

SCI-CONF.COM.UA

**INNOVATIONS
AND PROSPECTS
IN MODERN SCIENCE**



**ABSTRACTS OF I INTERNATIONAL
SCIENTIFIC AND PRACTICAL CONFERENCE
JANUARY 15-17, 2023**

**STOCKHOLM
2023**

UDC 001.1

The 1st International scientific and practical conference “Innovations and prospects in modern science” (January 15-17, 2023) SSPG Publish, Stockholm, Sweden. 2023. 425 p.

ISBN 978-91-87224-02-7

The recommended citation for this publication is:

Ivanov I. Analysis of the phaunistic composition of Ukraine // Innovations and prospects in modern science. Proceedings of the 1st International scientific and practical conference. SSPG Publish. Stockholm, Sweden. 2023. Pp. 21-27. URL: <https://sci-conf.com.ua/i-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-innovations-and-prospects-in-modern-science-15-17-01-2023-stokgolm-shvetsiya-arhiv/>.

Editor

Komarytskyy M.L.

Ph.D. in Economics, Associate Professor

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 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: sweden@sci-conf.com.ua

homepage: <https://sci-conf.com.ua>

©2023 Scientific Publishing Center “Sci-conf.com.ua” ®

©2023 SSPG Publish ®

©2023 Authors of the articles

TABLE OF CONTENTS

AGRICULTURAL SCIENCES

1. *Князюк О. В., Шевчук О. А., Книжник О. В., Волошин С. М., Рекута Т. С.* 11
ОСОБЛИВОСТІ РОСТУ ТА РОЗВИТКУ СОРТІВ КОЛАНДРА ПОСІВНОГО ЗАЛЕЖНО ВІД ПРИЙОМІВ ВИРОЩУВАННЯ

BIOLOGICAL SCIENCES

2. *Khusanov A. K., Yakhyoev Abdumukhtar Abdurakhim ugli, Sobitkhan Sultankhoja ugli* 15
THE ALTER OF VERTICAL LOCALIZED ON THE ECOLOGICAL ESSENCES OF APHIDS
3. *Наточій А. В.* 21
ДЕТЕРМІНАНТИ СТРАХУ ДІТЕЙ МОЛОДШОГО ШКІЛЬНОГО ВІКУ У МИРНИЙ ЧАС ТА ПІД ЧАС ВІЙНИ
4. *Седміров Є. А., Клименко А. О., Матвієнко М. Г.* 28
ПРИДАТНІСТЬ ЗАБРУДНЕНИХ НАФТОПРОДУКТАМИ ҐРУНТІВ ДЛЯ ВИРОЩУВАННЯ ПРОВІДНИХ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКИХ КУЛЬТУР

MEDICAL SCIENCES

5. *Dhage Samiksha Ramesh, Pavliukovych N., Pavliukovych O.* 35
LYMPHOMA: WHAT WE KNOW NOW
6. *Kovalova A.* 39
STUDY OF HOMEOSTASIS USING THE CAAILLAROSCOPY METHOD
7. *Mandryk O. E., Kovalyk T. V.* 44
PECULARITIES OF BODY WEIGHT INDEX IN PATIENTS WITH ARTERIAL HYPERTENSION WITH COMORBID NONALCOHOLIC STEATONEPATITIS
8. *Mardieva G. M., Turdumatov Z. A., Kazakov S. Yu.* 46
ASSESSMENT OF PORTAL HYPERTENSION IN LIVER CIRRHOSIS BY DOPPLEROGRAPHY
9. *Pikas P. B.* 49
FEATURES OF THE COMPOSITION OF FATTY ACIDS OF BLOOD SERUM LIPIDS IN PATIENTS WITH STOMACH POLYPS
10. *Буга В. В., Краснікова Л. В.* 52
РІВЕНЬ ОСВІЧЕНОСТІ НАСЕЛЕННЯ ЩОДО ЛІСТЕРІОЗУ
11. *Гаморак Г. П., Ворошук П. В., Гаморак М. І.* 55
СУЧАСНІ МЕТОДИ УДОСКОНАЛЕННЯ ВИКЛАДАННЯ ДИСЦИПЛІНИ «МІКРОБІОЛОГІЯ» СТУДЕНТАМ-МЕДИКАМ ІФНМУ З МЕТОЮ ПОКРАЩЕННЯ ЯКОСТІ МЕДИЧНОЇ ОСВІТИ

12. *Дорошенко Е. Ю., Лукашенко Л. В., Олійник М. О., Москвітін Д. А.* 58
СКАНДИНАВСЬКА ХОДЬБА ЯК ЗАСІБ ПРОФІЛАКТИКИ
ЗАХВОРЮВАНЬ СЕРЦЕВО-СУДИННОЇ СИСТЕМИ
13. *Каримкулова Б. Р., Кадиров Т. О., Кодирова Тамила Фарход Кизи, Тулаганов Давлатбек Тожибой огли.* 62
К ВОПРОСУ ДИНАМИКИ ОНКОЛОГИЧЕСКОГО
ЗАБОЛЕВАНИЯ ЖЕЛУДКА
14. *Коваленко Н. І., Вовк О. О., Новікова І. В.* 70
АНАЛІЗ ЗНАЧУЩОСТІ ТА АНТИБІОТИКОРЕЗИСТЕНТНОСТІ
КОКОВОЇ МІКРОФЛОРИ ПРИ НАЗОФАРИНГІТАХ
15. *Малик Н. В., Клименко Д. Ю., Гамаюн А. М.* 75
ЗАСТОСУВАННЯ НЕСТЕРОЇДНИХ ПРОТИЗАПАЛЬНИХ
ЗАСОБІВ В ПРАКТИЦІ СІМЕЙНОГО ЛІКАРЯ
16. *Марченко А. С., Гуманець К. Р., Пащенко Г. І.* 78
ФАКТОРИ РИЗИКУ РОЗВИТКУ РАКУ ЛЕГЕНІВ
17. *Миронюк І. С., Слабкий Г. О., Танчинець С. В.* 81
ДО ПИТАННЯ ФІЗИЧНОЇ АКТИВНОСТІ НАСЕЛЕННЯ
МОЛОДОГО ВІКУ ТЕРИТОРІАЛЬНИХ ГРОМАД УКРАЇНИ В
УМОВАХ НАДЗВИЧАЙНИХ СИТУАЦІЙ
18. *Підлубний В. Л., Мирний С. П., Щуров М. Ф., Ганошенко Ю. А.* 87
НАПРЯМИ КОМПЛЕКСНОЇ МЕДИЧНОЇ РЕАБІЛІТАЦІЇ
ПАЦІЄНТІВ ПІСЛЯ ПЕРЕБУВАННЯ В ЕКСТРЕМАЛЬНИХ
УМОВАХ
19. *Прохоренкова З. О., Баусов Є. О.* 90
ДОДАТКОВИЙ ПЕРЕДОПЕРАЦІЙНИЙ КИСЕНЬ ДЛЯ
ЗНИЖЕННЯ ЧАСТОТИ ІНФІКУВАННЯ ХІРУРГІЧНОЇ РАНИ
20. *Расулова Х. А., Тулаганов Давлатбек Тожибой огли, Ким Е. В., Фомина К. А.* 93
ДИНАМИКА ПАТОЛОГИИ ПЕЧЕНИ В СТРУКТУРЕ
ЗАБОЛЕВАНИЙ ОРГАНОВ ПИЩЕВАРЕНИЯ
21. *Расулова Х. А., Ким Е. В., Тулаганов Давлатбек Тожибой огли, Фомина К. А.* 100
СЕРДЕЧНО-СОСУДИСТЫЕ ЗАБОЛЕВАНИЯ И ОСТРОЕ
НАРУШЕНИЕ МОЗГОВОГО КРОВООБРАЩЕНИЯ
22. *Слабкий Г. О., Картавцев Р. Л.* 108
ПРАКТИЧНЕ ЗНАЧЕННЯ НАЦІОНАЛЬНОГО
КЛАСИФІКАТОРА МЕДИЧНИХ ВИРОБІВ ДЛЯ ВИРОБНИКІВ
МЕДИЧНИХ ВИРОБІВ
23. *Тимошина О. В., Єременко А. В., Юрченко А. О., Конюшевська А. А.* 112
КЛІНІЧНІ ПРОЯВИ ТА ЧАСТОТА ВИПАДКІВ ВРОДЖЕНОЇ
ГІПОТРОФІЇ НОВОНАРОДЖЕНИХ

24.	Чернуха О. В., Гавриленко С. Д., Кібалова Т. Д. ПРОІНФОРМОВАНІСТЬ НАСЕЛЕННЯ, ЩОДО НАДАННЯ ПЕРШОЇ ДОПОМОГИ, ПРИ МІННО-ВИБУХОВИХ УРАЖЕННЯХ	115
25.	Шарапова О. М. ЛІКУВАННЯ ЗАПАЛЕНЬ ЧОЛОВІЧИХ ЯСЧОК І НАД'ЯСЧОК ЗАСОБАМИ НАРОДНОЇ МЕДИЦИНИ	119
26.	Шорніков А. В. АЛЕКСИТИМІЯ У ХВОРИХ НА АСЕПТИЧНИЙ НЕКРОЗ ГОЛОВКИ СТЕГНОВОЇ КІСТКИ З НЕПСИХОТИЧНИМИ ПСИХІЧНИМИ РОЗЛАДАМИ	122
27.	Яковцова І. І., Івахно І. В., Янчевський О. В. ОСОБЛИВОСТІ ЕКСПРЕСІЇ ТА ПРОГНОСТИЧНЕ ЗНАЧЕННЯ CD44 В ДРІБНОКЛІТИННИХ РАКАХ ЛЕГЕНЬ	125
CHEMICAL SCIENCES		
28.	Khobotova E. B., Datsenko V. V. THE USE OF COAL MINING BURNT ROCK IN THE CONSTRUCTION INDUSTRY	131
29.	Klimko Yu. E., Koshchii I. V., Levandovskii I. A., Levandovskii S. I. SYNTHESIS OF HETEROCYCLES BASED ON ADAMANTHYL-CONTAINING AMIDOALKYLATING REAGENTS	138
30.	Ткач В. В., Иванушко Я. Г., Да Силва Адриано О., Жарем Раул Гарсія МАТЕМАТИЧЕСКАЯ МОДЕЛЬ ЭЛЕКТРОХИМИЧЕСКОГО ОПРЕДЕЛЕНИЯ ПРОИЗВОДНЫХ САЛИЦИЛОВОЙ КИСЛОТЫ НА ПОЛИМЕРНОМ ЭЛЕКТРОДЕ, МОДИФИЦИРОВАННОМ ОКСИГИДРООКИСЬЮ КОБАЛЬТА	143
31.	Ткач В. В., Кушнір М. В., Осінкіна О. І., Коваленко А. О. ЧОТИРИ КОМБІНОВАНІ ХІМІКО-МАТЕМАТИЧНІ ЗАВДАННЯ В БРАЗИЛЬСЬКОМУ СТИЛІ НА ТЕМАТИКУ ФРАНЦУЗЬКОЇ ГВІАНИ	146
TECHNICAL SCIENCES		
32.	Ivanchuk O., Kozel V., Drozdova Ie., Prykhodko O. ORGANIZATION OF THE LEARNING PROCESS ON THE DISCORD PLATFORM	154
33.	Pogarskaya V. V., Pogarskiy O. S., Loseva S. M., Zhuba O. S. STUDY OF THE CONTENT OF BIOLOGICALLY ACTIVE PHYTOCOMPONENTS IN CHLOROPHYLL-CONTAINING VEGETABLES - RAW MATERIALS FOR OBTAINING CRYOFROZEN PRODUCTS AND SUPPLEMENTS	161

34.	<i>Trubachev S. I., Kryvova S. G.</i>	164
	COMPUTER SIMULATION OF THE OPERATION OF THE TRAVERSE OF THE MAIN SUPPORT OF THE AIRCRAFT LANDING GEAR	
35.	<i>Ващук Н. Ф.</i>	167
	ПОКАЗНИКИ МАТЕРІАЛІВ ЩО ПОЗНАЧАЮТЬСЯ НА МІЦНОСТІ ПІДОШВИ ЛИТТЄВОГО МЕТОДУ КРІПЛЕННЯ	
36.	<i>Краснянська Ю. В.</i>	170
	ПЕРСПЕКТИВИ СТВОРЕННЯ ЗЕФІРУ АНТИДІАБЕТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ НА ГАРБУЗОВОМУ ПЮРЕ З ЗАМІНОЮ ЦУКРУ НА ЦУКРОЗАМІННИКИ	
37.	<i>Крук Р. А., Демків Л. І.</i>	173
	THE ONLINE PLATFORM TO HELP MANAGE REQUIREMENTS IN IT INDUSTRY	
38.	<i>Свідрак І. Г., Беспалов А. Л., Бойко О. О.</i>	179
	МОДЕРНІЗАЦІЯ ПРУЖНОЇ СИСТЕМИ ВІБРАЦІЙНИХ БУНКЕРНИХ ЖИВИЛЬНИКІВ	
39.	<i>Селютіна Г. А., Юр'єва О. О., Погарський О. С., Кравчук Д. О., Ребрик К. В.</i>	186
	ОГІРКИ ВІДКРИТОГО ТА ЗАКРИТОГО ҐРУНТУ ЯК СИРОВИНА ДЛЯ САЛАТНИХ ТА КОНСЕРВОВАНИХ ПРОДУКТІВ	
40.	<i>Фалендиш Н. О., Симоненко А. Л.</i>	192
	ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ШРОТУ ОБЛПІХИ У ТЕХНОЛОГІЇ ХЛІБА	
PHYSICAL AND MATHEMATICAL SCIENCES		
41.	<i>Калайда О. Ф.</i>	196
	ПРО МЕТОДИ РУНГЕ – КУТТИ	
42.	<i>Калайда О. Ф.</i>	199
	ДВОСТОРОННІЙ МЕТОД НЬЮТОНА ЗНАХОДЖЕННЯ ДІЙСНИХ НУЛІВ ТА ПОЛЮСІВ СКАЛЯРНИХ ФУНКЦІЙ	
GEOGRAPHICAL SCIENCES		
43.	<i>Нетробчук І. М., Ковальчук С. І., Мельник О. В., Картюк З. К., Чижевська Л. Т., Качаровський Р. Є.</i>	202
	БАСЕЙН Р. ЧЕРЕВАХА: РЕКРЕАЦІЙНИЙ ПОТЕНЦІАЛ ОБ'ЄКТІВ ПРИРОДНО-ЗАПОВІДНОГО ФОНДУ	
ARCHITECTURE		
44.	<i>Савченко Н., Олійник Т. П.</i>	209
	ФІТОДИЗАЙН СПОРТИВНИХ СПОРУД	

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ШРОТУ ОБЛПІХИ У ТЕХНОЛОГІЇ ХЛІБА

Фалендиш Наталія Олексіївна

к.т.н., доцент

Симоненко Аліна Леонідівна

студент

Національний університет харчових технологій
м. Київ, Україна

Вступ. Світові тенденції зниження калорійності раціону харчування та збільшення кількості населення із захворюваннями, які викликані надлишковою вагою, зумовлюють необхідність розширення асортименту виробів з високим вмістом харчових волокон. Сучасний ринок хлібопекарської продукції пропонує обмежений асортимент виробів з підвищеним вмістом харчових волокон, де як джерело харчових волокон використовують зазвичай житні і пшеничні висівки. Дослідження з пошуку нових перспективних джерел баластних речовин для харчової промисловості свідчать про можливість використання й інших рослинних волокон, які за кількісним та якісним складом вуглеводних полісахаридів перевершують житні і пшеничні висівки.

Фізіологічна дія харчових волокон визначається їх фізико-хімічними властивостями, а саме їх водопоглинальною та водоутримувальною здатністю, катіонообмінними та адсорбційними властивостями, чутливістю до бактеріальної ферментації в товстому кишечнику.

Впродовж останніх 10 років харчові волокна є об'єктом вивчення для багатьох вчених-фізіологів і технологів. Загальна потреба в харчових волокнах складає 30...40 г/добу. Покриття її в щоденному раціоні неможливе тільки за рахунок споживання овочів та фруктів. Частково цю потребу можна покрити за рахунок споживання продуктів, збагачених харчовими волокнами.

Відповідно до рекомендацій ФАО/ВООЗ, продукт, в 100 г якого міститься 3 г харчових волокон, ідентифікується як джерело цього функціонального

інгредієнта, у разі вмісту 6 г харчових волокон в 100 г – продукт вважається збагаченим харчовими волокнами. Частково ліквідувати дефіцит харчових волокон в щоденному раціоні можливо за рахунок збагачення ними хлібобулочних виробів, оскільки вони є продуктом щоденного і масового вжитку.

Перспективним напрямом розширення асортименту хлібобулочних виробів збагаченими харчовими волокнами є включення до їх рецептури вторинних продуктів переробки олійних культур, зокрема шроту із плодів обліпихи, що містить цілий комплекс біологічно активних речовин. Вміст у шроті вітаміну Р (рутину) – 1050 мг, що перевищує добову норму у 20 разів. Шрот з обліпихи має антиокислювальні властивості і впливає на фізичні показники клейковини борошна, зв'язує солі важких металів (особливо іонів свинцю).

Зважаючи на цінний хімічний склад обліпихи та продуктів її переробки необхідні дослідження щодо впровадження їх у хлібопекарське виробництво. Тому дослідження щодо використання шроту обліпихи у хлібопекарській промисловості з метою збагачення виробів фізіологічно-функціональними інгредієнтами та розширення асортименту оздоровчих хлібобулочних виробів є актуальними.

Мета роботи. Метою роботи є дослідження впливу шроту обліпихи на технологічний процес виробництва та якість хлібобулочних виробів.

Матеріали і методи. У дослідженні використовували борошно пшеничне першого сорту, дріжджі хлібопекарські пресовані, сіль кухонну, олію соняшникову, шрот обліпиховий. Тісто готували безопарним способом вологістю 46 %.

Бродіння тіста проводили протягом 90 хв. Остаточне вистоювання тривало 40 хв. Випікали вироби у прямокутній формі протягом 26 хв за температури 220-240 °С. Маса виробів 0,3 кг.

Вміст сирієї клейковини визначали методом відмивання, висушування клейковини проводили за допомогою приладу ВНДІХП – ВЧ.

Результати та обговорення. З метою визначення раціонального дозування шроту обліпихи готували зразки, які містили 3%, 5% та 7% обліпихового шроту. Як контроль використовували рецептуру, що не містила обліпихового шроту. Визначали вміст сирової клейковини у зразках (табл. 1).

Таблиця 1

Вплив обліпихового шроту на кількість і якість клейковини

Показник	Контроль	3% шроту	5%шроту	7%шроту
Вміст сирової клейковини, %	28,8	28,0	27,6	26,8
Вміст сухої клейковини, %	11,6	10,9	10,3	9,6
Розтяжність	16,0	14,0	12,0	8,0
Еластичність	хороша	хороша	хороша	задовільна

При внесенні у тісто 3% шроту вміст сирової клейковини знижується на 2,8%, а при внесенні 5% та 7% шроту вміст сирової клейковини знижується на 4,2% та 6,9% відповідно. Також спостерігається поступове зменшення розтяжності клейковини у зв'язку зі збільшенням дозування шроту. Еластичність клейковини хороша для усіх зразків, окрім зразка, що містив 7% шроту.

Проводили дослідження питомого об'єму зразків хліба (рис.1.1).

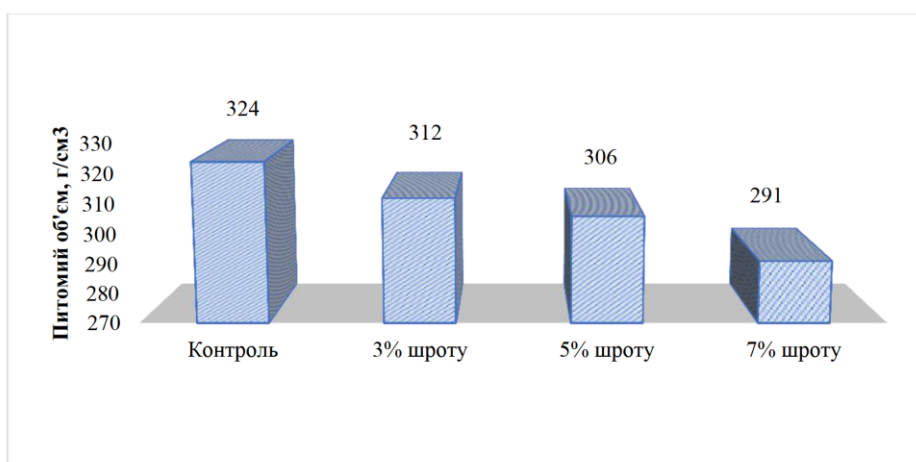


Рис. 1. Вплив обліпихового шроту на питомий об'єм хліба.

Внесення у тісто 7% шроту знижує питомий об'єм хліба на 10,2%. При дозуванні 5% шроту питомий об'єм хліба знижується на 5,6%, а при дозуванні 3% шроту – на 3,7%.

За результатами представлених досліджень, а також за результатами комплексних органолептичних та фізико-хімічних досліджень встановлено, що оптимальним дозуванням обліпихового шроту до рецептури хліба є дозування 5%. З метою дослідження впливу обліпихового шроту на харчову цінність хліба проводили розрахунок енергетичної цінності хліба та вмісту харчових волокон (табл. 2).

Таблиця 2.

Вплив обліпихового шроту на харчову цінність хліба

Складові	У 277 г хліба		Покриття добової потреби при вживанні 277 г хліба	
	контроль	5% шроту	контроль	5% шроту
Енергетична цінність, ккал	261,0	266,0	10,7	10,9
Харчові волокна, г	8,8	10,6	25,0	30,3

Обліпиховий шрот позитивно впливає на харчову цінність хліба. Встановлено, що енергетична цінність хліба зі шротом обліпихи перевищує контроль на 2%. При внесенні шроту обліпихи до рецептури хліба вміст харчових волокон збільшується 20,5%, а покриття добової потреби у харчових волокнах збільшується на 21%.

Висновки. Встановлено, що додавання шроту обліпихи сприяє зменшенню кількості сирі клейковини в тісті на 2,8 – 6,9 %, сприяє зниженню розтяжності та еластичності. Питомий об'єм хліба знижується на 3,7-10,2 %. Встановлено, що оптимальним дозуванням шроту обліпихи до рецептури хліба є 5%. Додавання 5% шроту обліпихи до рецептури хліба сприяє збільшенню покриття добової потреби у харчових волокнах на 21%. Хліб з 5% обліпихового шроту можна вважати продуктом, що є джерелом фізіологічно функціонального інгредієнту.