragorak.assist@gmail.com;

Polina Vuitsik  (PhD in Economics)  
Jagiellonian University, Poland  
p.vuitsik.prof@gmail.com;

Elise Bant (LL.D.),  
The University of Sydney, Australia;

George McGrown (PhD in Finance)  
University of Florida, USA  
mcgrown.geor@gmail.com;

Vagif Sultanly (DSc in Philology)  
Baku State University, Republic of Azerbaijan

Kamilə Əliağa qızı Əliyeva  (DSc in Biology)  
Baku State University, Republic of Azerbaijan

---

If you have any questions or concerns, please contact a coordinator Mariia Granko.

---

#### The recommended styles of citation:

















1. Surname N. (2021). Title of article or abstract. *Scientific Collection «InterConf», (88): with the Proceedings of the 10th International Scientific and Practical Conference «Scientific Horizon in the Context of Social Crises» (November 25-26, 2021). Tokyo, Japan; pp. 21-27.* Available at: [https://interconf.top/...](https://interconf.top/)
2. Surname N. (2021). Title of article or abstract. *InterConf, (88), 21-27.* Retrieved from [https://interconf.top/...](https://interconf.top/)

This issue of Scientific Collection «InterConf» contains the International Scientific and Practical Conference. The conference provides an interdisciplinary forum for researchers, practitioners and scholars to present and discuss the most recent innovations and developments in modern science. The aim of conference is to enable academics, researchers, practitioners and college students to publish their research findings, ideas, developments, and innovations.

©2021 Otsuki Press  
©2021 Authors of the abstracts  
©2021 Scientific Publishing Center «InterConf»

contact e-mail: [info@interconf.top](mailto:info@interconf.top)

webpage: [www.interconf.top](http://www.interconf.top)

Джолдыбеков Т.С. Утегенова Ж.А. Айтбаева А.Ш. Калиакбарова М.Ж. Самут З.А. Элжаппар Т.Қ.		ПРИМЕНЕНИЕ ПРАВИЛА «ЗОЛОТОГО ЧАСА» В СОВРЕМЕННОЙ КЛИНИЧЕСКОЙ ПРАКТИКЕ	191
Косминіна Н.С. Авраменко І.Ю.		КЛІНІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ ДІТЕЙ ТА ПІДЛІТКІВ, ХВОРИХ НА COVID-19	196
Лобода І.В. Крупа В.В. Галімова Т.Г.		ПОСТКОВІДНИЙ СИНДРОМ ТА РЕАБІЛІТАЦІЯ	200
Науменко В.О. Кудінова О.В. Волкова Ю.В.		ВИБІР ДОЗИ КЕТАМІНУ ПРИ СУМІСНОМУ ЗАСТОСУВАННІ ЙОГО З ПРОПОФОЛОМ ПІД ЧАС ПРОЦЕДУРНОЇ СЕДАЦІЇ	209
Перетятко О.Г. Ягнюк Ю.А. Скляр Н.І. Большакова Г.М.		ПОРІВНЯЛЬНИЙ АНАЛІЗ ЧУТЛИВОСТІ ШТАМІВ <i>STAPHYLOCOCCUS AUREUS</i> РІЗНИХ ПЕРІОДІВ ВИДІЛЕННЯ ДО БЕТА-ЛАКТАМНИХ АНТИБІОТИКІВ	211
Эшмурзаева А.А.		ИЗУЧЕНИЕ СВЯЗИ МЕЖДУ ПОЛИМОРФИЗМОМ РЕЦЕПТОРА ГЕНА IL23R (11209026) И РАЗВИТИЕМ РЕВМАТОИДНОГО АРТРИТА	214
<b>NATURE MANAGEMENT, RESOURCE SAVING AND ECOLOGY</b>			
Shcherbatiuk N.V.		GROWING CARP IN THE PONDS	218
Торччи А.		ASSESSMENT OF POLLUTION SOURCES DETECTED IN THE UKRAINIAN PART OF THE WESTERN BUG BASIN	226
<b>PHYSICS AND MATHS</b>			
Торчук М.В.		ПРИМЕНЕНИЕ КОМПЬЮТЕРНЫХ СИМУЛЯЦИЙ ПРИ ИЗУЧЕНИИ ФИЗИКИ В АГРАРНО-ТЕХНИЧЕСКОМ УНИВЕРСИТЕТЕ	228
<b>AGROTECHNOLOGIES AND AGRICULTURAL INDUSTRY</b>			
Кровикова А.Н. Бакай Ф.Р.		КАРИОТИПИЧЕСКАЯ НЕСТАБИЛЬНОСТЬ У КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА	236
Купар Ю.Ю.		ОЦІНКА ГЕНЕТИЧНОЇ СПОРІДНЕНОСТІ ВИХІДНОГО МАТЕРІАЛУ ТА РІВНЯ ПРОЯВУ ОСНОВНИХ ГОСПОДАРСЬКО-ЦІННИХ ОЗНАК СЕСТРИНСЬКИХ ГІБРИДІВ	241
Мкртчян Г.В. Бакай Ф.Р.		ВЛИЯНИЕ ЛАКТАЦИЙ НА ПРОДУКТИВНОСТЬ МОЛОЧНОГО СКОТА	251
<b>LIGHT INDUSTRY AND FOOD INDUSTRY</b>			
Дзюба Н.А. Буняк О.В. Кожевнікова В.О.		КОНДИТЕРСЬКИЙ БОРОШНЯНИЙ ВИРІБ, ЯК НОВІТНІЙ ОЗДОРОВЧИЙ ФАКТОР В ЗАКЛАДАХ РОЗМІЩЕННЯ	256
Ненько А.О. Романова З.М.		БЕЗПЕЧНІСТЬ ТА ЕКОЛОГІЧНІСТЬ СТІЙКИХ НАПОЇВ	259
<b>GENERAL ENGINEERING AND MECHANICS</b>			
Маммадова К.А. Гасангулієва М.М.		ПРОЕКТИРОВАНИЯ АВТОМАТИЗИРОВАННОЙ СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ НА ОСНОВЫ КРИТЕРИЕВ И ПАРАМЕТРОВ НЕЧЕТКИХ ЗНАЧЕНИЙ РЕЖИМОМ ОЧИСТКИ ВОДЫ	267
<b>RADIO ENGINEERING, ELECTRONICS AND ELECTRICAL ENGINEERING</b>			
Кадылбеккызы Э. Джусипалиев Е.		ИССЛЕДОВАНИЕ ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫХ ВОЛН В ЭКРАНИРОВАННОЙ КАМЕРЕ	279

## LIGHT INDUSTRY AND FOOD INDUSTRY

**Дзюба Надія Анатоліївна**

к.т.н., доцент каф. Технології ресторанного і оздоровчого харчування  
Одеський національний технологічний університет, Україна

**Буняк Олена Василівна**

аспірант каф. Технології ресторанного і оздоровчого харчування  
Одеський національний технологічний університет, Україна

**Кожевнікова Вікторія Олегівна**

к.т.н., доцент каф. Готельно-ресторанного бізнесу  
Одеський національний технологічний університет, Україна

### **КОНДИТЕРСЬКИЙ БОРОШНЯНИЙ ВИРІБ, ЯК НОВІТНІЙ ОЗДОРОВЧИЙ ФАКТОР В ЗАКЛАДАХ РОЗМІЩЕННЯ**

Важливою перевагою натуральних продуктів є комплексність їх хімічного складу, можливість з їх допомогою здійснювати збагачення борошняних кондитерських виробів одночасно вітамінами, білками і мінеральними речовинами.

На підставі аналізу доступної інформації обґрунтовано доцільність вдосконалення технології і рецептури бісквітного напівфабрикату з метою поліпшення споживчих характеристик, та зниження калорійності бісквітного напівфабрикату при виробництві кулінарних виробів. Було б доцільним замінити частину пшеничного борошна на борошно екструдоване із крупяної зернової сировини, при виробництві кулінарних виробів. Зазначені заходи можна ефективно реалізовувати в умовах організованого харчування через систему закладів ресторанного господарства.

Останнім часом дослідження багатьох учених спрямовані на вдосконалення асортименту й технології борошняних кондитерських виробів за рахунок заміни частини основних складових та ефективного використання

функціональних добавок таких основних груп, як харчові волокна, вітаміни, мінеральні речовини, ліпіди, які вміщують поліненасичені жирні кислоти, антиоксиданти, олігоцукри, молочнокислі бактерії. Крім того, одним із напрямів підвищення харчової цінності та створення борошняних кондитерських виробів заданих складів і властивостей є використання різних видів нетрадиційної сировини. Під час створення борошняних кондитерських виробів функціонального призначення основна увага приділяється збільшенню вмісту в них функціональних інгредієнтів (харчових волокон, білків, вітамінів, антиоксидантів) і зниженню енергетичної цінності. Сучасні принципи створення високоякісних харчових продуктів засновані на виборі та обґрунтуванні визначених видів сировини в таких співвідношеннях, які б забезпечували досягнення прогнозуючої якості готової продукції, наявність гарних органолептичних показників та визначених споживчих і функціональних властивостей. Очевидним є те, що під час конструювання таких продуктів необхідно прагнути до максимальної збалансованості харчових компонентів за хімічним складом. В цьому напрямку перспективними вважається сировина рослинного походження.

Тому, актуальним є розробка борошняних кондитерських виробів для закладів, що надають послуги харчування (готельно-ресторанні комплекси, рекреаційні комплекси, лікувально-оздоровчі, туристичні та ін..)

В ОНТУ розроблені рецептури екструдованих продуктів на основі зерна кукурудзи, голозерного ячменю, коренеплодів моркви, кореню солодки та гідролізату колагена. Визначено фізико-хімічні показники (намокаємість, перетравлювальність, мікроструктура) отриманих екструдатів, представлено апаратурно-технологічну схему виробництва, проведено аналіз таких показників як намокання та перетравлюваність. Дослідження складу мікронутрієнтів показало, що споживання 100 г паличок «Кукурудзянка+» задовольняє потреби людини в вітамінах А та В6 на 80 та 79,25 %. Дослідженнями *in vitro* встановлено, що розроблені продукти мають досить високий ступінь засвоюваності, який сягає майже 85 %. Розроблені продукти мають високий вміст білкових речовин, що є досить важливо з точки зору

забезпечення потреб організму сучасної людини. Споживання 100 г паличок забезпечить організм людини незамінними амінокислотами в загальному майже на 24,1 %. Розроблені екструдати відрізняються досить високим вмістом основних, необхідних для організму людини мікронутрієнтів, а саме кальцію, фосфору та калію.

На кафедрі Технології ресторанного і оздоровчого харчування ОНТУ розроблено рецептуру бісквітного напівфабрикату підвищеної біологічної цінності на сонові екструдованої зернової сировини. Для отримання готової продукції високої якості, з гарантованим вмістом досліджуваних нутрієнтів рекомендовано замінити частку пшеничного борошна на борошно із екструдованої круп'яної зернової сировини.

Впровадження новітніх технологій в області харчування людей дає змогу розширити раціон харчування, який збагачений важливими нутрієнтами та наблизити його до збалансованого. В технології кулінарних виробів перспективним є використання природних сировинних ресурсів та харчових добавок.

### Список джерел:

1. Сирохман І. В., Лозова Т. М. Наукові спрямування у поліпшенні споживних властивостей та якості борошняних кондитерських виробів//Наук.праці НУХТ. 2008. № 25. С. 40–43.
2. Козлов Г.Ф. Проблемы питания и здоровье. Ч.І-ІІІ. Научно-популярное издание.- Одесса, Оптимум, 2009. – 407 с.
3. Jeffrey L. Gluten-free baked products/ L.C. Jeffrey, W.A. Atwell // AACCC International, Inc. – 2014. – 88 p.
4. Харітон Т.Я., Прядко Т.П. Інноваційні технології у виробництві борошняних кондитерських виробів. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://cutt.ly/XTeJreT>