

**Міжнародний центр наукових досліджень
(м. Київ)**

**МАТЕРІАЛИ V МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-
ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ**

«АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ СУЧАСНОЇ НАУКИ»

20-21 КВІТНЯ 2019 РОКУ

(частина II)

**Київ
МЦНД
2019**

УДК 005
ББК 66.3(0)

Актуальні питання сучасної науки (частина II): матеріали V Міжнародної науково-практичної конференції м. Київ, 20-21 квітня 2019 року. – Київ : МЦНД, 2019. – 60 с.

У даному збірнику представлені тези доповідей учасників Міжнародної науково-практичної конференції «Актуальні питання сучасної науки». Висвітлюються актуальні проблеми розвитку науки на сучасному етапі розвитку. Розглядаються актуальні механізми та інструменти забезпечення перспектив наукових досліджень.

Збірник призначений для студентів, здобувачів наукових ступенів, науковців та практиків.

Всі матеріали представлені в авторській редакції. За повноту та цілісність яких автори безпосередньо несуть відповідальність.

МЦНД 2019

ЗМІСТ

ПСИХОЛОГІЧНІ НАУКИ	5
Бакун О.М. ГЕНДЕРНІ ОСОБЛИВОСТІ САМОПРЕЗЕНТАЦІЇ У ВІРТУАЛЬНІЙ КОМУНІКАЦІЇ	5
Баліцька А.Р. ВІДНОШЕННЯ ЖІНОК ДО ПОНЯТТЯ «КОХАННЯ».....	6
Жидачин А.Я. РОЛЬ НЕБЛАГОПОЛУЧНОЇ СІМ'Ї У РОЗВИТКУ ПІДЛІТКА	8
Макарук В.В. СТРЕС ЯК ПРИЧИНА ЕМОЦІЙНОГО ВИГОРАННЯ СТУДЕНТІВ.	10
Сенько В.В. САМОЕФЕКТИВНІСТЬ ЯК ВИСОКИЙ РІВЕНЬ ФАХІВЦЯ У ПРОФЕСІЙНІЙ ДІЯЛЬНОСТІ	11
Чемісова Т.С. РОЗВИТОК ТВОРЧОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ ВЧИТЕЛЯ В РОБОТІ З ДІТЬМИ З ОСОБЛИВИМИ ОСВІТНИМИ ПОТРЕБАМИ.....	13
Яцишина А.М. ВИЗНАЧЕННЯ ТЕРМІНУ «ДЕСТРУКТИВНІСЬ», В СУЧАСНІЙ ПСИХОЛОГІЧНІЙ НАУЦІ	14
СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКІ НАУКИ	16
Тараріко Ю.О., Сайдак Р.В., Сорока Ю.В., Дацько М.О. ЕФЕКТИВНЕ АГРАРНЕ ВИРОБНИЦТВО НА МЕЛІОРОВАНИХ ЗЕМЛЯХ ОДЕСЬКОЇ ОБЛАСТІ В УМОВАХ ЗМІН КЛІМАТУ	16
Шерстюк Л.М. АКТУАЛЬНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ НАТРІЮ ДЛЯ ОРГАНІЗМУ ТВАРИН	18
ТЕХНІЧНІ НАУКИ	19
Chernenko S.A. SPECIALIZED HIGH-PROTEIN PRODUCTS FOR NUTRITION OF ATHLETES IN UKRAINIAN MARKET	19
Басс О.О., Жила Я.В., Поліщук Г.Є. ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ ЗАМІННИКІВ ЦУКРУ НА ПРОЦЕС ГОМОГЕНІЗАЦІЇ СУМІШЕЙ МОРОЗИВА ВЕРШКОВОГО.....	20
Бахмет А.Г. ДОСЛІДЖЕННЯ ПРОБЛЕМИ ХОЛОДНОГО СТАРТУ ВИЗНАЧЕННЯ ПРЕФЕРЕНЦІЙ КОРИСТУВАЧІВ У РЕКОМЕНДАЦІЙНИХ СИСТЕМАХ.....	22
Крашенінін О.С., Шапатіна О.О., Яковлев С.С. ОБҐРУНТУВАННЯ СИСТЕМИ УТРИМАННЯ ЛОКОМОТИВІВ ПРИ ПОДОВЖЕННІ ТЕРМІНУ ЕКСПЛУАТАЦІЇ ПОНАД НОРМАТИВНИЙ	24
Пашко А.О. АЛГОРИТМ ПОБУДОВИ ДЕРЕВА РІШЕНЬ ДЛЯ ДІАГНОСТИКИ ЗАХВОРЮВАНЬ	25
Черненко С.А. СОВРЕМЕННЫЕ ТРЕНДЫ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА	27
ФІЛОЛОГІЧНІ НАУКИ	29
Chechur T. WEBSITE TRANSLATION AND LOCALIZATION.....	29
Жуковець А.М. ОСОБЛИВОСТІ ПРОСТОРОВО-ЧАСОВИХ ЗВ'ЯЗКІВ В СУЧАСНОМУ ДРАМОЗНАВСТВІ	30

Ковальчук Ю.А. БІБЛІЙНІ МОТИВИ ТА ОБРАЗИ У «ЛЕГЕНДАХ СТАРОКИЇВСЬКИХ» НАТАЛЕНИ КОРОЛЕВОЇ	32
Павлюк А.В. ПРОБЛЕМАТИКА СЛОВОСПОЛУЧЕННЯ В КОНТЕКСТІ СИНТАКСИСУ НОРВЕЗЬКОЇ МОВИ	33
Таран О.Ю. ВИВЧЕННЯ СИСТЕМИ ЛЕКСЕМ МОВИ КИЇВСЬКОЇ РУСИ ЯК ОДИН ІЗ ШЛЯХІВ ЛІТЕРАТУРОЗНАВЧОГО ДОСЛІДЖЕННЯ: МЕТОДОЛОГІЧНИЙ АСПЕКТ .	34
Топорівська С.В. ОСОБЛИВОСТІ ПЕРЕКЛАДУ СУСПІЛЬНО-ПОЛІТИЧНИХ РЕАЛІЙ	36
Федорук А.Д. STYLISTIC CHARACTERISTICS OF LEGAL TEXTS	38
Ціпко А.В. КОГНІТИВНИЙ ПОТЕНЦІАЛ УКРАЇНОЗНАВЧИХ ДОСЛІДЖЕНЬ.....	39
ФІЛОСОФСЬКІ НАУКИ	41
Проців О.Р. ДІЯЛЬНІСТЬ КАЗИМИРА ШЕПТИЦЬКОГО У ГАЛИЦЬКОМУ ГОСПОДАРСЬКОМУ ТОВАРИСТВІ.....	41
Стрелкова Ю.О. «ВИСОКА ХРИСТОЛОГІЯ» ЕМІЛІА БРУННЕРА.....	42
ЮРИДИЧНІ НАУКИ	43
Букатара О.П., Перегняк І.І. ІСТОРІЯ ВИНИКНЕННЯ ІНСТИТУТУ ОМБУДСМАНА В СВІТІ.....	43
Ключникова Н.В. МОЖЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ НЕВЕРБАЛЬНОЇ ІНФОРМАЦІЇ ПІД ЧАС ПРОВАДЖЕННЯ СЛІДЧИХ (РОЗШУКОВИХ) ДІЙ	45
Ковальова О.О. АДМІНІСТРАТИВНА ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ ЗА ВУЛИЧНІ ПРОТЕСТИ: ПРОБЛЕМИ ТА КОЛІЗІЇ ЗАКОНОДАВСТВА.....	46
Ковальова О.О. КОНСТИТУЦІЙНО-ПРАВОВА ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДВІЙНОГО ГРОМАДЯНСТВА	48
Митюшоп В.В. НОВА ЕКОЛОГІЧНА ПОЛІТИКА США ЗА ЧАС ПРЕЗИДЕНСТВА Д. ТРАМПА.....	49
Паладієва Я.В. ПОРІВНЯЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА КОАЛІЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ В УКРАЇНІ ТА ЗАРУБІЖНИХ КРАЇНАХ	50
Румпа Я.С. ГОСПОДАРСЬКИЙ, ЦИВІЛЬНИЙ ТА АДМІНІСТРАТИВНИЙ ДОГОВОРИ: ПРОБЛЕМИ РОЗМЕЖУВАННЯ.....	53
Трошенко І.О. ЗАСТОСУВАННЯ ЗАГАЛЬНОГО ПРАВИЛА ВИЗНАЧЕННЯ ПРАВА ЩО ПІДЛЯГАЄ ЗАСТОСУВАННЮ ДО НЕДОГОВІРНИХ ЗОБОВ'ЯЗАНЬ ЗГІДНО РЕГЛАМЕНТУ РИМ II ТА ЗАКОНОДАВСТВО УКРАЇНИ	55
Щурікова А.П., Дьякова Ю.В. ВИЩА ОСВІТА УКРАЇНИ В УМОВАХ ЄВРОІНТЕГРАЦІЇ	56
Яременко М. ОСОБЛИВОСТІ КРЕАТИВНОГО ПРАВА.....	58

The development of sports nutrition is a complex process, since the creation of this type of product requires numerous researches and a huge number of analyzes.

As for the sports nutrition products in general, now, there are plenty of sports nutrition products on the sports market, but, unfortunately, not every unit of products is certified and, moreover, effective.

According to the information of analytical platform FitnessConnectUA [1], over 1 million people or 2.4% of the population of Ukraine are consumers of fitness services today. The annual turnover of the market of fitness services in Ukraine is about \$ 201.8 million. And in the near future, this amount will increase. At the same time, the domestic market of sports nutrition is also actively developing.

These days, the US market (USA, Canada) has the highest rate of development of sports nutrition, it accounts for about 80% of the world market. Australia and New Zealand are considered to be another major sports nutrition market. European countries are somewhat lagging behind in development.

Ukraine lags far behind the world leaders in the production of sports products. Despite the rather massive raw materials and technology base, domestic production of sports nutrition in the country did not actively develop. According to Euromonitor International [2], before the crisis, products of the American company Optimum

Nutrition remained popular in the Ukrainian market, followed by the Polish manufacturer Olympus.

Starting from 2015, due to economic instability, the market situation began to change gradually and the interest of Ukrainian consumers of sports nutrition began to shift towards more affordable products, in particular, domestic ones. Until recently, VITAPAK, which is licensed to manufacture sports nutrition under the Power pro trademark, DelMas with the Vansiton brand, EXTREMAL with the same trademark, was represented on the market among local manufacturers.

Today, the biggest obstacle that hinders the development of the sports nutrition market in Ukraine is the lack of adequate information about it - most experts point to the fact that the country's population is rather poorly informed about the possibility of sports nutrition and its function.

Thus, due to the lack of information and the actions of illegal importers of sports nutrition, a stereotype has emerged about the higher quality of imported products.

“According to our own estimates, more than 50% of the market is occupied by products of unknown origin, often imported to Ukraine by unknown means, and, as a result, they cannot be simply considered safe. We expect that people who really care about their health will prefer the Ukrainian product, which is made from the best raw

materials, with the highest quality standards,” says Interchem CEO Anatoly Raeder. In view of the current situation, it can be concluded that the development of the sports market in Ukraine is a rather urgent problem in our time and the sports nutrition industry requires a significant contribution of economic and technological resources to ensure a high level of product quality. Therefore, any developments in this area have a great contribution to the development of the sports market in the country.

References:

1. http://project.liga.net/projects/sports_nutrition/
2. <https://www.euromonitor.com/nutrition>
3. Kimberly Mueller, Josh Hingst «The Athlete's Guide to Sports Supplements».

Басс О.О.

асистент кафедри технології молока і молочних продуктів

Жила Я.В.

студент кафедри технології молока і молочних продуктів

Поліщук Г.Є.

д.т.н., професор, зав. кафедри технології молока і молочних продуктів

Національного університету харчових технологій

ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ ЗАМІННИКІВ ЦУКРУ НА ПРОЦЕС ГОМОГЕНІЗАЦІЇ СУМІШЕЙ МОРОЗИВА ВЕРШКОВОГО

Гомогенізація – це технологічний процес, під час якого суттєво підвищується в'язкість сумішей морозива, що в свою чергу, попереджає відстоювання жиру до фризювання [1, с. 478].

Заміна цукру та часткова заміна СЗМЗ також можуть мати вагомий вплив на процес гомогенізації [2, с. 1–10]. За високих температур та надлишкового тиску можливе зменшення в'язкості сумішей за рахунок часткової деструкції вищих цукрів у складі ПК, що необхідно перевірити експериментально.

Вплив технологічних режимів гомогенізації на структуруючу здатність ПК вивчено на прикладі морозива вершкового з масовою часткою жиру (м.ч.ж.) 10% із заміниками цукру а їх комплексами, що, за попередніми дослідженнями, визначені як найбільш ефективні [3, с. 41–53]. Гомогенізацію проводили у напіввиробничих умовах на гомогенізаторі клапанного типу марки APV (Великобританія). Температуру гомогенізації було встановлено на рівні 70,0...75,0 °С. Тиск для одноступеневої гомогенізації складав 10...12 МПа, а для двоступеневої – 12...16 МПа і 5,0 МПа, відповідно на першому та другому ступенях згідно з чинними технологічним інструкціями.

В'язкісні характеристики сумішей морозива визначали на ротаційному віскозиметрі «REOTEST 2.1» з вимірювальною системою циліндр-циліндр шляхом зняття кривих кінетики деформації (течії) за температури 20 °С. Вимірювання напрути зсуву проводили за дванадцятьма значень швидкості зсуву γ у діапазоні від 3 до 1312,2 с⁻¹ при послідовному ступінчастому збільшенні швидкостей зсуву, витримці при найбільшій швидкості і подальшому послідовному ступінчастому зменшенні швидкостей [3, с. 41–53].

Ефективну в'язкість сумішей морозива вершкового, виготовлених за різних режимів гомогенізації, наведено у табл. 1

Із табл. 4.7 видно, що патока карамельна підвищує ефективну в'язкість сумішей та здатна покращити здатність до відновлення структури сформованих порцій м'якого морозива перед загартуванням.

Вид суміші	Ефективна в'язкість сумішей, МПа*с					
	Одноступенева			Двоступенева (I ступінь/ II ступінь)		
Тиск гомогенізації, МПа	10	11	12	12/5	14/5	16/5
Контроль вершкове м.ч.ж. 10%	806,9 ±19,4	860,6 ±20,2	896,5 ±21,0	909,4 ±22,4	936,5 ±20,8	954,2 ±19,3
Вершкове з ГФС та ПК 30:70 м.ч.ж. 10%	861,4 ±20,3	941,5 ±21,2	1001,7 ±21,9	1021,7 ±23,5	1062,9 ±23,9	1083,2 ±20,6
Вершкове з еритритолом та ГФС 50:50 м.ч.ж. 10%	728,0 ±17,5	775,5 ±16,5	791,4 ±16,7	803,2 ±18,5	843,9 ±19,2	863,0 ±17,1
Вершкове з еритритолом м.ч.ж. 10%	742,0 ±16,5	790,9 ±16,4	815,4 ±19,1	828,4 ±18,9	861,5 ±18,2	878,2 ±19,4
Вершкове з ГФС та ПК 30:70 (цукор+СЗМЗ) м.ч.ж. 10%	910,3 ±21,2	994,0 ±21,0	1046,3 ±20,9	1067,2 ±23,1	1109,9 ±21,6	1131,6 ±22,8

Таблиця 1 – Ефективна в'язкість сумішей морозива вершкового, гомогенізованих за різних режимів ($P \geq 0,95$, $n=3$)

Водночас, зміна ефективної в'язкості сумішей із заміниками цукру для морозива вершкового залежно від тиску у процесі гомогенізації відбувається подібно до контрольного зразка із цукром. Виявлений ефект, ймовірно, зумовлений присутністю поліцукрів у складі цієї патоки. Різниця значень в'язкості для одноступеневої гомогенізації за збільшення тиску на 1 МПа складає 5...10% для всіх зразків, а за двоступеневої – 2...5%. Можна припустити, що така модель поведінки сумішей вершкових є характерною також і для молочних та пломбірних сумішей.

На основі результатів проведених досліджень можна стверджувати, що механічне оброблення сумішей морозива із заміниками цукру за одноступеневої гомогенізації є найбільш ефективним.

Отже, в процесі виробництва морозива на молочній основі із заміниками цукру для забезпечення якісних характеристик готового продукту достатньо застосовувати одноступеневу гомогенізацію за режимів, які рекомендовані типовою технологічною інструкцією для морозива класичних видів із цукром.

Література:

1. Chan-Won, S., Shin-Ho, K., Yong-Kook, S., & Byoungseung, Y. (2018) Effect of Homogenization Pressure and Supplementation with Sucrose Fatty Acid Ester on the Physical Properties of Dairy Cream-based Emulsions. *Korean Journal for Food Science of Animal Resources*, 38(3), 476–486
2. Hussain, H., Truong, T., Bansal, N., & Bhandari, B. (2017). The effect of manipulating fat globule size on the stability and rheological properties of dairy creams. *Food Biophys.*, 12, 1–10.
3. Bass, O., Polischuk, G., & Goncharuk, E. (2018). Influence of sweeteners on rheological and qualitative indicators of ice cream. *Ukrainian Food Journal*, 7, 41–53.