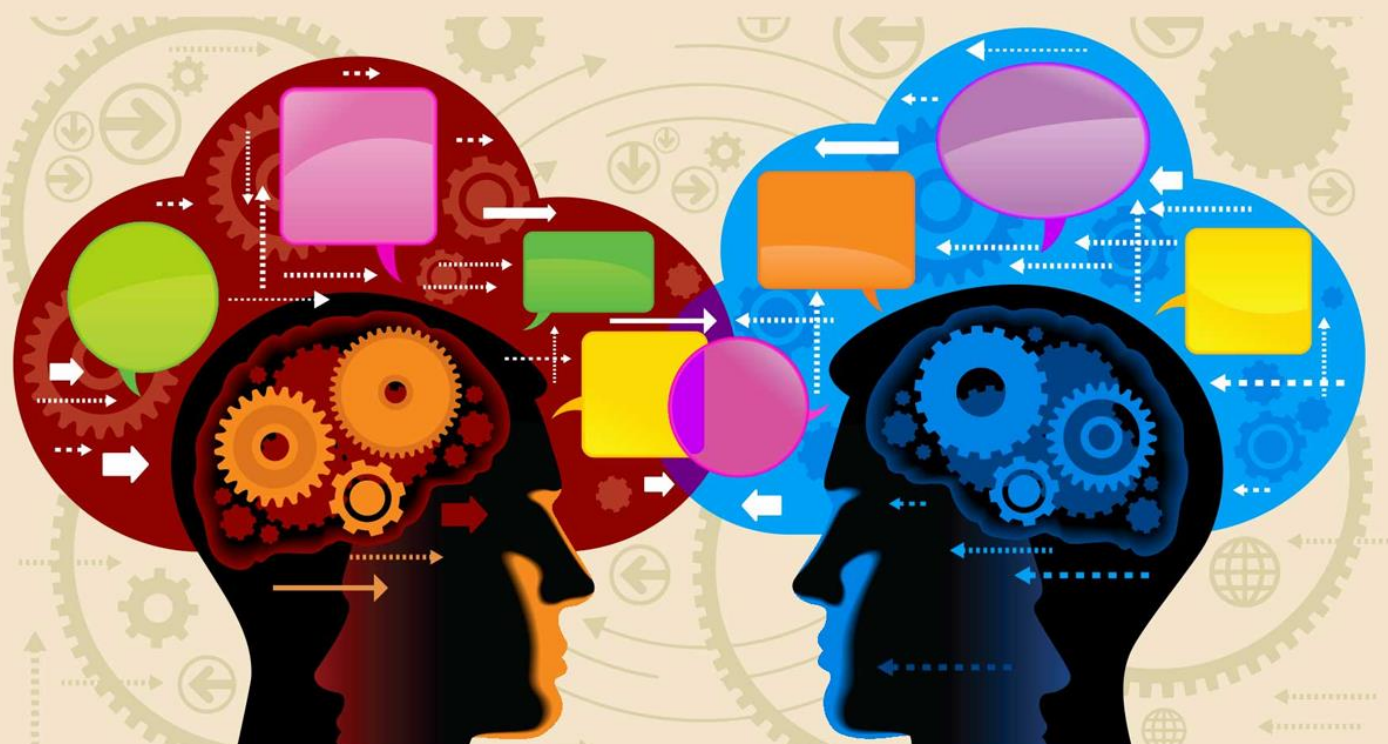


SCI-CONF.COM.UA

SCIENCE, SOCIETY, EDUCATION: TOPICAL ISSUES AND DEVELOPMENT PROSPECTS



**ABSTRACTS OF II INTERNATIONAL
SCIENTIFIC AND PRACTICAL CONFERENCE
JANUARY 20-21, 2020**

**KHARKIV
2020**

SCIENCE, SOCIETY, EDUCATION: TOPICAL ISSUES AND DEVELOPMENT PROSPECTS

Abstracts of II International Scientific and Practical Conference

Kharkiv, Ukraine

20-21 January 2020

Kharkiv, Ukraine

2020

UDC 001.1

BBK 29

The 2nd International scientific and practical conference “Science, society, education: topical issues and development prospects” (January 20-21, 2020) SPC “Sci-conf.com.ua”, Kharkiv, Ukraine. 2020. 717 p.

ISBN 978-966-8219-83-2

The recommended citation for this publication is:

Ivanov I. Analysis of the phaunistic composition of Ukraine // Science, society, education: topical issues and development prospects. Abstracts of the 2nd International scientific and practical conference. SPC “Sci-conf.com.ua”. Kharkiv, Ukraine. 2020. Pp. 21-27. URL: <http://sci-conf.com.ua>.

Editor

Komarytskyy M.L.

Ph.D. in Economics, Associate Professor

Editorial board

Velichko Ivan Pavlovich (Ukraine)
Velizar Pavlov, University of Ruse, Bulgaria
Vladan Holcner, University of Defence, Czech Republic
Haruo Inoue (Tokyo Metropolitan University)
Gurov Valeriy Ivanovich (Russia)
Bagramian Anna Georgievna (Ukraine)
Pliska Viktoriya Andriyvna (Ukraine)
Takumi Noguchi (Nagoya University)

Masahiro Sadakane (Hiroshima University)
Vincent Artero, France
Ljerka Cerovic, University of Rijeka, Croatia
Ivane Javakhishvili Tbilisi State University, Georgia
Marian Siminica, University of Craiova, Romania
Ben Hankamer, Australia
Grishko Vitaliy Ivanovich (Ukraine)
Nosik Alla Vadimovna (Ukraine)

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: kharkiv@sci-conf.com.ua

homepage: *sci-conf.com.ua*

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

©2020 Authors of the articles

32.	Ганзюк А. Я. Глауконітові глини у терапевтичній практиці	124
33.	Губін Ю. І., Дорош А. В. Розробка електронного документообігу на базі Національного Фармацевтичного Університету	129
34.	Нєнова З. Д., Ляшенко-Щербакова В. В., Унгурян Л. М., Беляєва О. І. Статистичний аналіз показників поширеності ожиріння в Україні та країнах світу	134
35.	Фатєєва К. О., Унгурян Л. М., Беляєва О. І., Ящук І. С. Вивчення рівня задоволеності працею керівниками філій аптечних мереж	138
36.	Шматенко О. П., Підлісний О. В., Соломенний А. М., Підлісний О. В., Тарасенко В. О. Визначення оптимальних моделей місцевого лікування ран у медичній Службі Збройних Сил України	141

ХИМИЧЕСКИЕ НАУКИ

37.	Косаріна С. В. Використання робочого зошита із друкованою основою з предмета «Хімія»	144
38.	Шпак А. Є., Кобилочний А. П. Сучасні методи очищення води від сполук Cr(III)	147

ТЕХНИЧЕСКИЕ НАУКИ

39.	Gorbatyuk I. V., Terentyev O. O., Volianiuk V. O., Mishchuk D. O. Methodology of estimation of efficiency of applying is in industry of new constructions of earthmovers	150
40.	Sydor A. R. Tidal bore formation behind water regulation structures in the lower reach	154
41.	Анциферова О. О., Ковальов В. Д., Васильченко Я. В., Шаповалов М. В. Реалізація можливостей удосконалення технології переривчастого зубошліфування в промислових умовах	157
42.	Блінова Н. К., Соловйов А. В. Вдосконалення технології зневоднення осадів стічних вод	158
43.	Войтків С. В. Компонувальна схема перспективного пасажирського купейного спального вагона класу 1-СВ	162
44.	Волкович Ю. О., Верхівкер Я. Г. Товарознавча оцінка якості молочного шоколаду	167
45.	Гаврилюк В. В. Підвищення ефективності діяльності супермаркету за рахунок використання СМО	175
46.	Галахов Є. М. Моделювання функції інтенсивності кібератак	180
47.	Глуховський І. В., Глуховський В. В. Стінові елементи з комбінованим армуванням	185
48.	Данилова Л. М., Шостакевич П. В. Прогнозування похибки оброблення при точінні	189
49.	Данилюк І. П., Руснак Л. І. Технологія борошняних кулінарних виробів з використанням амарантового борошна	194
50.	Жмудь А. В., Тележенко Л. М., Атанасова В. В. Вплив компонентів харчового продукту на сенсорне сприйняття аромату	198

Вареники «Амарантові» мають підвищену біологічну і харчову цінність, що дозволяє розширити асортимент борошняних кулінарних виробів з прісного тіста поліпшеної якості.

Проведено дегустаційну оцінку розроблених вареників «Амарантові». Результати засвідчують високі смакові характеристики вареників, розроблених за даною рецептурою. Рекомендовано впровадження нового асортименту інноваційних борошняних кулінарних виробів з прісного тіста у виробничих умовах закладів ресторанного господарства.

Висновки. / Conclusions. За результатами проведених досліджень, робимо висновок, що часткова заміна пшеничного борошна на амарантове, дозволяє отримати борошняний кулінарний виріб з прісного тіста – вареники «Амарантові» із збільшеним вмістом білку, клітковини, вітамінів, мінеральних речовин, що дає змогу значно розширити асортимент борошняних кулінарних виробів.

ВПЛИВ КОМПОНЕНТІВ ХАРЧОВОГО ПРОДУКТУ НА СЕНСОРНЕ СПРИЙНЯТТЯ АРОМАТУ

Жмудь Альона Вікторівна
К.т.н., асистент кафедри ТРіОХ,
Тележенко Любов Миколаївна
Д.т.н., професор, завідувачка кафедри ТРіОХ,
Атанасова Віта Вікторівна
К.т.н., доцент кафедри ТРіОХ,
Одеська національна академія харчових технологій
м. Одеса, Україна

Вступ. / Introductions. Аромат – приємний запах, що викликає в людини позитивні харчові асоціації та відповідні фізіологічні реакції – поглиблення дихання, зниження артеріального тиску, певне розслаблення м'язів під час

перебування у зоні дії приємних летких речовин. Приємність чи неприємність запаху залежить від концентрації леткої речовини. Аромат та смак продукту залежать в першу чергу від наявності ароматоутворюючих речовин, а також інших компонентів продукту, особливостей технологічної переробки, хімізму реакцій, що проходять у системі тощо.

В технології виробництва харчової продукції спеціям та прянощам приділяється особлива увага. Адже з того часу, як класичні прянощі стали відомими в Європі, вони мали великий вплив на економічну та соціальну складову життя суспільства через обмежену доступність і, як наслідок, високу ціну. Використання спецій та пряностей має наступні цілі: нейтралізація запаху сирого продукту; доповнення їжі новим ароматом; створення контрасту для природного аромату продукту; різке посилення аромату страви; надання страві незвичайного аромату і гостроти, характерних не стільки для основного продукту, скільки для пряностей; деколи перебивають попередній аромат, навіть якщо він не був неприємний.

Ціль./Aim. Визначення умов розподілу мінорних компонентів кропу та петрушки у складних системах та їх переходу у газову фазу, дослідження впливу компонентного складу продукту на розкриття аромату пряно-ароматичної сировини.

Матеріали і методи роботи./Materials and methods. Органолептичні методи дослідження

Результати і обговорення. /Results and discussion. Найбільш поширені вітчизняні прянощі кріп та петрушка містять алкалоїди, глікозиди, флавоноїди, дубильні речовини, ефірні масла, вітаміни, жирні масла, мікроелементи. Аромат кропу та петрушки зумовлений вмістом ефірних олій, що складає 0,32..7,17 % та 0,31...7,11% відповідно. Нами та іншими дослідниками встановлено склад ефірних олій кропу та петрушки. В їх основу входять сполуки (речовини), які відносять до різних класів: вуглеводи, спирти, феноли та їх похідні, кислоти, прості та складні ефіри. Пряно-ароматична сировина

також містить біополімери, які певним чином впливають на розкриття аромату харчового продукту.

Олію з листя петрушки отримують у період перед дозріванням насіння з виходом 0,25 %. Ефірні олії петрушки мають сильну бактерицидну дію на *Escherichia coli*, *Proteus merabilis* та *Staphylococcus aureus*. Крім відрізняється вмістом карвону (кетон), лимонену, терпінену, феландрену (терпени), евгенолу, міристицину (фенольна сполука). Найбільш важливими та поширеними сполуками, які зустрічаються серед складників ефірних олій, є терпени та їх похідні, що містять кисень. Власне аліфатичні терпени відіграють незначну роль. Набагато більше значення та розповсюдження мають їх кисневмісні похідні – альдегіди та спирти. Класичним представником аліфатичних монотерпенів є мірцен, який міститься не лише в ефірній олії кропу та петрушки, але й ряд інших ефірних олій.

Серед моноциклічних монотерпенів найбільш поширеним є лимонен. Широко розповсюджені в рослинах також кисневі похідні моноциклічних монотерпенів та циклічний кетон карвон, що міститься в ефірній олії кропу. Наведені речовини беруть участь у формуванні аромату пряно-ароматичної сировини.

Міnorні компоненти кропу та петрушки є різними за хімічною природою але для всіх них є притаманною висока леткість. Однак, їх розподілення у складних системах та перехід у газову фазу залежить від загального хімічного складу композиції. Наприклад, в соусах, що являють собою емульсії типу олія у воді коефіцієнт розподілення ароматичних речовин знаходять із співвідношення (1.1):

$$K = C_o / C_v \quad (1.1)$$

де C_o – концентрація ароматичних речовин в олії,

C_v – концентрація ароматичних речовин у водній фазі.

Розчинність ароматичних речовин обумовлена їх природою і залежить від гідрофільності чи гідрофобності молекул. Парціальний тиск пари змінюється зворотно пропорційно: він зменшується як із зростанням гідрофобності

ароматичних речовин, так і зі збільшенням жирової фази в емульсії; відповідно зростає і поріг чутливості аромату. Відомо, що при цілісній структурі ліпідів в клітинній оболонці аромат менш виражений, а руйнування ліпідної структури призводить до вивільнення ароматичних речовин як із «резервного депо». Чим більша деструкція ліпідів клітинної оболонки, тим сильніше виражений аромат у продукті.

Для достовірного порівняння переходу аромату у газову фазу початку свіжий кріп та петрушка подрібнювали до одного розміру. Проведений нами органолептичний аналіз аромату кропу, петрушки та їх суміші (1 : 1) у свіжому вигляді та при їх змочуванні рафінованою оливковою олією або водою зразу і при нагріванні для визначення впливу природи компонентів соусу (олія, вода). Результати досліджень зведені у таблицю 1.

Таблиця 1

Органолептичний аналіз аромату пряно-ароматичної сировини

Фаза поглинання	Температура, °С	Кріп	Петрушка	Кріп і петрушка (1:1)
Вода	25	++-	++-	++-
Оливкова олія	25	---	---	---
Повітря	25	+++	++-	++-
Вода	60	+++	+++	+++
Оливкова олія	60	---	---	---
Повітря	60	+--	+--	+--

Умовні позначення : «+++» - високий ефект; «+ + - » помірний ефект; «- - -» відсутність ефекту; «+- -» незначний ефект

Наявність у складі продукту жирової компоненти значно знижує інтенсивність аромату газової фази пряно-ароматичної сировини. У водній фазі аромат виявляється чітко і зберігається при нагріванні продукту.

Висновки./Conclusions. Значне зниження інтенсивності аромату газової фази пряно-ароматичної сировини спостерігається при наявності у складі