

МІЖНАРОДНИЙ НАУКОВИЙ ЖУРНАЛ «ІНТЕРНАУКА»

ISSN 2520-2057 (print)
ISSN 2520-2065 (online)

INTERNATIONAL
SCIENTIFIC JOURNAL
«INTERNAUKA»



№ 10 (165) / 2024



**МІЖНАРОДНИЙ НАУКОВИЙ ЖУРНАЛ
«ІНТЕРНАУКА»**
**INTERNATIONAL SCIENTIFIC JOURNAL
«INTERNAUKA»**

*Свідоцтво
про державну реєстрацію
друкованого засобу масової інформації
КВ № 22444-12344ПР*

Збірник наукових праць

№ 10 (165)

Київ 2024

ЗМІСТ
CONTENTS

ЕКОНОМІЧНІ НАУКИ

- Божко Надія Олександрівна, Заволокіна Євгенія Олександрівна**
ВПЛИВ ЕКОНОМІЧНИХ РИЗИКІВ НА МЕНЕДЖМЕНТ ЯКОСТІ ПІДПРИЄМСТВА.....9
- Герашенко Микита Євгенійович, Тульчинська Світлана Олександрівна**
СУЧАСНІ ІНСТРУМЕНТИ ФОРМУВАННЯ СТРАТЕГІЇ РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМСТВА
З МЕТОЮ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРИБУТКОВОСТІ..... 13
- Приходько Людмила Сергіївна, Білоус Світлана Петрівна**
УПРАВЛІННЯ КОМУНІКАЦІЙНОЮ ПОЛІТИКОЮ СУБ'ЄКТА ГОСПОДАРЮВАННЯ
ДЛЯ ПОТРЕБИ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЙОГО КАДРОВОЇ БЕЗПЕКИ ТА ЦІЛЕЙ
СТРАТЕГІЧНОГО РОЗВИТКУ..... 18
- Радіванович Владислав Олександрович, Ладиченко Катерина Іллівна**
АНАЛІЗ РУХОМОГО ПАРКУ АВТОМОБІЛІВ В УКРАЇНІ.....25

ІСТОРИЧНІ НАУКИ

- Муляр Анатолій Миколайович**
ФАБРИЧНО-ЗАВОДСЬКА ПРОМИСЛОВІСТЬ ПОДІЛЬСЬКОЇ ГУБЕРНІЇ У ПОРЕФОРМЕННИЙ
ПЕРІОД: ОСОБЛИВОСТІ БАГАТОГРАННОГО ПРОЦЕСУ ЕКОНОМІЧНОГО РОЗВИТКУ..... 31

ТЕХНІЧНІ НАУКИ

- Fialko Nataliia, Basok Boris, Davydenko Boris, Sorokovyi Rodion,
Sorokova Nataliia, Novikov Volodymyr**
MATHEMATICAL MODELING OF AIR FLOW IN ROOMS TAKING INTO ACCOUNT
SOLAR RADIATION.....44
- Fialko Nataliia, Stepanova Alla, Shevchuk Svitlana, Novakivskii Maksym**
DEVELOPMENT OF A METHODS FOR MULTILEVEL OPTIMIZATION OF HEAT
RECOVERY SYSTEMS.....48
- Nadtochii Yurii**
TECHNOLOGIES FOR THE PRODUCTION OF GLASS FIBER REINFORCED
POLYMERS (GFRP) AND CARBON FIBER REINFORCED POLYMERS (CFRP)..... 51
- Кретов Костянтин Сергійович, Мамченко Людмила Євгенівна,
Неміріч Олександра Володимирівна**
НАСІННЯ ГАРБУЗА У ТЕХНОЛОГІЯХ КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ З СІЧЕНОГО М'ЯСА..... 58
- Фіалко Наталія Михайлівна, Шеренковський Юлій Владиславович,
Прокопов Віктор Грогорович, Меранова Наталія Олегівна,
Альошко Сергій Олександрович, Юрчук Володимир Леонідович,
Ольховська Ніна Миколаївна, Кутняк Ольга Миколаївна,
Бетін Юрій Олексійович, Малецька Ольга Євгенівна**
ВПЛИВ ПОТУЖНОСТІ МІКРОФАКЕЛЬНИХ ПАЛЬНИКІВ НА ХАРАКТЕРИСТИКИ ТЕЧІЇ
І СУМІШОУТВОРЕННЯ..... 63

**Фіалко Наталія Михайлівна, Меранова Наталія Олегівна,
Шеренковський Юлій Владиславович, Альошко Сергій Олександрович,
Хміль Дмитро Петрович, Кліщ Андрій Володимирович,
Місюра Тимофій Олексійович, Сірий Олександр Анатолійович,
Бетін Юрій Олексійович, Дашковська Ірина Леонідівна**
ПОРІВНЯЛЬНИЙ АНАЛІЗ МАТЕМАТИЧНИХ МОДЕЛЕЙ ТЕЧІЇ І СУМІШОУТВОРЕННЯ
ПРИ МІКРОФАКЕЛЬНОМУ СПАЛЮВАННІ ПАЛИВА 69

**Фіалко Наталія Михайлівна, Навродська Раїса Олександрівна, Шевчук Світлана Іванівна,
Гнедаш Георгій Олександрович, Новаківський Максим Олександрович**
ПІДВИЩЕННЯ ЕКОЛОГІЧНОЇ ЕФЕКТИВНОСТІ КОТЕЛЬНИХ УСТАНОВОК
З ТЕПЛОУТИЛІЗАЦІЄЮ ДИМОВИХ ГАЗІВ 75

**Фіалко Наталія Михайлівна, Навродська Раїса Олександрівна,
Гнедаш Георгій Олександрович, Шевчук Світлана Іванівна, Степанова Алла Ісаївна**
НОВІ ТЕПЛОУТИЛІЗАЦІЙНІ СИСТЕМИ З НАГРІВАННЯМ РІЗНИХ ТЕПЛОНОСІВ
ДЛЯ КОТЕЛЬНИХ УСТАНОВОК..... 79

**Фіалко Наталія Михайлівна, Прокопов Віктор Григорович, Меранова Наталія Олегівна,
Шеренковський Юлій Владиславович, Альошко Сергій Олександрович,
Ольховська Ніна Миколаївна, Полозенко Ніна Петрівна,
Юрчук Володимир Леонідович, Чехаровська Марина Ігорівна**
ОСОБЛИВОСТІ ТЕЧІЇ В МІКРОФАКЕЛЬНИХ ПАЛЬНИКАХ З ПОДАЧЕЮ
ПАЛИВНОГО ГАЗУ З ТОРЦЯ СТАБІЛІЗАТОРА ПОЛУМ'Я..... 83

Чугунов Давид В'ячеславович, Десна Дмитро Олексійович, Нізімов Віктор Борисович
КЕРУВАННЯ ПАРАМЕТРАМИ КОНТУРА ЗБУДЖЕННЯ СИНХРОННИХ ДВИГУНІВ
ПРИ ПУСКУ І САМОЗАПУСКУ 89

Швець Андрій Вікторович, Неміріч Олександра Володимирівна, Бортнічук Олег Вікторович
УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ХЛІВОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ З СУХОФРУКТАМИ 95

ФІЛОЛОГІЧНІ НАУКИ

Гонтаренко Наталія Миколаївна
КОГНІТИВНО-СЕМАНТИЧНІ ДОСЛІДЖЕННЯ АНГЛІЙСЬКИХ ДІЄСЛІВ
ПРОСТОРОВОГО ПЕРЕМІЩЕННЯ..... 101

ЮРИДИЧНІ НАУКИ

Биндюк Катерина Геннадіївна, Севастьяненко Олена Володимирівна
ОСОБЛИВОСТІ ФІНАНСОВОГО КОНТРОЛЮ НБУ ПІД ЧАС ПРАВОВОГО РЕЖИМУ
ВОЄННОГО СТАНУ 105

ІНШЕ

Карченя Анастасія Сергіївна, Сисоева Світлана Ігорівна, Холодок Валентина Дмитрівна
ЗАРУБІЖНИЙ ДОСВІД ЗАПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ СТРАТЕГІЙ СФЕРИ
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА 109

Марінов Євген Ангелов, Лісеній Євген Володимирович
ЛОГІСТИКА 4.0 І РОЗУМНІ ЛАНЦЮГИ ПОСТАЧАННЯ..... 119

ІНФОРМАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ

Melnitskyi Ihor
AI IN DATA ANALYSIS: HOW ARTIFICIAL INTELLIGENCE HELPS BUSINESSES MAKE
DECISIONS BASED ON BIG DATA..... 126

УДК 641.5:664.644.016.76

Швець Андрій Вікторович

студент

Національного університету харчових технологій

Shvets Andriy

Student of the

National University of Food Technologies

Неміріч Олександра Володимирівна

доктор технічних наук, професор,

завідувач кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції

Національний університет харчових технологій

Niemirich Oleksandra

Doctor of Technical Sciences, Full Professor,

Head of the Department of Technology of Restaurant and Ayurvedic Products

National University of Food Technologies

Бортнічук Олег Вікторович

кандидат технічних наук, доцент,

доцент кафедри готельно-ресторанної справи

Національний університет харчових технологій

Bortnichuk Oleh

Candidate of Technical Sciences (PhD), Associate Professor,

Associate Professor at the Department of Hotel and Restaurant Business

National University of Food Technologies

DOI: 10.25313/2520-2057-2024-10-10427

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ З СУХОФРУКТАМИ

IMPROVEMENT OF TECHNOLOGY FOR BAKERY PRODUCTS WITH DRIED FRUITS

Анотація. Обґрунтовано доцільність використання сухофруктів (сушена вишня, чернослив, родзинки) та насіння олійних культур (чіа, кунжут, льон) як додаткової функціональної сировини у технологіях хлібобулочних виробів власного виробництва в закладах ресторанного господарства. Досліджено вплив зазначеної додаткової сировини на перебіг біохімічних процесів під час ферментації тіста, які впливають на фізико-хімічні властивості та органолептичні показники якості багетів.

Ключові слова: хлібобулочні вироби, багети, сухофрукти, олійні зернові культури.

Summary. The feasibility of using dried fruits (dried cherries, prunes, raisins) and oilseeds (chia, sesame, flax) as additional functional ingredients in bakery technology for in-house production in the foodservice industry has been substantiated. The impact of these additional ingredients on the biochemical processes during dough fermentation, which affect the physicochemical properties and organoleptic quality characteristics of baguettes, was investigated.

Key words: bakery products, baguettes, dried fruits, oilseeds.

Постановка проблеми. Хлібобулочні вироби традиційно мають високий попит серед усіх категорій та вікових груп населення, оскільки складають значну частину раціону в нашій країні та багатьох інших. Хліб є вагомим джерелом білка, який

хоча й не вважають повноцінним, проте в поєднанні зі споживання м'ясних та рибних кулінарних виробів суттєво впливає на загальну біологічну цінність білків раціону. Вуглеводи в хлібі представлені здебільшого крохмалем, який швидко тамує голод і дає

швидке насичення, запобігаючи переїданню іншими високо енергетичними харчовими продуктами.

Традиційні технології хлібобулочних виробів передбачають тривалі періоди ферментації тістових напівфабрикатів, що зумовлює наявність у готовій продукції значної кількості ароматичних і смакових речовин, робить більш доступними для засвоєння мінеральні речовини, сприяє накопиченню вітамінів групи В через життєдіяльність дріжджів, зумовлює триваліший період свіжості хліба. Натомість, прискорені технології, які сьогодні переважають у крафтовому виробництві хлібобулочних виробів, передбачають скорочення або повне виключення етапів дозрівання опар, заквасок чи тіста. Це не дає змогу повністю використати природний потенціал процесів біохімічних перетворень колоїдів тіста під впливом дріжджів і молочнокислого бродіння, важливих для повноти споживчих властивостей хліба. Отже, застосування додаткової смакової та функціональної сировини у технологіях крафтових хлібобулочних виробів є актуальним і дає змогу частково усунути недоліки прискорених методів приготування хліба щодо формування смаку, аромату, терміну зберігання, поживної цінності. Також кожний новий вид додаткової сировини надає можливості до розширення асортименту унікальної кулінарної продукції, що позитивно впливає на конкурентоспроможність закладів ресторанного господарства.

Мета статті. Дослідження впливу додаткової сировини (сухофрукти, олійні зернові культури) на технологічний процес виробництва багетів як борошняної продукції власного виробництва в закладі ресторанного господарства.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Використання додаткової сировини, зокрема функціональної, у технологіях борошняної продукції достатньо поширене в наукових роботах як вітчизняних, так і іноземних вчених [1–9]. Наукові розробки в цьому напрямі стосуються різних аспектів вдосконалення технологій хлібобулочних виробів, що, наприклад, показує огляд, зроблений Raquel P.F. Guiné та Raquel P.F. Guiné (Polytechnic University of Viseu, Portugal) [1].

В статті «Impact of Functional Ingredients on the Technological, Sensory, and Health Properties of Bakery Products» (автори — Roberta Tolve та Barbara Simonato, Department of Biotechnology, University of Verona, Italy) також представлено корисний літературний огляд щодо застосування побічних продуктів харчової промисловості як функціональних інгредієнтів для збагачення хлібобулочних виробів. Приділено увагу створенню виробів з низьким глікемічним індексом завдяки заміні частини пшеничного борошна продуктами цикорію та нутовим борошном [3–5]. В дослідженні з використанням шпинату для підвищення поживної цінності хліба було показано можливість внесення 20% шпинату в рецептуру без погіршення структурно-механічних властивостей готової продукції, але водночас поліпшення

споживчих характеристик. Окрім цього, подібні дослідження доводять ефективність додаткової сировини рослинного походження у хлібобулочних виробках як спосіб підвищення споживання рослинної продукції серед населення [3; 4]

Як видно з огляду наукової літератури, вдосконалення технологій борошняної продукції, завдяки впровадженню у рецептури додаткових інгредієнтів рослинного походження, є актуальним науковим завданням для світової спільноти вчених з харчових технологій.

Виклад основного матеріалу. Для удосконалення технології обрано багет з пшеничного борошна вищого сорту. Як додаткову сировину використано: борошно цільнозернове, насіння чіа, насіння кунжуту, насіння льону, чорнослив, родзинки, сушену вишню. Також було змінено спосіб приготування тіста — замість дріжджів використано суху закваску SAPORE RIGOLETTO.

Базову рецептуру багета наведено в табл. 1.

Таблиця 1

Базова рецептура багета французького

Сировина	Маса сировини, г/100 г борошна
Борошно пшеничне вищого сорту	100
Сіль	2,4
Дріжджі пресовані	1,6
Вода	70
Вихід	130

Джерело: складено авторами

Французька булка (багет) — це довгий невеликий в діаметрі виріб, який м'який всередині та обов'язково з хрусткою скоринкою, іноді присипаною борошном чи насінням.

Тістові напівфабрикати для багета зазвичай швидше ферментуються та випікаються, ніж звичайний хліб. Багет не розрахований на тривале зберігання, оскільки процеси черствіння в ньому відбуваються швидше через застосування прискорених технологій виробництва. Зазначені особливості багету слід мінімізувати вдосконаленням рецептурного складу та технології. Модель дослідження рецептури та технології багету наведена на рис. 1.

Найважливішими показниками, які загалом характеризують перебіг технологічного процесу виробництва хліба, є питомий об'єм і пористість готових виробів. Включення у рецептуру будь-якої додаткової сировини безумовно впливатиме на більшість складних біохімічних перетворень, які відбуваються у тістових напівфабрикатах, і, відповідно змінюватимуться вихідні параметри. Отже, параметрами технологічного процесу потрібно керувати з огляду на кінцевий результат — значення питомого об'єму та пористості хліба.

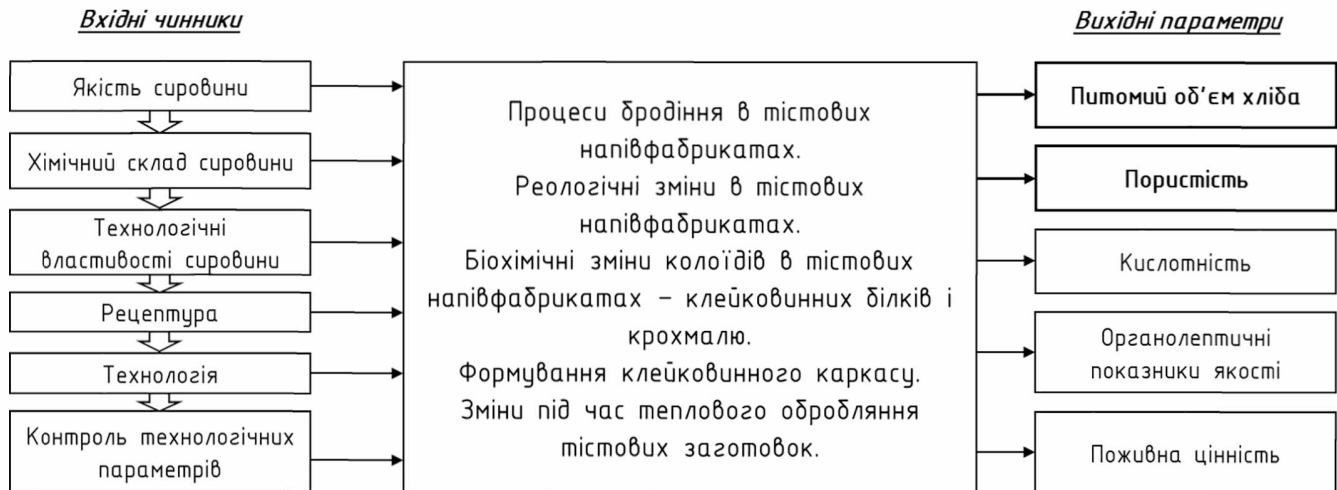


Рис. 1. Модель формування фізико-хімічних і споживчих показників хлібобулочних виробів

Джерело: розроблено авторами

Для дослідження було створено модельні рецептури (табл. 2), в яких за результатами попередніх органолептичних оцінок пробних зразків багетів встановлено оптимальну кількість сухофруктів у рецептурі на рівні 7,5% до маси борошна. Дві третини борошна пшеничного вищого сорту замінено на борошно пшеничне цілнозернове. Насіння олійних культур (чіа, льон, кунжут) вирішено не додавати у тісто, а використовувати як посипку.

Сухофрукти додавали у тісто після попереднього замочування у воді та подрібнення в пюреподібну масу блендером.

Насамперед дослідили вплив додаткової сировини на процеси дозрівання тістових напівфабрикатів за показниками газоутворення в тісті (рис. 2) та зміни окисно-відновного потенціалу тіста (рис. 3).

Швидкість газоутворення виражено вища у виробі з додатковою сировиною, порівняно з контрольним зразком. Частково це пов'язано із

застосуванням закваски замість дріжджів, яка вже на початку бродіння підкислює тісто і створює сприятливі умови для спиртового бродіння дріжджів. У модельних зразках тіста з додатковою сировиною раніше настає переорієнтація дріжджів на зброджування мальтози, що видно з другого піку на графіку. Ймовірно це пов'язано з іншим видом дріжджів у складі використаної закваски, порівняно з контрольним зразком тіста, де застосовано звичайні пресовані дріжджі. Після 2,5 год бродіння динаміка газоутворення вирівнюється для усіх зразків і надалі не відрізняється суттєво.

Характер кривих на рис. 2 може свідчити про скорочення тривалості дозрівання тіста, виготовленого з додатковою сировиною у вигляді подрібнених сухофруктів і заміни дріжджів на суху закваску.

Окисно-відновний потенціал (ОВП) виражено через показник rN_2 , який пов'язує ОВП (мВ) та рН середовища. Оскільки під час бродіння тіста

Таблиця 2

Модельні рецептури багетів з сухофруктами та олійним насінням

Сировина	Маса сировини, г/100 г борошна			
	контроль	зразок 1	зразок 2	зразок 3
Борошно пшеничне вищого сорту	100	33	33	33
Борошно пшеничне цілнозернове	-	60	60	60
Сіль	2,4	2,4	2,4	2,4
Дріжджі пресовані	1,6	-	-	-
Закваска САПОРЕ РІГОЛЕТТО	-	2,5	2,5	2,5
Олія льняна	-	2	2	2
Чорнослив	-	7	-	-
Родзинки	-	-	7	-
Сушена вишня	-	-	-	7
Насіння (чіа, льон, кунжут)	-	3	3	3
Вода	за розрахунком для отримання тіста вологістю 47%			

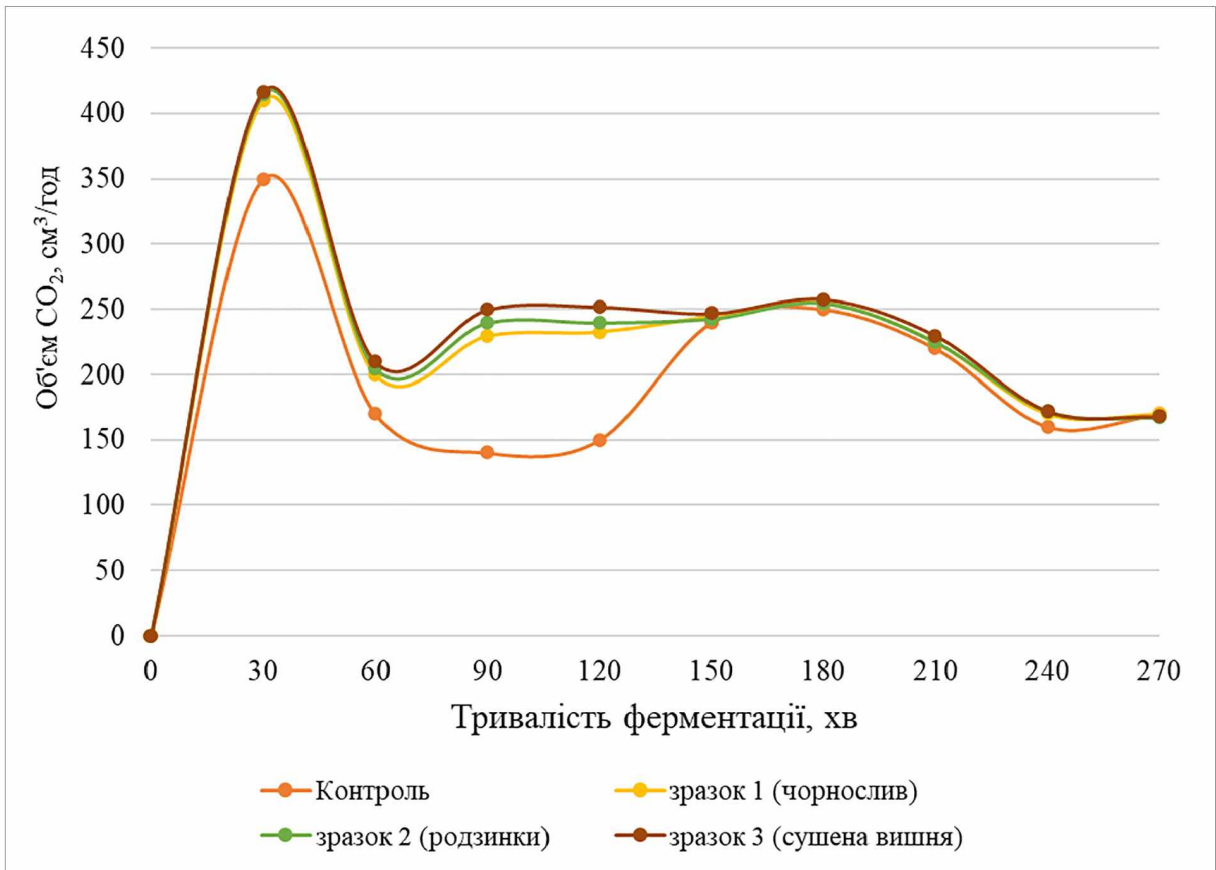


Рис. 2. Динаміка газоутворення в модельних зразках тіста

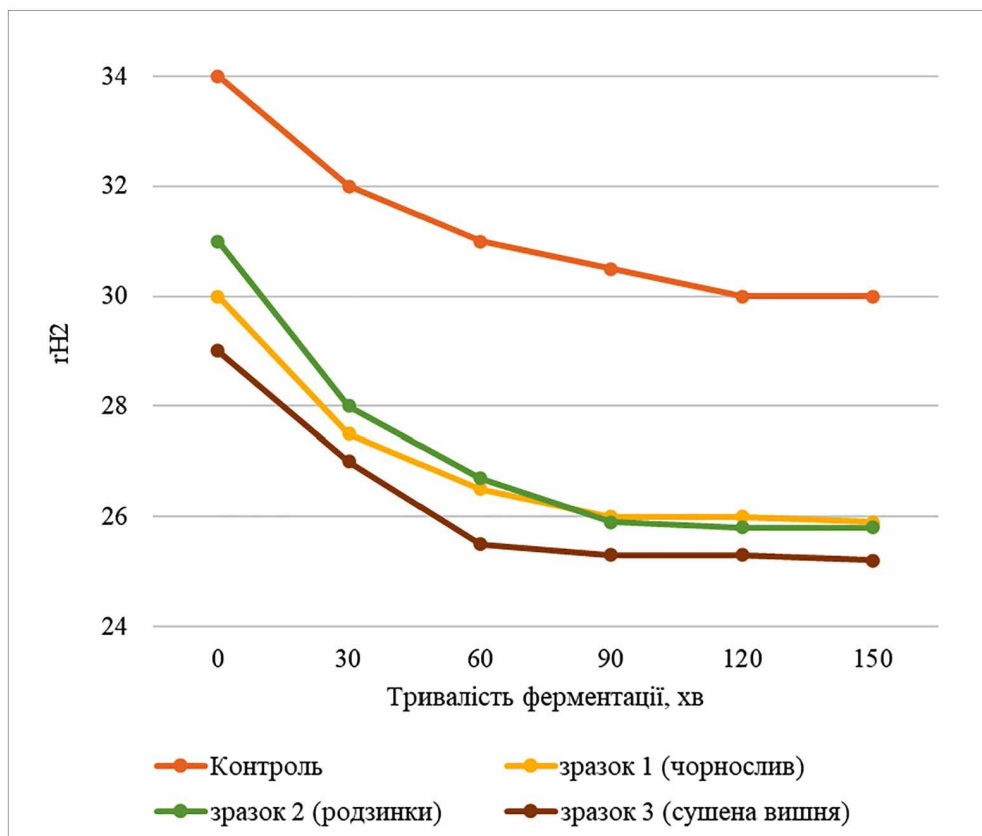


Рис. 3. Зміна окисно-відновного потенціалу в модельних зразках тіста

Таблиця 3

Структурно-механічні показники багетів

Показники	Багети			
	Контроль	з додаванням		
		родзинки	чорнослив	сушена вишня
Вологість, %	45,5±0,5	45,0±0,5	45,0±0,5	45,0±0,5
Кислотність, м'якушки, град.	2,4±0,2	3,6±0,2	3,6±0,2	4,0±0,2
Пористість, %	72,0±2,0	65,0±2,0	65,0±2,0	66,0±2,0
Питомий об'єм, см ³ /100 г	270±4,0	260±4,0	261±4,0	263±4,0
Формостійкість, Н/Д	0,40	0,44	0,43	0,45

накопичуються речовини-відновники, які знижують ОВП та рН, за зміною ОВП можливо визначити оптимальну тривалість ферментації тістових напівфабрикатів. Очевидно, що закінчення спаду кривої динаміки ОВП вказує на завершення в тісті мікробіологічних і біохімічних процесів дозрівання. Як видно з рис. 3, приблизно на 90 хв ферментації криві ОВП зразків тіста з сухофруктами та закваскою вирівнюються, що на 30 хв раніше, ніж в контрольному зразку. Отже, тривалість дозрівання тіста з сухофруктами та закваскою дійсно прискорюється, оскільки речовини, які зумовлюють повноту дозрівання цих напівфабрикатів, утворюють швидше, порівняно з контролем. Загалом, менші початкові та кінцеві значення ОВП модельних зразків тіста пояснюються зниженням рН середовища через внесення додаткової сировини з вищою кислотністю, а також значну роль в цьому має заміна дріжджів на закваску.

Проведено пробні лабораторні випікання багетів на основі модельних зразків тіста з сухофруктами. Результати вимірювання структурно-механічних показників готової продукції наведено в табл. 3.

Вологість м'якушки удосконалених зразків багетів не відрізняється на достовірне значення від контрольного зразка, хоча помітна закономірність до зниження вологості. Це можливо пояснюється зменшенням у системі клейковинних білків, внаслідок заміни частини борошна на сухофрукти.

Вища титрована кислотність пояснюється застосуванням закваски, замість дріжджів.

Достовірно знижуються пористість і питомий об'єм виробів з сухофруктами, що пояснюється збігом декількох чинників: зниження в системі вмісту клейковини; заміна частини пшеничного борошна вищого сорту на цільозернове пшеничне борошно; зниження газотримувальної здатності тіста, через зниження вмісту клейковини. Водночас, формостійкість виробів поліпшується.

Варто зазначити, що отримані значення структурно-механічних показників для багетів з додатковою сировиною у вигляді сухофруктів, є нормою для таких хлібобулочних виробів, беручи до уваги суттєве збільшення частки пшеничного цільозернового борошна в рецептурі.

Висновки. Запропоновані рецептури багетів, які видозмінені додаванням до 7,5% сухофруктів (чорнослив, родзинки, сушена вишня) до маси борошна, а також заміна двох третіх частин пшеничного борошна вищого сорту на пшеничне цільозернове борошно, дає змогу отримати готові хлібобулочні вироби задовільної якості. Характер біохімічних та мікробіологічних процесів, які відбуваються у зразках тіста з додаванням сухофруктів і заквасок, свідчить про прискорення процесів дозрівання тістових напівфабрикатів, що позитивно впливає на організаційні аспекти виробництва крафтових хлібобулочних виробів у закладах ресторанного господарства.

Література

1. Development and Characterisation of Functional Bakery Products. *MDPI*. URL: <https://www.mdpi.com/2673-7167/4/3/17> (дата звернення: 28.10.2024).
2. Неміріч О.В., Михайленко В.М., Брага Є. Актуальність використання соргового борошна при виробництві італійського традиційного хлібобулочного виробу «Чіабата». *Наукові здобутки молоді — вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: матеріали 85 Ювілейної Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів*. (11–12 квітня 2019 р.). Київ : НУХТ, 2019. Ч. 3. С. 362.
3. Impact of Functional Ingredients on the Technological, Sensory, and Health Properties of Bakery Products. *MDPI*. URL: <https://www.mdpi.com/2304-8158/13/20/3330> (дата звернення: 28.10.2024).
4. Guan Y., Yang X., Pan C., Kong J., Wu R., Liu X., Wang Y., Chen M., Li M., Wang Q. et al. Comprehensive Analyses of Breads Supplemented with Tannic Acids. *Foods*. 2023. 12. 3756.

5. The Impact of Selected Ingredients on the Predicted Glycemic Index and Technological Properties of Bread. *MDPI*. URL: <https://www.mdpi.com/2304-8158/13/16/2488> (дата звернення: 28.10.2024).
6. Неміріч О.В. Наукове обґрунтування та розроблення технологій сушеної харчової продукції та харчових продуктів з її використанням: автореф. дис. ... докт. техн. наук: спец. 05.18.16 «Технологія харчової продукції». НУХТ. Київ, 2019. 46 с.
7. Бархоленко І.О., Бондар Д.О., Шаран Л.О., Бондар Н.П., Шаран А.В., Губеня В.О. Доцільність використання борошняних кондитерських виробів підвищеної біологічної цінності у закладах харчування при готеля. *Молодий вчений*. 2019. № 1. С. 176–179.
8. Бондар Н., Шаран Л., Силка І. та ін. Використання базиліку сушеного у технології булочок для гамбургерів. *Молодий вчений*. 2018. № 53. С. 413–418.
9. Сапоре Ріголетто. *Puratos — компанія віддана пекарям, кондитерам та шоколатье*. URL: <https://www.puratos.com.ua/uk/products/sapore-rigoletto> (дата звернення: 28.10.2024).