



**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
*Уманський національний університет*  
*садівництва*



**ВСЕУКРАЇНСЬКА НАУКОВА КОНФЕРЕНЦІЯ**  
**МОЛОДИХ УЧЕНИХ І НАУКОВО-**  
**ПЕДАГОГІЧНИХ ПРАЦІВНИКІВ**

**2020**

**Міністерство освіти і науки України  
Рада молодих учених Уманського НУС**

**МАТЕРІАЛИ ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ  
НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ МОЛОДИХ  
УЧЕНИХ І НАУКОВО-ПЕДАГОГІЧНИХ  
ПРАЦІВНИКІВ**

**Сільськогосподарські, біологічні, економічні,  
загальноосвітні та технічні науки**



**Умань – 2020**

УДК 001.8:63  
М 58

*Рекомендовано до друку та поширення через мережу Інтернет  
Вченою Радою Уманського національного університету садівництва  
(протокол № 6 від 10 червня 2020 року)*

**Редакційна колегія:**

**Непочатенко О. О.** – доктор екон. наук, професор, (відповідальний редактор);  
**Карпенко В. П.** – доктор с.-г. наук, професор, (заступник відповідального редактора);  
**Балабак А. Ф.** – доктор с.-г. наук, професор; **Господаренко Г. М.** – доктор с.-г. наук, професор;  
**Єщенко В. О.** – доктор с.-г. наук, професор;  
**Заморська І. Л.** – доктор техн. наук, професор; **Заморський В. В.** – доктор с.-г. наук, професор;  
**Кучеренко Т. Є.** – доктор екон. наук, професор; **Любич В. В.** – доктор с.-г. наук, професор;  
**Мудрак Р. П.** – доктор екон. наук, професор;  
**Нестерчук Ю. О.** – доктор екон. наук, професор; **Новак І. М.** – доктор екон. наук, професор;  
**Осокіна Н. М.** – доктор с.-г. наук, професор; **Полорецький С. П.** – доктор с.-г. наук, професор;  
**Поліщук В. В.** – доктор с.-г. наук, професор;  
**Токар А. Ю.** – доктор с.-г. наук, професор; **Школьний О. О.** – доктор екон. наук, професор;  
**Улянич О. І.** – доктор с.-г. наук, професор; **Уланчук В. С.** – доктор екон. наук, професор;  
**Шлапак В. П.** – доктор с.-г. наук, професор; **Яценко А. О.** – доктор с.-г. наук, професор;  
**Костецька К. В.** – кандидат с.-г. наук, доцент (відповідальний секретар).

*Матеріали Всеукраїнської наукової конференції молодих учених і науково-педагогічних працівників, 16 червня 2020 р. / Редкол.: Непочатенко О. О. (відп. ред.) та ін. Умань: ВПЦ «Візаві», 2020. 184 с.*

У збірнику тез наведено результати наукових досліджень вітчизняних науковців. У наукових матеріалах висвітлено питання, що стосуються актуальних проблем сучасної аграрної науки й освіти. Розраховано на студентів, аспірантів, докторантів, викладачів, наукових співробітників і фахівців, які займаються сучасними питаннями аграрного виробництва, науки й освіти.

*Відповідальність за достовірність цифрового матеріалу, фактів, цитат, власних імен, географічних назв, назв підприємств, організацій, установ та іншої інформації несуть автори статей. Висловлені у цих статтях думки можуть не збігатися з точкою зору редакційної колегії і не покладають на неї ніяких зобов'язань.*

© Уманський національний  
університет садівництва, 2020

## ЗМІСТ

### СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКІ НАУКИ

<i>Л. М. Буценко, Ю. М. Богдан</i>	ЗАСТОСУВАННЯ ПРОГРАМИ PYELPH ДЛЯ АНАЛІЗУ ЗОБРАЖЕНЬ RAPD-ПЛР <i>PSEUDOMONAS SYRINGAE</i> .....	10
<i>Е. А. Захарченко</i>	БАЛАНС АЗОТУ ТА КАЛЬЦІЮ В ЗЕРНІ ЯЧМЕНЮ ЯРОГО ЗА ВНЕСЕННЯ ФОСФОГІПСУ ТА СУЛЬФАТУ АМОНІЮ .....	12
<i>Н. П. Косенко, К. О. Бондаренко</i>	ВПЛИВ РОЗМІРУ МАТОЧНИХ КОРЕНЕПЛОДІВ БУРЯКУ СТОЛОВОГО НА АРХІТЕКТОНІКУ НАСІННЄВОГО КУЩА.....	14
<i>Н. П. Косенко, В. О. Погорєлова</i>	УРОЖАЙНІСТЬ І ЯКІСТЬ НАСІННЯ МОРКВИ СТОЛОВОЇ ЗАЛЕЖНО ВІД УМОВ ВИРОЩУВАННЯ НАСІННЄВИХ РОСЛИН.....	16
<i>Т. К. Костюкєвич, В. В. Корень</i>	ОЦІНКА МІНЛИВОСТІ ВРОЖАЙНОСТІ СТООВОГО БУРЯКУ В ЗАХІДНОМУ ЛІСОСТЕПУ УКРАЇНИ.....	18
<i>В. В. Любич, І. О. Полянецька</i>	ПОРІВНЯЛЬНА ОЦІНКА ПРОДУКТИВНОСТІ НОВИХ СОРТІВ ТРИТИКАЛЕ ОЗИМОГО.....	20
<i>А. І. Любченко, О. М. Березюк</i>	ОЦІНКА <i>EX VITRO</i> СОЛЕСТІЙКИХ СОМАКЛОНАЛЬНИХ ЛІНІЙ ЦИКОРІЮ КОРЕНЕПЛІДНОГО.....	24
<i>М. М. Nazarenko</i>	INDUCTION OF WINTER WHEAT HEIGHT AND STEM STRUCTURE MUTATIONS BY 1.4-BISDIAZOATSETILBUTAN.....	26
<i>В. О. Погорєлова</i>	УРОЖАЙНІСТЬ НАСІННЯ ТОМАТА ЗАЛЕЖНО ВІД СХЕМИ ПОСІВУ ТА УДОБРЕННЯ В ПІВДЕННОМУ СТЕПУ УКРАЇНИ.....	29
<i>Т. Ю. Федорова</i>	ЯКІСНІ ПОКАЗНИКИ ПЛОДІВ ГРУШІ ЗАЛЕЖНО ВІД УДОБРЕННЯ.....	32

## **ЕКОНОМІЧНІ НАУКИ**

<i>Л. В. Барабаш</i>	ФІНАНСОВА СПРОМОЖНІСТЬ МІСЦЕВИХ БЮДЖЕТІВ НА СУЧАСНОМУ ЕТАПІ РЕФОРМИ ДЕЦЕНТРАЛІЗАЦІЇ.....	35
<i>Н. А. Грецька</i>	СТАН ТА ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ СВІТОВОГО РИНКУ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ТЕХНІКИ.....	37
<i>Т. В. Гулик</i>	ОБГРУНТУВАННЯ КАПІТАЛЬНОГО РЕМОНТУ ДОМЕННОЇ ПЕЧІ.....	39
<i>Р. М. Курильців, Н. І. Кришеник</i>	ОСОБЛИВОСТІ УПРАВЛІННЯ ЗЕМЕЛЬНИМИ РЕСУРСАМИ ОБ'ЄДНАНИХ ГРОМАД В УМОВАХ ДЕЦЕНТРАЛІЗАЦІЇ .....	41
<i>Т. В. Мединська, Г. І. Семенюк</i>	ОСОБЛИВОСТІ ПОДАТКОВИХ РОЗРАХУНКІВ НА ПРИКЛАДІ АТ АКБ «ЛЬВІВ» .....	44
<i>Т. В. Мединська, В. О. Юцишина</i>	ПОДАТКОВИЙ КОНТРОЛЬ В УМОВАХ ПАНДЕМІЇ COVID-19.....	47
<i>Т. М. Мислова</i>	СТАТИСТИЧНА ОЦІНКА СУЧАСНОГО СТАНУ ТА РОЗВИТКУ КОНДИТЕРСЬКОЇ ГАЛУЗІ В УКРАЇНІ.....	50
<i>В. Ф. Невлад</i>	РОЛЬ РЕКЛАМИ В СИСТЕМІ МАРКЕТИНГУ.....	54
<i>А. А. Осіпова</i>	ДЕРЖАВНА ПІДТРИМКА СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОГО ВИРОБНИЦТВА УКРАЇНИ В УМОВАХ ФУНКЦІОНУВАННЯ В СКЛАДІ СОТ.....	57
<i>О. М. Поліщук</i>	ОБЛІКОВЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ УПРАВЛІННЯ БІОЛОГІЧНИМИ АКТИВАМИ.....	60
<i>О. Т. Прокопчук</i>	ОСОБЛИВОСТІ УПРАВЛІННЯ БІЗНЕС-ПРОЦЕСАМИ НА АГРОСТРАХОВОМУ РИНКУ УКРАЇНИ.....	62

<i>М. М. Ремінський, Н. Ю. Тимошенко</i>	НАЙВАЖЛИВІШІ ЕЛЕМЕНТИ АВСТРАЛІЙСЬКОЇ МОДЕЛІ ІННОВАЦІЙНОГО РОЗВИТКУ, ЯКІ ВАРТО ЗАЛУЧИТИ ДЛЯ УКРАЇНИ.....	64
<i>М. М. Ремінський, Н. Ю. Тимошенко</i>	ПЕРСПЕКТИВИ ФОРМУВАННЯ ІННОВАЦІЙНОЇ ІНФРАСТРУКТУРИ У ВІТЧИЗНЯНОМУ АВТОМОБІЛЕБУДУВАННІ В УМОВАХ ЄВРОІНТЕГРАЦІЇ УКРАЇНИ.....	67
<i>М. М. Ремінський, Н. Ю. Тимошенко</i>	РОЗВИТОК СФЕРИ ІКТ ТА НАУКОВО-ТЕХНІЧНЕ СПІВРОБІТНИЦТВО ЯК ШЛЯХ ДО ІНДУСТРІЇ 4.0 В УКРАЇНІ.....	69
<i>С. П. Сас</i>	ЗАСТОСУВАННЯ SWOT-АНАЛІЗУ ЗАКЛАДАМИ ВИЩОЇ ОСВІТИ У ПРОЦЕСІ СТРАТЕГІЧНОГО ПЛАНУВАННЯ.....	72
<i>Д. М. Соковніна</i>	РОЗВИТОК ЕКОЛОГІЧНОГО МАРКЕТИНГУ ТА БРЕНДУВАННЯ В УМОВАХ СТАЛОГО РОЗВИТКУ ЕКОНОМІКИ.....	74
<i>Н. В. Терещук</i>	ЗНАЧЕННЯ АНІМАЦІЙНОГО МЕНЕДЖМЕНТУ В ТУРИЗМІ.....	77
<i>М. В. Трохименко</i>	ОЦІНКА СТАНУ ТА РОЗВИТКУ РОЗДРІБНОЇ ТОРГІВЛІ В УКРАЇНІ: СТАТИСТИЧНИЙ МОНІТОРИНГ.....	80
<i>С. І. Хірна</i>	СУТНІСТЬ ТА ОСНОВНІ КОМПОНЕНТИ ТЕХНІКИ УПРАВЛІНСЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ.....	82
<i>Г. В. Швець</i>	ЦИФРОВІ ПЛАТФОРМИ ЯК ЗАСІБ МОТИВАЦІЇ У НАВЧАННІ ІНОЗЕМНОЇ МОВИ ЗА ПРОФЕСІЙНИМ СПРЯМУВАННЯМ.....	85

## **ЛІСОВЕ І САДОВО-ПАРКОВЕ ГОСПОДАРСТВО**

<i>С. М. Ковтун- Водяницька</i>	МАЛОПОШИРЕНІ ЧЕБРЕЦІ: <i>THYMUS TAURICUS</i> <i>KLOKOV EX DES.-SHOST.</i> , <i>TH. SIBTHORPII BENTH.</i> , <i>TH. MONGOLICUS</i> (RONNIGER) RONNIGER,
-------------------------------------	---

	ІНТРОДУКОВАНІ В УМОВИ ПРАВОБЕРЕЖНОГО ЛІСОСТЕПУ УКРАЇНИ .....	88
<i>О.І. Літвін</i>	ВИДОВА РІЗНОМАНІТНІСТЬ ШКІДНИКІВ ЛИСТЯНИХ ПОРІД РАТНІВСЬКОГО ЛІСНИЦТВА.....	90
<i>С. В. Сидоренко</i>	ПАТОЛОГІЧНІ ПРОЦЕСИ ПОЛЕЗАХИСНИХ СМУГ ЗА УЧАСТЮ ДУБА ЗВИЧАЙНОГО.....	93
<i>А. П. Хомочкін, О. К. Золотарьова</i>	КИСЛОТНІ ДОЩІ ТА ІНГІБІТОРИ КАРБОНАТІДРАЗІ.....	96

## **ХАРЧОВА ПРОМИСЛОВІСТЬ**

<i>О. В. Василюшина, О. О. Цибенко</i>	ВИКОРИСТАННЯ ПЛОДОВО-ЯГІДНОЇ СИРОВИНИ В ТЕХНОЛОГІЇ КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ.....	100
<i>О. П. Герасимчук</i>	ЯКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ЗЕРНА ТРИТИКАЛЕ ОЗИМОГО ЗА ТРИВАЛОГО ЗБЕРІГАННЯ.....	102
<i>V. V. Zheliezna, V. V. Liubych</i>	EFFECT OF WATER-HEAT TREATMENT ON SPELT GRAIN FLOUR WHITENESS.....	105
<i>А. В. Заболотна, К. В. Калайда, В. В. Пиркало</i>	БЕЗПЕЧНІСТЬ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ШВИДКОЗАМОРОЖЕНИХ ЗАКУСОК 3 ВИКОРИСТАННЯМ В РЕЦЕПТУРІ ВОДОРОСТЕЙ....	108
<i>К. V. Kostetska, S. M. Kovtun- Vodyanytska</i>	TECHNOLOGICAL PROPERTIES OF WHEAT FLOUR WITH HERBAL SUPPLEMENTS.....	110
<i>А. П. Михалевич, В. Я. Санига, Г. Є. Поліщук, Т. Г. Осмак</i>	НАУКОВЕ ОБГРУНТУВАННЯ РЕЦЕПТУРНОГО СКЛАДУ МОРОЗИВА АЦИДОФІЛЬНОГО, ЗБАГАЧЕНОГО БІЛКОМ.....	112
<i>Л. Л. Новак</i>	ОСОБЛИВОСТІ ВИРОБНИЦТВА ЦУКРУ В УКРАЇНІ.....	114

<i>Т. А. Танасова, О. О. Дрозд</i>	ЯКІСТЬ ЗЕРНА ПШЕНИЦІ ОЗИМОЇ ЗАЛЕЖНО ВІД УМОВ І ТРИВАЛОСТІ ЗБЕРІГАННЯ.....	116
<i>О. А. Chernyushok, І. Yu. Shevchenko</i>	USE OF RAW MATERIALS FOR DEVELOPMENT OF MEAT SEMI-FINISHED PRODUCTS.....	118

## **ТЕХНІЧНІ НАУКИ**

<i>А. В. Бабій</i>	ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ ГОРИЗОНТАЛЬНИХ КОЛИВАНЬ ШТАНГИ НА РІВНОМІРНІСТЬ ОБПРИСКУВАННЯ.....	121
<i>Н. С. Брунда</i>	ВИРОБНИЦТВО КОМБІКОРМІВ З ВИКОРИСТАННЯМ НАСІННЯ ЛЬОНУ ТА ПРОДУКТІВ ЙОГО ПЕРЕРОБКИ.....	123
<i>Є. О. Галкіна, С. І. Мовчан</i>	ІНЖЕНЕРНА ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ НАДІЙНОСТІ РОБОТИ ОПТИЧНОЇ СИСТЕМИ ЛЮМІНЕСЦЕНТНОГО МІКРОСКОПА.....	125
<i>О. І. Haschuk, О. Е. Moskalyuk, А. Y. Guralevich</i>	DEVELOPMENT OF SPECIAL PURPOSE SAUSAGE RECIPES BASED ON BLOOD PROCESSED PRODUCTS.....	127
<i>К. О. Горлова, А. М. Зуб, С. І. Мовчан, О. О. Дереза</i>	МОДЕЛЮВАННЯ ЕЛЕМЕНТІВ СИСТЕМ ОБОРОТНОГО ВОДОПОСТАЧАННЯ ДЛЯ ОБ'ЄКТІВ ІНЖЕНЕРНОЇ ІНФРАСТРУКТУРИ ПРОМИСЛОВОГО СЕКТОРУ КРАЇНИ.....	131
<i>О. А. Єремєєва, Є. І. Харченко</i>	УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ СОРТОВИХ ПОМЕЛІВ ПШЕНИЦІ.....	134
<i>К. В. Костецька</i>	ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ СОЇ ШЛЯХОМ ЇЇ ФРАКЦІОНУВАННЯ.....	138
<i>В. В. Любич</i>	ФОРМУВАННЯ БОРОШНОМЕЛЬНІ ВЛАСТИВОСТІ ЗЕРНА ПШЕНИЦІ СПЕЛТИ ЗАЛЕЖНО ВІД СОРТУ.....	140



2. Пересувна пластина овальної форми виконується за різним конструктивним виконанням. А робоча поверхня, як правило, іншого кольору і з нанесеними візерунками.

#### ЛІТЕРАТУРА

1. Патент на корисну модель № 132886 Україна, МПК<sup>7</sup> (2019.01) G01 N15/00. Пристрій для освітлення електрофоретичної камери з вертикальним гвинтом. С. І. Мовчан та ін. Заявка № u 2018 10712; заявл. 29.10.2018, опубл. 11.03.2019, Бюл. № 5.

2. Патент на корисну модель № 139812 Україна, МПК<sup>7</sup> (2019.01) G01 N15/00. Пристрій для освітлювання електрофоретичної камери і вимірювання параметрів частинок. С.І. Мовчан та ін. Заявка № u 2019 06184; заявл. 03.06.2019, опубл. 27.01.2020, Бюл. № 25.

3. Галкіна Є.О., Цветкова Г.О. Алгоритм розрахунку результатів вимірювань в інженерній геодезії. VII Всеукраїнська науково-технічна конференція магістрантів і студентів ТДАТУ: матеріали VII Всеукр. наук.-техн. конф., 11–22 листопада 2019 р. Мелітополь: ТДАТУ, 2019. С. 26.

4. Цветкова Г. О., Галкіна Є. О. Пристрій для визначення вимірювань і контролю перевищень. VII Всеукраїнська науково-технічна конференція магістрантів і студентів ТДАТУ: матеріали VII Всеукр. наук.-техн. конф., 11–22 листопада 2019 р. Мелітополь: ТДАТУ, 2019. С. 33.

5. Патент на корисну модель № 140028 Україна, МПК<sup>7</sup> (2020.01). G01 B21/16 (2006.01). Пристрій для налагоджування системи люмінесцентного мікроскопа. С. І. Мовчан та ін. Заявка № u 2019 061833; заявл. 03.06.2019, опубл. 10.02.2020, Бюл. № 3.

## **DEVELOPMENT OF SPECIAL PURPOSE SAUSAGE RECIPES BASED ON BLOOD PROCESSED PRODUCTS**

**O. I. HASCHUK**, *PhD of Technical Sciences*

**O. E. MOSKALYUK**, *PhD of Technical Sciences*

**A. Y. GURALEVICH**, *applicant for higher education*

**National University of Food Technology**

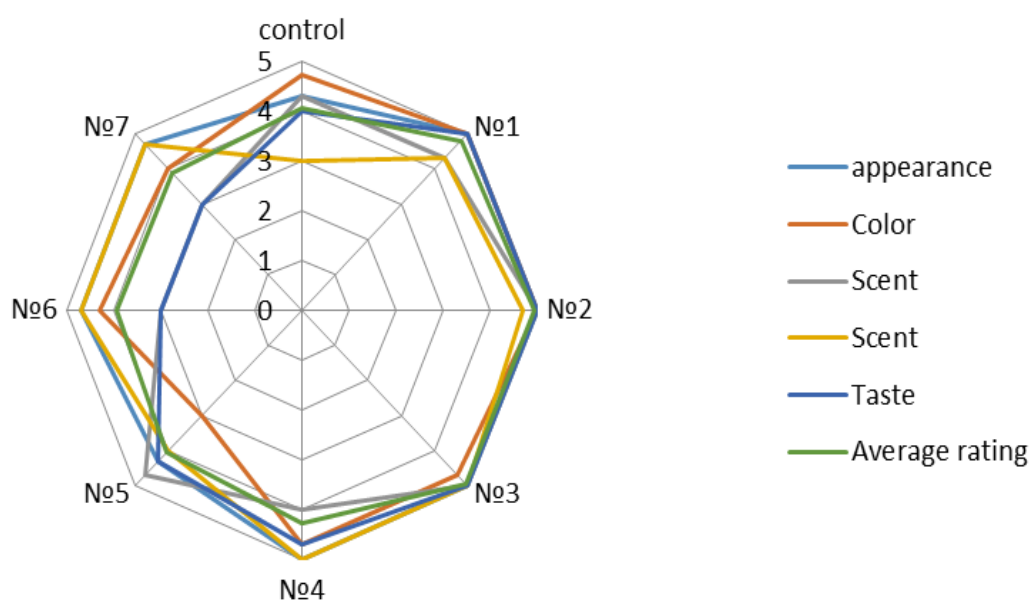
Based on the definition of special purpose products, they include most natural products and foods enriched with essential nutrients. These products include dietary, prophylactic foods, foods for children, athletes, astronauts, people working in extreme conditions, etc. Dietary, preventive nutrition or diet therapy include foods used in various diseases, which in combination with therapeutic measures contribute to the restoration of vital functions of the patient's body.

In the process of developing sausage recipes, turkey meat was selected in a

scientific work, and the use of blood protein Globin Vepro Gel 95 HV in the composition of protein-fat emulsion (PFE) and whole blood to increase the iron content in the product for the prevention and treatment of anemia.

According to the results of research, it is established that it is optimal to use PFE in the amount of 40% by weight of minced meat. For control taken - sausages "Baby", made in accordance with Specifications 15.1-30183690.014-2003 "Cooked sausages and pate for baby food with food additives company "Viberg"(Austria)".

Formulations with the addition of different amounts of blood have been developed to obtain a product with optimal organoleptic and physicochemical parameters.



*Figure 1 – Organoleptic characteristics of model minced meat systems*

During the organoleptic evaluation of meat systems, depending on the studied factors, it was found that the use of globin protein has a better effect on the consistency of the product compared to the control sample. Partial replacement of raw meat in minced meat with whole blood has a positive effect on the color of the product (in samples №5, №6 and №7 with deterioration of blood there is a deterioration of organoleptic parameters (Figure 1).

So, further studies were performed with samples №1, №2, №3 and №4, taking into account the results of organoleptic evaluation of minced meat systems.

Determining the functional and technological parameters of minced meat models gives a complete picture of the meat system, its structure, ability to absorb and retain moisture during heat treatment. With the help of knowledge about PFE, you can rationally use raw meat, predict and adjust the quality characteristics of finished products.

One of the most important technological properties of the stuffing system is the strength of the bound moisture, which significantly affects the product yield. Types of

influence on moisture-binding capacity: type of protein, pH value of raw materials, degree of interaction of protein with protein, temperature of environment, degree of grinding, concentration of salts.

Functional – technological indicators of model minced meat systems are presented in Tabl.

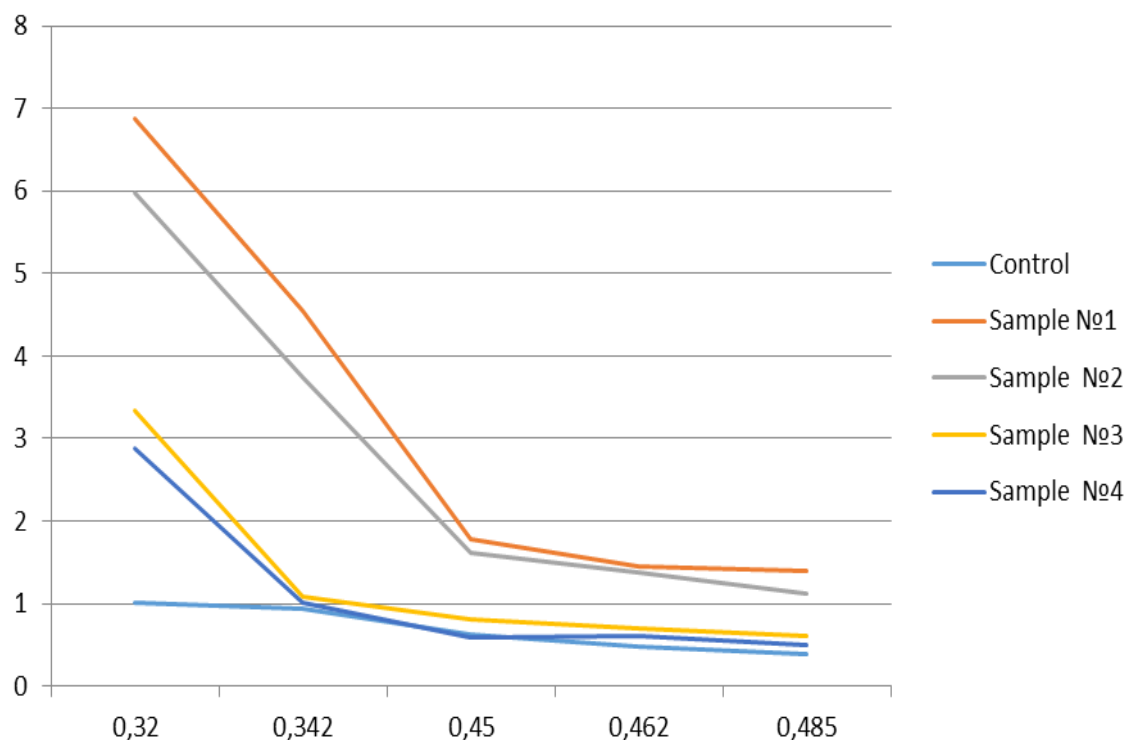
**Functional – technological indicators of model minced meat**

<b>Indicators</b>	<b>Control</b>	<b>Sample №1</b>	<b>Sample №2</b>	<b>Sample №3</b>	<b>Sample №4</b>
pH	6,1±0,1	6,2±0,1	6,2±0,1	6,2±0,1	6,2±0,1
Moisture binding ability (MBA), - to the general moisture	75,11±0,11	80,22±0,32	82,33±0,36	83,44±0,31	83,11±0,22
Moisture binding ability (MBA), - to the mass of raw materials	65,01±0,41	67,37±0,34	68,34±0,44	69,04±0,39	68,88±0,27
Emulsion stability	56,8 ±0,5	75,5±0,4	73,4±0,5	74,4±0,8	72,1±0,1
Emulsifying ability	59,0	60,0	62,0	62,0	60,0

Experimental studies have shown that the addition of globin based protein to the minced meat and the addition of whole blood in appropriate proportions creates the conditions for the binding of moisture to a certain point. Therefore, the moisture-binding capacity in the experimental samples №1, №2, №3 increased, compared with the control sample, but in the sample №4, with the addition of blood in the amount of 10% there is a decrease in MBA by 0.3%, compared with with the sample №3, which is the largest and is 83.4%.

The moisture-binding capacity of meat products is provided by the content of proteins, which are structural and functional elements of muscle tissue and have the properties of surfactants. In meat systems, proteins are involved in the formation of the water matrix of minced meat and the emulsification of fat.

Structural and mechanical (rheological) properties of the product are fundamental physical properties of the body. They are detected during the supply of mechanical energy to the processed product, and characterize its resistance to external mechanical actions. The graph of the dependence of the effective viscosity on the mass of the load is shown in Figure 2.



*Figure 2* – Dependence of the effective viscosity of model minced meat on the mass of the load

According to the results of experimental studies of organoleptic and functional-technological indicators of model minced meat, it was found that the addition to the minced meat PFE based on globin protein in the amount of 40% by weight of minced meat and the addition of whole blood with a mass fraction of 5 and 7% . It will allow to receive stuffing system with qualitative characteristics.

#### REFERENCES

1. Haschuk O., Moskalyuk O. Use of blood in meat products of special food. The 18 th International scientific and practical conference «Modern science, practice, society». 25–26 May 2020. Boston, USA 2020. p. 248–250.
2. Haschuk O., Moskalyuk O., Grishchenko A., Guralevich A. Development of meat products for special nutrition. Innovative development of hotel and restaurant industry and food production: proceedings of I International scientific and practical Internet conference. Prague, Oktan-Print s.r.o., 2020, p. 29–30.