

# SCIENTIFIC COLLECTION INTERCONF

No **54**  
May, 2021

THE ISSUE CONTAINS:

Proceedings of the 3th  
International Scientific  
and Practical Conference

## GLOBAL AND REGIONAL ASPECTS OF SUSTAINABLE DEVELOPMENT



COPENHAGEN, DENMARK  
4-5.05.2021



**InterConf**  
Scientific Publishing Center

# **SCIENTIFIC COLLECTION «INTERCONF»**

**№ 54 | May, 2021**

**THE ISSUE CONTAINS:**

Proceedings of the 3<sup>th</sup> International Scientific and Practical Conference

## **GLOBAL AND REGIONAL ASPECTS OF SUSTAINABLE DEVELOPMENT**

**COPENHAGEN, DENMARK**

**4-5.05.2021**

**COPENHAGEN  
2021**

UDC 001.1

S 40 *Scientific Collection «InterConf», (54): with the Proceedings of the 3<sup>th</sup> International Scientific and Practical Conference «Global and Regional Aspects of Sustainable Development» (May 4-5, 2021). Copenhagen, Denmark: Berlitz Forlag, 2021. 606 p.*

ISBN 978-87-615-0721-1

#### 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

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;

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

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


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

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;

Dr. Albenya 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;

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

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

---

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», (54): with the Proceedings of the 3th International Scientific and Practical Conference «Global and Regional Aspects of Sustainable Development» (May 4-5, 2021) Copenhagen, Denmark; pp. 21-27. Available at: [https://interconf.top/...](https://interconf.top/)*
2. Surname N. (2021). Title of article or abstract. *InterConf, (54), 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 Berlitz Forlag  
©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)**

Нысанбай М.А.		ХИРУРГИЧЕСКОЕ ЛЕЧЕНИЕ ПРИ РУБЦОВЫМ СТЕНОЗЕ НИЖНЕЙ ТРЕТИ ТРАХЕИ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ СТЕНТА	435
Сизоненко А.Р.		ОГЛЯД РЕКОМЕНДАЦІЙ RCOG, NICE ТА ПОРТАЛУ UPTODATE ЩОДО ЗАСТОСУВАННЯ ТА ІНТЕРПРИТАЦІЇ МАРКЕРУ СА-125	440




**GEOLOGY, MINERALOGY AND SOIL SCIENCE**

Исоков М.У. Алимов Р.С. Содиков Ф.С.		ИССЛЕДОВАНИЕ ПЕГМАТИТОВЫХ РУД С ЦЕЛЬЮ ИЗВЛЕЧЕНИЯ РЕДКИХ МЕТАЛЛОВ	453
--	---	--	-----


**NATURE MANAGEMENT, RESOURCE SAVING AND ECOLOGY**

Faiz N.S. Satayev M.I. Nikonov O.Y.		APPLICATION OF INFORMATION TECHNOLOGIES IN THE MONITORING SYSTEM OF THE ELECTROMAGNETIC ENVIRONMENT NEAR RESIDENTIAL ECOLOGICAL AREAS	456
Omarova G.E. Goolboden F.		CHANGES IN THE WATER RESERVE OF THE AMU DARYA RIVER AND ITS ROLE IN THE ARAL SEA BASIN	462
Omarova G.E. Hashim A.H.M.		SETTLEMENT OF WATER ISSUES AND COOPERATION IN CENTRAL ASIA	473




**ENERGETICS**

Melnikov V. Isenov Y.		STUDY OF THE DYNAMIC NETWORK-CONNECTED SOLAR ELECTRIC GENERATING SYSTEM SIMULINK-MODEL	485
Казымов М.Г.		ОЦЕНКА ЭНЕРГЕТИЧЕСКОГО ПОТЕНЦИАЛА МАЛЫХ РЕК НАХЧЫВАНСКОЙ АВТОНОМНОЙ РЕСПУБЛИКИ АЗЕРБАЙДЖАНА	493
Чейлитко А.О. Стецюра О.		АНАЛІЗ СТАНУ ГІДРОЕНЕРГЕТИКИ В УКРАЇНІ	501




**PHYSICS AND MATHS**

Yavorskyi Y. Dudka A.		IMPACT OF TIME SHOCK-VIBRATION TREATMENT ON THE MORPHOLOGICAL PARAMETERS OF MIXTURE $\text{SiO}_2 + \text{Al}_2\text{O}_3$	508
--------------------------	---	--	-----

**CHEMISTRY AND MATERIALS SCIENCE**

Kozlov P.P. Туупина Е.А.		IMPACT OF WATER-CEMENT RATIO ON DURABILITY AND STRUCTURE OF WHITE CEMENT AS A MATRIX FOR IMMOBILIZATION OF RADIOACTIVE WASTE	510
Yaqubov N.I. Sultanova A.N. Valiyeva N.A. Huseynova B.A.		$(\text{SRIN}_2\text{SE}_4)_{1-x} (\text{SRSE})_x$ ( $x = 0.015; 0.025; 0.035$ ) PHOTOELECTRIC PROPERTIES OF SOLID SOLUTION ALLOYS	515
Акперов Н.А. Ахмед И.Ф.		ТЕРПЕНЫ И ТЕРПЕНОИДЫ – КАК БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ВЕЩЕСТВА	517

**PART IV****LIGHT INDUSTRY AND FOOD INDUSTRY**

Chalatahvili A. Baazov Z. Gagolishvili M.		DEVELOPMENT OF NATURAL FOOD COLORING MANUFACTURING TECHNOLOGY FROM BLACK HAWTHORN, RICH IN BIOLOGICALLY ACTIVE COMPOUNDS	525
Veiberov A.V.		THE OCCURRENCE OF MICROBIAL SPOILAGE IN BAKERY PRODUCTS AND WAYS OF PREVENT	528
Дзюба Н.А. Буняк О.В. Ваймер М.С.		ПУДИНГИ – КОРИСНІ ДЕСЕРТИ	535

**Дзюба Надія Анатоліївна**

кандидат технічних наук, доцент кафедри ТРiOX  
Одеська національна академія харчових технологій, Україна

**Буняк Олена Василівна**

здобувач  
Одеська національна академія харчових технологій, Україна

**Ваймер Маргарита Сергіївна**

студентка IV курсу  
Одеська національна академія харчових технологій, Україна

## **ПУДИНГИ – КОРИСНІ ДЕСЕРТИ**

Результати останніх досліджень медиків, фізіологів, біологів, харчовиків дали можливість виявити кореляційну залежність між вмістом у продуктах окремих нутрієнтів та станом здоров'я населення. І це дозволило сформуванню новий погляд на їжу як на засіб профілактики та допоміжний засіб при лікуванні широкого спектру захворювань. Аналізуючи чинники та долю їх впливу на здоров'я людини можна виділити наступні: харчування (40-45%), генетика людини (18%); система охорони здоров'я (10%); вплив довкілля (8%) та інші – 19-24% [1].

Продукти харчування займають одне з важливих місць здорового способу життя, оскільки здорове харчування повинно бути збалансоване за вмістом білків, вуглеводів, жирів, вітамінів, макро- та мікроелементів з урахуванням добової фізіологічної потреби людського організму в харчових і біоактивних речовинах [2].

Метою спеціалістів харчової галузі є не тільки вивчення складу і функціональних властивостей продуктів харчування, а й вплив їх на механізми метаболізму і фізіологічні процеси в організмі сучасної людини. У зв'язку з цим виникає необхідність удосконалення рецептур, традиційних методів обробки харчових продуктів з метою розробки таких способів та

режимів, які сприятимуть збереженості нативних властивостей сировини та продуктів.

На сьогодні велика увага приділяється питанням розширення продуктів десертної групи. Крім відмінних смакових якостей, вони також мають підвищені біологічні властивості. Дана група продуктів має широкий асортимент, що пов'язано із величезним розмаїттям смакових і ароматичних наповнювачів. Однак, основною проблемою при виробництві десертів з відмінними реологічними властивостями є правильний підбір структуроутворювачів або їх симбіозів. В якості структуроутворювача при виробництві десертів використовують продукти тваринного і рослинного походження – желатин, звичайний і модифікований крохмаль, агар, метилцелюлозу, карагенан, альгінат натрію, пектин тощо [2,3].

Молочні продукти є ідеальними продуктами для здорового харчування, адже молоко має безліч корисних властивостей, добре поєднується з іншими продуктами, добавками тощо. Молочні десерти набирають все більшого попиту у населення, тому ця група продуктів є доцільною для розширення асортименту і виробництва виробів з підвищеною біологічною цінністю.

Споживання солодких страв має ряд позитивних моментів, зокрема солодкі страви відіграють важливу роль у постачанні організму необхідними поживними речовинами, і сприяють почуттю насиченості, тому що мають високу енергетичну цінність. Асортимент солодких страв дуже різноманітний. До складу солодких страв включені свіжі і швидкозаморожені плоди і ягоди, компоти, киселі, желе, муси, самбуки, креми, суфле, пудинги і інші [4,5].

Аналіз літературних джерел показав, що на сьогодні на ринку збуту все більшої популярності здобувають збиті десерти такі як пудинги, адже ці десерти мають не звичайно легку повітряну консистенцію, ніжний смак, який подобається і дорослим, і дітям. В рецептурі традиційних пудингів за основу є молоко з додаванням ванілі, кави, шоколаду, горіхів, родзинок, рису, фруктів та інших добавок [5].

Відповідно до традиційної технології, пудинги на молочній основі виробляються з пастеризованого, нормалізованого або знежиреного молока з

додаванням сухого молока, цукру, стабілізаторів, смакових і ароматичних речовин.

Аналіз літератури говорить про те, що на сьогоднішній день недостатньо приділяється увазі розробці технологій спеціалізованих продуктів харчування з направленим фізіологічно-біологічними властивостями, підвищеною харчовою і біологічною цінністю. Так як на ринку збуту готової продукції величезним попитом користується молочна продукція, здебільшого збитої чи желеподібної в'язкої консистенції, то розробка десерту на молочній основі для харчування людей різних вікових категорій є актуальним направленням наукових досліджень. Але солодкі страви не рекомендується споживати людям з цукровим діабетом, які мають надлишкову вагу, із-за підвищеного вмісту цукру, а також людям, які мають підвищений холестерин в крові, адже здебільшого солодкі страви є висококалорійними. Отже, виникає необхідність у вдосконаленні технології молочного десерту і розробці продукту низькокалорійного з підвищеною біологічною [5,6].

Проблемою існуючих технологій молочної десертної продукції є їх висока калорійність. Дослідження останніх років показують складність розробки прогресивних технологій продуктів харчування з високим рівнем білка при одночасно низькому жировому і вуглеводному вмісті. Тому виникає необхідність пошуку нових джерел сировини з підвищеним вмістом нутрієнтів.

#### Список джерел:

1. Малышев, В.К. Функциональные продукты питания: особенности современных функциональных продуктов питания / В.К. Малышев, Т.И. Демидова, А.П. Нечаев // Хранение и переработка сельхозсырья. -2012. -№ 6. -С. 51-54.
2. Доронин, А.Ф. Функциональные пищевые продукты. Введение в технологии / А.Ф. Доронин, Л.Г. Ипартова, А.А. Кочеткова, А.П. Нечаев, С.А. Хуршудян, О.Г. Шубин. –М.: ДеЛи принт, 2009. –288 с.
3. Иоргачева Е. Г., Гордиенко Л. В., Макарова О. В. Пенообразователи и обогащение продуктов питания / Е. Г. Иоргачева, Л. В. Гордиенко, О. В. Макарова // Кондитерское и хлебопекарное производство. -2004. № 4. -С. 10 -11.

4. Schoenfuss, T.C. Dairy Ingredients in Dairy Food Processing / T.C. Schoenfuss, R. C. Chandan. // Sci. Technol. -2011. –Vol. 2. –P. 68-71.
5. Шатнюк, Л. Н. Обогащение пищевых продуктов витаминами: современная нормативная база и практический опыт / Л. Н. Шатнюк //Пищевые ингредиенты: сырье и добавки. -2012. -№1. -С.38-41.
6. Kilinc, B. Seaweeds for food and industrial applications / B. Kilinc, S. Cirik, G. Turan , H. Tekogul and E. Koru // INTECH. –2013. Chapter 31 P. 735-743.

## SCIENTIFIC EDITION

BN 978-8-761507-21



9 788761 507211

## SCIENTIFIC COLLECTION «INTERCONF»

№ 54 | May, 2021

### The issue contains:

Proceedings of the 3<sup>th</sup> International  
Scientific and Practical Conference

## GLOBAL AND REGIONAL ASPECTS OF SUSTAINABLE DEVELOPMENT

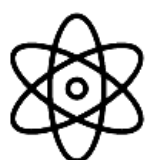
COPENHAGEN, DENMARK  
4-5.05.2021

Published online: May 16, 2021  
Printed: May 31, 2021. Circulation: 200 copies.

---

### Contacts of the editorial office:

Scientific Publishing Center «InterConf»  
E-mail: [info@interconf.top](mailto:info@interconf.top)  
URL: <https://www.interconf.top>



**InterConf**  
Scientific Publishing Center