

WayScience



I Міжнародна науково-практична
інтернет-конференція

«Інтеграція освіти, науки та бізнесу в сучасному
середовищі: літні диспути»



I Міжнародна науково-практична інтернет-конференція

«Інтеграція освіти, науки та бізнесу в
сучасному середовищі: літні диспути»

Матеріали подані в авторській редакції. Редакція журналу не несе відповідальності за зміст тез доповіді та може не поділяти думку автора.

Інтеграція освіти, науки та бізнесу в сучасному середовищі: літні диспути: тези доп. I Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції, 1-2 серпня 2019 р. – Дніпро, 2019. – 874 с.

I Міжнародна науково-практична інтернет-конференція «Інтеграція освіти, науки та бізнесу в сучасному середовищі: літні диспути» присвячена пошуку новітніх ідей для розвитку нашої держави на міжнародному, національному та регіональному рівнях.

Тематика конференцій охоплює всі розділи Міжнародного електронного науково-практичного журналу «WayScience», а саме:

- державне управління;
- філософські науки;
- економічні науки;
- історичні науки;
- юридичні науки;
- сільськогосподарські науки;
- географічні науки;
- педагогічні науки;
- психологічні науки;
- соціологічні науки;
- політичні науки;
- інші професійні науки.

розвиток критичного і творчого мислення, активізація здатності вирішувати нестандартні завдання і проблеми. Використання методу Smart - проектів, як частини інноваційної проектної технології, є новим напрямом у методиці викладання електротехнічних дисциплін у технікумах та коледжах.

Застосування методу Smart - проектів у навчальному процесі є засобом активізації пізнавальної та творчої діяльності студентів; підвищення ефективності засвоєння навчального матеріалу; забезпечення можливості самостійного роботи, вибору режиму навчальної діяльності; варіативності дій у разі ухвалення самостійного рішення, обумовленого навчальною задачею; створення позитивних стимулів, які спонукають до навчальної діяльності та підвищують мотивацію навчання.

Список літератури:

1. Smart-технології в Україні і світі [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://molodi.in.ua/smart-tehnolohiji/>.
2. Якубов С., Якінін Я. Технології SMART та навчальні матеріали /С. Якубов, Я. Якінін // Ні -Tech у школі. – 2011. – № 3 – С. 8 – 11.
3. Буйницька О.П. Інформаційні технології та технічні засоби навчання. Навч. посіб. / О.П Буйницька. – К.: Центр учбової літератури, 2012. – 240 с.

Тематика: Інші професійні науки

ФІЗІОЛОГІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ ОЗИМОГО ТА ЯРОГО ЯЧМЕНЮ

Кошова В.М.

Національний університет харчових технологій, професор, к.т.н., доцент

Коберницька А.О.

Національний університет харчових технологій, аспірант

Ячмінь – одна з найдавніших культур світу, ще за 2000 – 3000 років до нашої ери його використовували в Вавилоні, Індії, Китаї. Ячмінь менш вимогливий до тепла, чим інші злаки, саме тому його можна сіяти і в регіонах з прохолодним кліматом [1].

Ячмінь займає четверте місце (після пшениці, рису і кукурудзи) в світі за площами посіву. В Україні ця культура є другою зерновою культурою після пшениці. В окремі роки посівна площа займає понад 5,0 млн. га [2]. Його вирощують в усіх ґрунтово-кліматичних зонах, особливо, в Степу та Лісостепу.

Для ярого ячменю характерно скоріше дозрівання, він на 10 – 14днів досягає раніше ярої пшениці. Ячмінь використовується для виробництва крупи, муки а також в пивоварному виробництві. Цей злак використовують для ячмінної кави. Як ячмінна солома, так і зерно є дуже цінними кормами для тварин.

Основною сировиною для отримання пива є ячмінний солод, тобто зерно, яке при певних умовах і потім підсушене. Якість ячменю впливає на якість пива. Найбільш важливими показниками зерна є колір та запах, плівчатість, натура, екстрактивність, вміст білка та крохмалю. Також важлива крупність зерна, чим вищий цей показник, тим більша кількість екстракту в солоді. В свою чергу досить великий вміст екстрактивних речовин дозволяє отримати, в подальшому, більшу кількість пива.

Підвищує якісні показники зерна пивоварного ячменю помірна вологість повітря, достатня кількість вологи в ґрунті навесні, рівномірне підвищення температури впродовж вегетації, невелика кількість опадів влітку (зростання суми опадів з 30 мм в квітні доне більше 80 мм в липні).

Для ярого ячменю, зерно якого використовується на пивоварні цілі, кращими ґрунтами є чорноземи, темно сірі і сірі лісові ґрунти, що поширені в

Лісостеповій зоні. Враховуючи великий попит на зерна ярого і озимого ячменю пивоварного призначення, необхідно зазначити, що в областях Західної України, крім Закарпатської, ґрунтово-кліматичні умови надзвичайно сприятливі для вирощування пивоварного ячменю.

В ячмінному солоді крохмалю повинно бути не більше 60 %, це зумовлене тим, що чим більша його кількість, тим більше можна отримати екстрактивних речовин (декстринів, глюкози і т. д.). Бажано, щоб у ячмені було більше крохмалю і менше білку, тому що крохмаль повністю переходить у розчин і утворює більшу частину екстракту, а білкові речовини переходять в розчин тільки на одну третину [3].

Наявність білкових речовин в ячмені надає пиву гарного та повного смаку і покращує піностійкість. Оптимальний показник білкових речовин в ячмені повинен бути у межах 9,5 – 11,5%, так як при 12 % і більше вихід пива може зменшуватись і готовому продукту буде характерна мутність. Низькобілкові ячмені (нижче 8 %) сприяють отриманню пива зі слабкою піною і неповним смаком. Отже, зі збільшенням вмісту в ячмені білків знижується його екстрактивність і зменшується рентабельність переробки.

Велике значення має такий показник, як однаковість зерен ячменю за розмірами та кількістю відходів. Вигідно перероблювати ячмінь з зернами однакового розміру, а в економічному плані краще переробляти великозернистий ячмінь, тому що він зазнає менших втрат. Кращі сорти пивоварного ячменю мають зерно овальної еліптичної форми.

Зерно ячменю, як озимого так і ярого, багате на ферменти.

Залежно від будови ендосперму ячмінь може бути борошністим, склоподібним або напівборошністим. Склоподібність зерен ячменю зумовлюється збільшенням вмісту білків і залежить, також від умов дозрівання. Ячмінь, що дозріває в сильну спеку, може мати більшу чи меншу тимчасову

склоподібність. При замочуванні склоподібні зерна поглинають воду повільно, а розпушуваність зерна при прорщуванні відбувається нерівномірно [4].

Кращими пивоварними властивостями володіють борошняні сорти ячменю. Голозерний ячмінь не годиться для пивоварних цілей. Однак високий вміст в плівок в зерні також знижує якість готового продукту. Для отримання якісного пива плівчатість ячменю не повинна перевищувати 10 %. Високий вміст клейковини в ячмені небажане, так як при цьому знижується розчинність солоду.

Список літератури:

1. Козьмина Н.П., Гунькина В.А., Сусянок Г.М. Теоретические основы прогрессивных технологий (Биотехнологии). Зерноведение (с основами биохимии растений). – М.: Колос, 2006. – 464 с.

2. Лихочвор В.В., Проць Р.Р., Долежал Я. Ячмінь. – Львів: НВФ «Українські технології», 2003. – 88 с.

3. Сырье для производства пива : Учеб. Пособие/ П. В. Колотуша, В.Н. Кошова – К.: УМК ВО, 1991. – 144с.

Тематика: Інші професійні науки

СПОСОБИ ПЕРЕРОБКИ ПИВНОЇ ДРОБИНИ

Кошова В.М.

Національний університет харчових технологій, професор, к.т.н., доцент,

010446@ukr.net

Якименко Л.С.

Національний університет харчових технологій, магістрант 1 курсу

ТА СЕРЕДНІХ ПІДПРИЄМСТВ	270
Кобиленко Н.К. ФОРМУВАННЯ МІЖКУЛЬТУРНОЇ КОМПЕТЕНЦІЇ В ПРОЦЕСІ ВИВЧЕННЯ ІНОЗЕМНОЇ МОВИ	275
Комісарик С.М. СУЧАСНІ МОЖЛИВОСТІ ПІДВИЩЕННЯ МОТИВАЦІЇ СТУДЕНТІВ КОЛЕДЖУ ПІД ЧАС ВИВЧЕННЯ ВНУТРІШНЬОЇ МЕДИЦИНИ	279
Коноваленко В.П. ШЛЯХИ ВДОСКОНАЛЕННЯ ОБЛІКУ РОЗРАХУНКІВ З ПОСТАЧАЛЬНИКАМИ ЗА ПРЕТЕНЗІЯМИ	284
Коновалова Ю.В. ПОНЯТТЯ ЖИТТЄВОГО ЦИКЛУ СІМ'Ї	287
Кононец Н.В. КРОСКУЛЬТУРНИЙ ПІДХІД ДО ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ З ЕКОНОМІЧНОЇ КІБЕРНЕТИКИ	292
Кононович І.В., Стайкуца С.В., Кононович В.Г. НАУКОВЕ Й ОСВІТЯНСЬКЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ КІБЕРНЕТИЧНОЇ БЕЗПЕКИ УКРАЇНИ	298
Коркуна О., Кулик О. КОЛЬОРИ ТА ІНТЕР'ЄР ВЕСТИБЮЛЬНИХ ПРИМІЩЕНЬ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА	304
Король О.Ю. БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТА ДІЄТИЧНИХ ДОБАВОК	310
Коротка Д.В., Косата І.А. ДЕЯКІ ПРОБЛЕМИ ОБЛІКУ ТА ШЛЯХИ ЙОГО ВДОСКОНАЛЕННЯ	313
Кошкіна О.Ф. МЕТОД SMART – ПРОЕКТІВ ЯК ЗАСІБ АКТИВІЗАЦІЇ ПІЗНАВАЛЬНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ СТУДЕНТІВ	319
Кошова В.М., Коберніцька А.О. ФІЗІОЛОГІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ ОЗИМОГО ТА ЯРОГО ЯЧМЕНЮ	323
Кошова В.М., Якименко Л.С. СПОСОБИ ПЕРЕРОБКИ ПИВНОЇ	