

Редакція Міжнародного електронного науково-практичного журналу «WayScience»

Матеріали подані в авторській редакції. Редакція журналу не несе відповідальності за зміст тез доповіді та може не поділяти думку автора.

Сучасний рух науки: тези доп. VI міжнародної науково-практичної інтернет-конференції, 4-5 квітня 2019 р. – Дніпро, 2019. – 1395 с.

VI міжнародна науково-практична інтернет-конференція «Сучасний рух науки» присвячена головній місії Міжнародного електронного науково-практичного журналу «WayScience» – прокласти шлях розвитку сучасної науки від ідеї до результату.

Тематика конференцій охоплює всі розділи Міжнародного електронного науково-практичного журналу «WayScience», а саме:

- державне управління;
- філософські науки;
- економічні науки;
- історичні науки;
- юридичні науки;
- сільськогосподарські науки;
- географічні науки;
- педагогічні науки;
- психологічні науки;
- соціологічні науки;
- політичні науки;
- інші професійні науки.

THE USE OF WOOL OLIVE CULTURES IN THE PRODUCTION OF HEALTHY BEVERAGES

Valevskaya Liudmyla

Ph. D., Associate Prof., Odessa national academy of food technologies,
Department of grain storage technology, Odessa, Ukraine

ID ORCID 0000-0003-0511-5643

067-68-28-516

ludmila_valev@ukr.net

Sokolovskaya Olena

Candidate of Technical Sciences, Senior Lecturer, Odessa national academy of
food technologies, Department of grain storage technology, Odessa, Ukraine

ID ORCID 0000-0003-4326-1932

096-76-92-590

sokolovskaya_alena@meta.ua

Strakhova Tatyana

Ph. D., Associate Prof., Odessa national academy of food technologies,
Department of grain storage technology, Odessa, Ukraine

ID ORCID 0000-0002-7852-9292

At present, the Ukrainian population consume dry breakfasts, which have a lot of carbohydrates in their composition, characterized by high energy value and unbalanced chemical composition. Dry breakfasts are in high demand among consumers. The main drawback is their low physiological value. The current task for scientists today is to optimize the chemical composition and increase the biological value of dry breakfasts through the use of natural raw materials.

To balance the chemical composition of the dry breakfast it is expedient to increase their nutritional value, on the content of vitamins, minerals and vegetable proteins. Vegetable raw materials can also serve as a source of biologically active compounds, which, even in minimal quantities, have a stimulating effect on the

human body. Functional foods must meet the physiological needs of the human body in nutrients and energy [1]. Therefore, the use of mildew allows optimizing the chemical composition of products, increasing the complex of biologically active substances.

One of the directions of modeling products with high organoleptic characteristics and improved biological value is the selection of raw materials. However, research into dietary supplements like barley oilseeds and their use in the production of dry breakfast is not enough. To address the nutritional deficit of essential nutrients, it is necessary to improve the nutritional value of dry breakfast, in particular: use special nutritional supplements such as trout soy beans, sunflower, thistle, sesame, walnut, flax. Processing of seed of oilseeds leads to the formation of secondary products - ferrets.

Shrot has a valuable chemical composition, above all, they contain a significant amount of dietary fiber, protein, vitamins, minerals, as well as micro and macro elements such as potassium, calcium, iron, iodine, selenium, essential fatty acids - ω -3 and ω -6 [2, 3]. They are promising for use in the production of dry breakfasts. Walnut cores' shrot has an elevated selenium content in an easily digestible form, has an anti-carcinogenic effect. Flaxseed raises immunity, has a sedative effect, is used in inflammatory processes of the gastrointestinal tract, atherosclerosis, reduces the level of cholesterol in the blood. Shroud of flax protects the stomach from toxins.

The comparative characteristic of the chemical composition of the seed meal is presented in Table 1.

Table 1

Characteristics of the chemical composition of the seed meal (g/100 g)

Indicator	The name of the broom					
	flax seed	seed sunglasses	Walnut cores	soybean meal	sunflower seeds take the shit	Shrot thistle
Protein, g	28,0	37,82	44,83	44,7	40,0	20
Fat, g	10,0	4,0	4,4	-	-	5,0
Carbohydrates, g	9,0	23,8	20,3	17,6	39,0	25,0
Cellulose, g	35,0	2,0	7,0	2,0	8,0	35,0

Shrouds of oilseeds have pronounced sorption, antioxidant, detoxic, complexing properties. Also, the use of sunflower seed oil in the human diet allows to restore the vitamin and mineral balance of the organism, normalize the affected intestinal flora and exhibit anti-inflammatory action. Taking into account the above-mentioned actual and promising direction is the use of crumbs in the production of dry breakfasts.

Soybean meal contains estrogen-like substances - isoflavones. Among them, genistein and daidzein, have antioxidant properties and are involved in the regulation of lipid metabolism. Soybean meal contains up to 44-48% protein. Soybean meal proteins differ from other high protein ingredients by the equilibrium of the amino acid composition. As a result of further processing, a soy protein concentrate containing 65-70% protein is obtained and a soy protein isolate containing 90-92% protein, which is used mainly in the food industry. Shrot sunflower contains from 24% to 40% protein, vitamins A and B, as well as macro and microelements such as calcium, iron, zinc, potassium.

Shrot from the thistle seeds belongs to the group of plant gepaprotectants. It contains protein - 20 g / 100 g, cellulose - 35 g / 100 g, selenium - 129 micrograms / 100 g, and a unique flavonoid complex - silymarin, which has the ability to protect the membrane of liver cells from the adverse effects of toxic substances [4, 5].

Summarizing the information about the useful properties of brooms, the development of dry breakfast with the use of brooms is relevant and promising.

References:

1. Мазаракі А. А. Технологія харчових продуктів функціонального призначення : монографія / А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, М. Ф. Кравченко ; за ред. д-ра техн. наук, проф. М. І. Пересічного. – 2-ге вид., переробл. та допов. – К. : КНТЕУ, 2012. – 1116 с.
2. Сарнецкий Г. А. Масличные и эфиромасличные культуры / Г. А. Сарнецкий. – К. : Урожай, 1983. – 152 с.
3. Горшков В. Ю. Гранулирование шрота. Решения от IСК Group / В. Ю. Горшков // Масложировая промышленность. – 2012. – № 3. – С. 12.

4. Евтушенко С. Л. Пути повышения содержания протеина в шроте (жмыхе) / С. Л. Евтушенко // Масложировой комплекс. – 2013. – № 3 (42). – С. 35–39.

5. Лабейко М. А. Новые аспекты переработки подсолнечного шрота / М. А. Лабейко, З. П. Федякина // Масложировой комплекс. – 2017. – № 2. – С. 47–49.

МУЗЫКАЛЬНОЕ ВОСПИТАНИЕ И ОБРАЗОВАНИЕ В НАЧАЛЬНОЙ ВАЛЬДОРФСКОЙ ШКОЛЕ

Ван Юечжи

аспирантка кафедры общей педагогики и педагогики высшей школы
Харьковский национальный педагогический университет

Одной из наиважнейших проблем современной культуры и образования является гуманизация образования, то есть ориентация процесса обучения на развитие и саморазвитие личности, на приоритеты общечеловеческих ценностей, на оптимизацию взаимодействия личности и социума.

С этой точки зрения особенно актуальными становятся вопросы музыкального образования как составляющего общего образования личности. Углубленное музыкальное образование оказывает крайне позитивное влияние на развитие школьников: стимулирует мотивацию к учебе и учебным достижениям, способствует концентрации внимания и росту коэффициента интеллекта (IQ), снимает чувство страха и улучшает эмоциональное самочувствие, дисциплинирует детей, повышает общий уровень школьной успеваемости (несмотря на увеличение нагрузки), способствует развитию креативности и формированию социальной компетентности [1-3, 6].

В контексте исследуемой проблемы несомненный интерес представляет 100-летний опыт вальдорфской школы, которую ЮНЕСКО признало школой

- Бречка Н.М., Козар В.В. КОНЦЕНТРАЦІЯ С-РЕАКТИВНОГО БІЛКА У СИРОВАТЦІ КРОВІ ПРИ НЕЗАПАЛЬНИХ ФОРМАХ ПРОСТАТИТУ ТА ЗА УМОВ КОРЕКЦІЇ (ЕКСПЕРИМЕНТАЛЬНЕ ДОСЛІДЖЕННЯ)** 137
- Бричко А.М. ЗНАЧЕННЯ КЛАСТЕРІВ У ПРОЦЕСІ ЕНДОГЕННОГО РОЗВИТКУ РЕГІОНУ** 141
- Була П.В. ОРГАНІЗАЦІЙНІ ЗАСАДИ РОЗВИТКУ БЮДЖЕТУВАННЯ В СОЦІАЛЬНІЙ СФЕРІ** 145
- Булавіна О.А. РОЗВИТОК ЕКОНОМІЧНОГО МИСЛЕННЯ: МОДЕЛЬ ВПРОВАДЖЕННЯ У ПРАКТИКУ ПІДГОТОВКИ БАКАЛАВРІВ ПРОФЕСІЙНОЇ ОСВІТИ (ЕКОНОМІКИ)** 148
- Бургаз М.І., Бургаз О.А. БІОПРОДУКЦІЙНИЙ ЕФЕКТ АКЛІМАТИЗАЦІЇ ПЛЕНГАСА У ШАБОЛАТСЬКОМУ ТА ХАДЖИБЕЙСЬКОМУ ЛИМАНАХ** 153
- Вагнер І.М. АНАЛІЗ МІЖНАРОДНОГО ДОСВІДУ ОПОДАТКУВАННЯ РОЯЛТІ** 156
- Valevskaya L., Sokolovskaya O., Strakhova T. THE USE OF WOOL OLIVE CULTURES IN THE PRODUCTION OF HEALTHY BEVERAGES** 162
- Ван Юечжи МУЗЫКАЛЬНОЕ ВОСПИТАНИЕ И ОБРАЗОВАНИЕ В НАЧАЛЬНОЙ ВАЛЬДОРФСКОЙ ШКОЛЕ** 165
- Василишина Н.М. ВИЩА ОСВІТА В УМОВАХ ЄВРОІНТЕГРАЦІЙНИХ ПРОЦЕСІВ** 169
- Великдан Ю.В. ОСОБЛИВОСТІ ПЕДАГОГІЧНОЇ ПРАКТИКИ БАКАЛАВРІВ У ПРОЦЕСІ УДОСКОНАЛЕННЯ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНІХ УЧИТЕЛІВ ТРУДОВОГО НАВЧАННЯ ТА ТЕХНОЛОГІЙ** 173
- Величко О.О. ДОСЛІДЖЕННЯ КОНФЛІКТУ МІЖ ТУРЕЧЧИНОЮ ТА СИРІЄЮ ЗА ДОПОМОГОЮ МОДЕЛІ РІЧАРДСОНА** 178