

**ЦЕНТР НАУКОВИХ ПУБЛІКАЦІЙ
ЗБІРНИК НАУКОВИХ ПУБЛІКАЦІЙ
«ВЕЛЕС»**

**V МІЖНАРОДНА КОНФЕРЕНЦІЯ
«АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ РОЗВИТКУ СВІТОВОЇ НАУКИ»**

(м. Київ | 28 лютого 2019р.)

1 частина

м. Київ – 2019

© Центр наукових публікацій

УДК 082
ББК 94.3

Збірник центру наукових публікацій «Велес» за матеріалами V міжнародної науково-практичної конференції 1 частина: «Актуальні проблеми розвитку світової науки», м. Київ: збірник статей (рівень стандарту, академічний рівень). – К.: Центр наукових публікацій, 2019. – 100с.

Тираж – 300 экз.

УДК 082
ББК 94.3

Видавництво не несе відповідальності за матеріали опубліковані в збірнику. Всі матеріали надані авторській редакції та виражають персональну позицію учасника конференції.

Контактна інформація організаційного комітету конференції:

Центр наукових публікацій:

Електронна пошта: s-p@cnp.org.ua

Офіційний сайт: www.cnp.org.ua

ЗМІСТ

БІОЛОГІЧНІ НАУКИ

Строна В.І., Репін М.В., Марченко Л.М., Говоруха Т.П. КІЛЬКІСНИЙ І ЯКІСНИЙ СКЛАД КРОВІ ЩУРІВ З ГОСТРОЮ ТА ХРОНІЧНОЮ НИРКОВОЮ НЕДОСТАТНІСТЮ ПІСЛЯ ВВЕДЕННЯ КРІОЕКСТРАКТУ АЛОГЕННОЇ ПЛАЦЕНТИ.....	4
--	---

ВЕТЕРИНАРНІ НАУКИ

Шабдарбаева Г.С., Балгимбаева А.И., Ибажанова А.С., Турганбаева Г.Е., Кенжебекова Ж.Ж., Байсуанова З.К., Шманов Г.С. МОНИТОРИНГ ЛАБОРАТОРНЫХ МЕТОДОВ ИССЛЕДОВАНИЯ МАЗКОВ КРОВИ ПРИ ДИАГНОСТИКЕ КРОВЕПАРАЗИТОЗОВ НЕПРОДУКТИВНЫХ ЖИВОТНЫХ	12
---	----

ГЕОЛОГІЧНІ НАУКИ

Исонкин А.М., Ильницкая Г.Д., Дуда Т.М. ПОВЫШЕНИЕ ЭФФЕКТИВНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ СИНТЕТИЧЕСКИХ АЛМАЗОВ В БУРОВЫХ КОРОНКАХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ МЕТОДАМИ	21
---	----

МЕДИЧНІ НАУКИ

Гударьян Ю.И. ВЛИЯНИЕ КОРРЕКЦИИ ДИСЛИПИДЕМИИ НА РЕГРЕСС КОГНИТИВНЫХ РАССТРОЙСТВ ПОСЛЕ ПЕРЕНЕСЕННОГО ИШЕМИЧЕСКОГО ИНСУЛЬТА.....	33
---	----

ТЕХНІЧНІ НАУКИ

Леонова А.Н., Леонова А.Ю. ПРИМЕНЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЙ ДОПОЛНЕННОЙ И СМЕШАННОЙ РЕАЛЬНОСТЕЙ В ГЕОИНФОРМАЦИОННЫХ СИСТЕМАХ.....	43
Солопiєнко М.В., Верхiвкер Я.Г. ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ЗГУЩЕНОГО МОЛОКА З ЦУКРОМ.....	55
Стояновський В.О., Верхiвкер Я.Г. ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ЯКОСТІ КАРТОПЛЯНИХ ЧІПСІВ.....	64
Чернова О.Т. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНИХ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ НА ОПАРСЬКОМУ ВУ ПЗГ	70

ФІЗИКО-МАТЕМАТИЧНІ НАУКИ

Белоусов Ю.В. ЗАКОН Ю.В. БЕЛОУСОВА ПРЕВРАЩЕНИЯ ЭНЕРГИИ ВРЕМЕНИ В ЗЕМНОЕ ВЕЩЕСТВО	79
--	----

ХІМІЧНІ НАУКИ

Чигвiнцева О.П. ІГРОВА ФОРМА ОРГАНІЗАЦІЇ ЗАНЯТЬ З ОРГАНІЧНОЇ ХІМІЇ.....	96
--	----

Oid=376&Itemid=1"&HYPERLINK

"http://poltavastandart.org/index.php?option=com_content&task%20=view&%20Oid=376&Itemid=1" HYPERLINK

"http://poltavastandart.org/index.php?option=com_content&task%20=view&%20Oid=376&Itemid=1" idHYPERLINK

"http://poltavastandart.org/index.php?option=com_content&task%20=view&%20Oid=376&Itemid=1"=376HYPERLINK

"http://poltavastandart.org/index.php?option=com_content&task%20=view&%20Oid=376&Itemid=1"&HYPERLINK

"http://poltavastandart.org/index.php?option=com_content&task%20=view&%20Oid=376&Itemid=1"Itemid=1

ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ЯКОСТІ КАРТОПЛЯНИХ ЧІПСІВ

Стояновський В.О.,

Студент Одеської національної академії харчових технологій

Верхівкер Я.Г.

*д.т.н., професор Одеської національної академії харчових технологій
(ОНАХТ)*

AWARENESS ASSESSMENT OF QUALITY POTATO CHIPS

Stoianovski V.A.,

Student of the Odessa National Academy of Food Technologies

Verkhivker Ya.G.

Dr. Sci., Professor of Odessa National Academy of Food Technologies

Анотація

Досліджено найбільш популярні марки картопляних чіпсів, які знаходяться в торговельних мережах України. Проведено їх порівняння з органолептичних та фізико-хімічних показників, а також за станом пакування і відповідності маркування споживчої тари.

Abstract

The most popular brands of potato chips in the Ukrainian trading networks are investigated. Their comparison with the organoleptic and physico-chemical indicators, as well as the state of packaging and the correspondence of the labeling of consumer packaging.

Ключові слова: Картопляні чіпси, органолептичні та фізико-хімічні показники якості

Keywords: Potato chips, organoleptic and physico-chemical indicators of quality

Динамічне життя сучасного суспільства не може дозволити витратити час на довгі трапези: заповнювати недолік калорій і вгамовувати почуття голоду іноді доводиться «без відриву від виробництва». Тому саме з'явилося поняття «снек». Означає воно легку, дрібну, хрустку закуску, для споживання якої не потрібні ні ложки, ні виделки, - її можна з'їсти на ходу, не витративши ні секунди на приготування. Снеки повинні бути поживними, завжди бути під рукою, продаватися в зручній порційній упаковці.

Чіпси картопляні – це продукти, виготовлені з обчищеної та нарізаної скибочками картоплі, що обсмажена в олії з подальшим додаванням кухонної солі або суміші кухонної солі з прянощами, ароматизаторами, та продукти, які мають плоску форму і виготовлені із суміші порошкової сировини на основі картопляної з додаванням кухонної солі, харчових та смакових добавок (наповнювачів) чи без них, формуванням маси у стрічку, обсмажуванням її в олії з подальшим різанням на пластини чи формуванням способом, що імітує нарізання. Залежно від використовуваної сировини (рецептури) چیпси та снеки виготовляють різних асортиментних найменувань і таких видів: چیпси та снеки із сіллю; چیпси та снеки із сіллю та прянощами; چیпси та снеки із прянощами і харчовими ароматизаторами; چیпси та снеки з харчовими ароматизаторами. Залежно від форми چیпси виготовляють у вигляді скибочок різноманітної форми, пластин прямокутної та квадратної форми, круга, овала тощо.

Продажі снеків в Україні за останній рік (квітень 2017 - березень 2018) виросли в натуральному вираженні на 6,8%. Зростання демонструє, що споживачі готові і можуть витратитися на задоволення.

Найчастіше споживачі купують снеки в супермаркетах. За даними компанії Nielsen, серед різних каналів найбільша частка продажів снеків доводиться на гіпермаркети і супермаркети.

Виробники снеків намагаються регулярно розширювати асортимент своєї продукції, пропонуючи споживачам нові смаки і таким чином стимулюючи розвиток ринку в цілому.

В той же час все частіше обговорюються питання шкоди чіпсів для організму людини. Чіпси це суміш із жирів та вуглеводів, у оболонці із барвників та замінників смаку. Також, під час приготування, у чіпсах утворюється безліч канцерогенів, трансжирів. Надмірне споживання чіпсів сприяє ожирінню оскільки це висококалорійний продукт через високий вміст жирів та вуглеводів, що складає майже половину добової норми дорослої людини.

На сьогодні продовжують обговорювати корисність чіпсів, можливість їх споживання молоддю, їх вплив на здоров'я людини, але в будь якому разі кожний товар, який представлений споживачам повинен бути якісним і відповідним чинним вимогам, тому дослідження якості чіпсів, які реалізуються в роздрібній торговельній мережі м. Одеси є важливим і актуальним.

Нами були проведені дослідження по визначенню органолептичних показників чіпсів , які наведені у таблиці 1.

Таблиця 1

Органолептична оцінка якості зразків чіпсів

Найменування показника	Зразок № 1	Зразок № 2	Зразок № 3	Вимоги НД
Зовнішній вигляд	Скибочки овальної форми, приблизно однакові за розмірами, з наявністю на поверхні сухих ароматизаторів. Майже всі чіпси цілі	Скибочки овальної форми, приблизно однакові за розмірами, з наявністю на поверхні сухих ароматизаторів. Присутні поламані чіпси	Скибочки овальної форми, різні за розмірами, з наявністю на поверхні сухих ароматизаторів. Багато поламаних чіпсів	Скибочки різної форми відповідно до розмірів, зазначених у технологічній інструкції. На поверхні чіпсів дозволено наявність сухих ароматизаторів, прянощів
Колір	Золотисто-жовтий, однорідний	Жовтий, однорідний	Золотисто-жовтий, з коричневим відтінком по краю	Жовтий, золотисто-жовтий, кремовий різних відтінків, притаманних сировині, що її використовують. Дозволено наявність коричневого відтінку по краю
Смак і запах	Запах виражений, приємний, гармонійний, з ароматом сиру. Смак відповідний, гармонійний, в міру солонуватий, без сторонніх	Запах помірний, відповідний, з ароматом сиру. Смак відповідний, солонуватий, з жирнуватим присмаком олії, без сторонніх	Запах не дуже виражений, відповідний, запах сиру невиражений. Смак не дуже гармонійний, не виражений, без сторонніх	Притаманні конкретній назві продукту залежно від застосованих добавок (ароматизаторів), прянощів. Не дозволено сторонні присмак і запах
Консистенція	Крихка	Крихка	Ламка	Хрустка, ламка, крихка

Після проведених органолептичних досліджень можна зробити висновок, що найкращі органолептичні показники мав Зразок 1, який характеризувався приємним, гармонійним, відповідним сирним запахом і смаком.

Зразок 2 характеризувався приємним, але не сильно вираженим ароматом сиру, відчувався жирний присмак олії, мав більшу кількість поламаних виробів, що знижує його зовнішні характеристики.

Зразок 3 був найменш приємним, мав невиражені аромат і смак сиру, велику кількість поламаних чіпсів.

На другому етапі органолептичних досліджень результати були представлені графічно у вигляді профілограм.

Спочатку була проведена оцінка зразків за показниками зовнішнього вигляду, консистенції та кольору (табл.2)

Таблиця 2

Інтенсивність органолептичних показників консистенції та кольору зразків чіпсів

Найменування показника та його характеристика	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3
Інтенсивність прояву показника 0 – 5			
правильність форми (+)	5	4	3
цілісність чіпсів (+)	4	3	2
однорідний колір (+)	4	4	3
приємний вигляд і колір (+)	5	5	3
нерівномірність розмірів (-)	0	1	2
коричневий відтінок по краю (-)	0	0	2

За наведеними у табл.2 даними створюємо профілограму, яка зображена на рис.1.

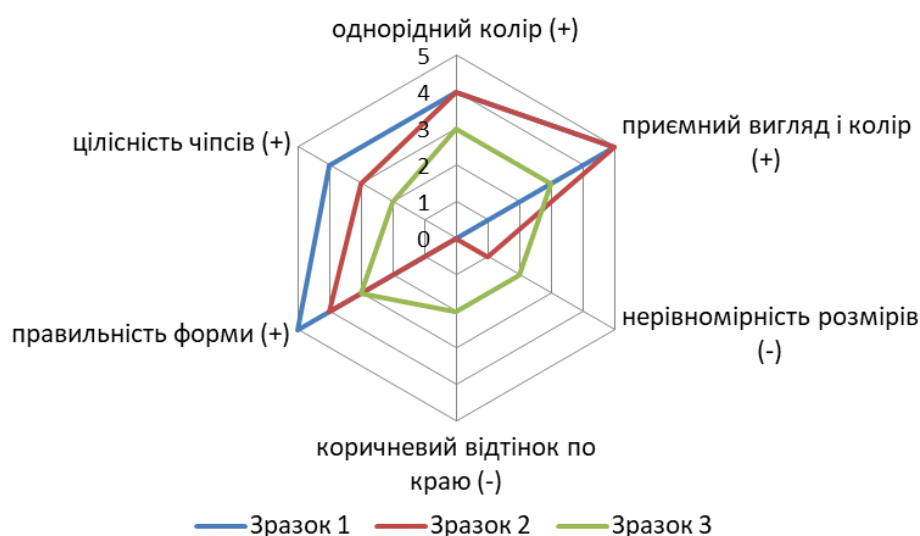


Рисунок 1 - Профілограма зовнішнього вигляду та кольору зразків чіпсів

З даної профілограми видно, що Зразок №1 має найбільш виражені позитивні характеристики показників зовнішнього вигляду та кольору, зовсім не має негативних проявів.

Зразок №2 має трохи менш виражені позитивні характеристики.

Зразок №3 має найменш приємні характеристики і виражені негативні, але допустимі.

Надалі, для проведення профільного методу було обрано такі показники – смак, запах і консистенція чіпсів (табл.3)

Таблиця 3

Інтенсивність органолептичних показників зразків чіпсів

Найменування показника та його характеристика	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3
Інтенсивність прояву показника 0 – 5			
запах сиру (+)	5	4	2
приємний запах (+)	5	5	3
присмак сиру (+)	4	3	2
помірна солоність (+)	5	4	3
жирний присмак (-)	0	1	1
невиражені смак і запах (-)	0	1	2
дуже ламка консистенція (-)	0	0	2

Показники інтенсивності органолептичних показників смаку та запаху переносимо на профілограму, яка зображена на рисунку 2.

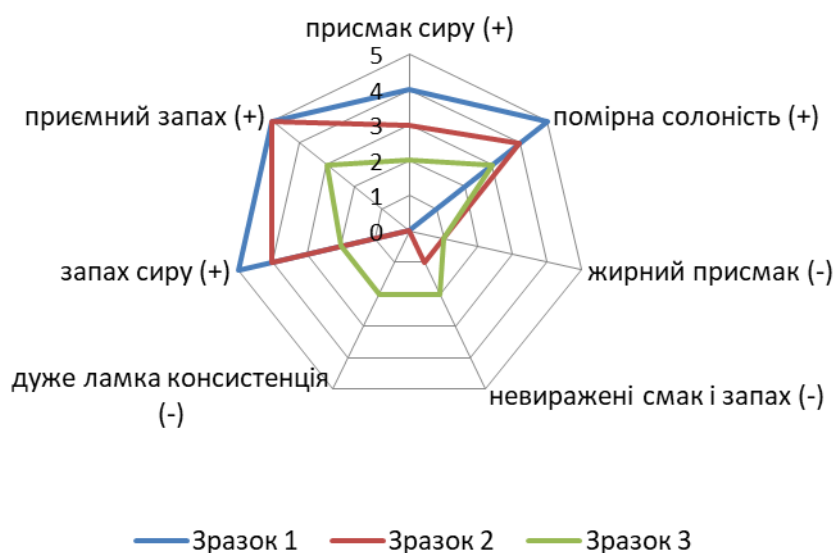


Рисунок 2 – Профілограма смаку та запаху зразків чіпсів

З даної профілограми видно, що Зразок №1 має найкращі показники смаку та запаху,

Таким чином, проаналізувавши асортимент чіпсів в трьох торговельних мережах м. Одеси – «Таврія В», «Копійка» та «Обжора», можна зробити висновок, що асортимент цієї продукції досить широкий та представлений в основному вітчизняними виробниками, але зустрічаються виробники Польщі, Німеччини та США. Найбільш розповсюдженими торговими марками, які найширше були представлені в кожній торговельній мережі є «Люкс» та «Laus», трохи менше, але також широко ТМ «Pringles» та ТМ «Chio». Найбільші популярні смаки чіпсів, які пропонує кожна торгова марка є Сир, Краб, Бекон, Сметана зелень або Сметана цибуля. Також є достатня кількість гострих смаків – Перець Чилі, Паприка з Чилі

Всі досліджені зразки чіпсів за видом і станом упаковки відповідають вимогам нормативного документу. Чіпси упаковано в комбінований матеріал на основі металізованої плівки, всі пакети містили всередині певну кількість повітря, оскільки чіпси є дуже крихким продуктом. Всі упаковки були цілими, акуратно оформленими, без деформація і дефектів.

Маркування всіх зразків чіпсів було неповним, оскільки зразки 1 та 2 не містили інформацію щодо відсутності ГМО в складі продукту, а зразок 3 не містив застереження щодо вмісту можливих алергенів.

Органолептичні дослідження дозволяють зробити висновок, що найкращі органолептичні показники мав Зразок 1, який характеризувався приємним, гармонійним, відповідним сирним запахом і смаком. Зразок 2 характеризувався приємним, але не сильно вираженим ароматом сиру, відчувався жирний присмак олії, мав більшу кількість поламаних виробів, що знижує його зовнішні характеристики. Зразок 3 був найменш приємним, мав невиражені аромат і смак сиру, велику кількість поламаних чіпсів.

За результатами фізико-хімічних досліджень зразки 1 та 2 чіпсів відповідають вимогам нормативної документації за фізико-хімічними показниками якості. Зразок 3 не відповідає, оскільки перевищує допустимий вміст поламаних чіпсів.

На підставі проведених досліджень можуть бути сформульовані наступні рекомендації:

1. Виробники чіпсів повинні розширювати асортимент смаків, оскільки незвичайний смак може зацікавити споживача.

2. Рекомендуємо на маркуванні вказувати застереження щодо вмісту алергенів в чіпсах і виділяти ці написи великими літерами.

3. Виробнику чіпсів ТМ «Своя лінія» рекомендуємо додавати в упаковку при фасування чіпсів більше повітря для забезпечення їх цілісності.

Література

1. Асортимент і якість чіпсів [Електронний ресурс] : Режим доступу: <http://ua-referat.com>
2. Хімічний склад чіпсів [Електронний ресурс] : Режим доступу: <https://dovidka.biz.ua/himichniy-sklad-chipsiv/>
3. Статистичний щорічник України за 2015 рік [Текст] / Держкомстат України; за ред. О.Г. Осауленка. – К.: ДП «Інформаційно-аналітичне агентство», 2016. – 568 с.
4. . ДСТУ 4608:2006 «Чіпси і снеки картопляні. Загальні технічні умови»
5. Технічний регламент щодо маркування харчових продуктів. [Текст] Дата введення 28.10.2010, затвердженого Наказом Держспоживстандарту України.
6. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров. Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 208 с

ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНИХ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ НА ОПАРСЬКОМУ ВУ ПЗГ

Чернова О.Т.

к.т.н, доцент кафедри СРГГ ІФНТУНГ

CHARACTERISTICS OF THE BASIC TECHNOLOGICAL PROCESSES AT THE WEST OF PYRG

Chernova O.T.

Ph.D., associate professor of the department of the SGRH IFNTUOG

Анотація

Природний газ газових родовищ містить механічні тверді та рідкі домішки – пісок, пил, воду, масло, конденсат, сірчані сполуки тощо. Залежно від того, де буде використовуватися газ, до його якості ставлять вимоги згідно з ТУ України.

Abstract

Natural gas of gas deposits contains mechanical solid and liquid impurities - sand, dust, water, oil, condensate, sulfur compounds, and the like. Depending on where the gas will be used, the requirements are set to its quality in accordance with the TU of Ukraine.

Ключові слова: очищення газу, транспортування газу, компримування газу, компресорний цех.

Keywords: gas purification, gas transportation, gas compression, compressor workshop.