



**EUROPEAN OPEN  
SCIENCE SPACE**

---

Proceedings of the 1st International Scientific  
and Practical Conference  
**"Scientific Research: Modern Innovations and  
Future Perspectives"**  
September 30 - October 2, 2024  
Montreal, Canada

**Collection of Scientific Papers**

Canada, 2024

## CONTENT

### **Section: Architecture and Construction**

- Конюк А., Чвинова О., Мінченков Р., Василенко О.*  
МІСТОБУДІВНА ТЕОРЕТИЧНА МОДЕЛЬ ТА ПЕРЕДОВІ  
ТЕХНОЛОГІЇ МІФІЧНОГО ОСТРОВА АТЛАНТИДА..... 9

### **Section: Biology and Microbiology**

- Коцур Н., Тимошенко О.*  
ГІГІЄНІЧНА ОЦІНКА ОРГАНІЗАЦІЇ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ В  
ЗАКЛАДАХ ЗАГАЛЬНОЇ СЕРЕДНЬОЇ ОСВІТИ..... 22

### **Section: Economy**

- Хвещук О., Дударєв І.*  
ОСОБЛИВОСТІ ФУНКЦІОНУВАННЯ КРАФТОВИХ ХАРЧОВИХ  
ВИРОБНИЦТВ..... 27

- Поліванцев А.*  
ТЕОРЕТИЧНИЙ БАЗИС СОЦІАЛЬНОГО ЗАСХИТУ НАСЕЛЕННЯ  
В УКРАЇНІ..... 29

- Булгакова К., Демків Ю.*  
PRICE TRENDS IN THE GLOBAL ELECTRICITY MARKET..... 31

- Щитов Д.М., Мормуль М.Ф., Щитов О.М.*  
РИЗИКИ В ЕЛЕКТРОННІЙ КОМЕРЦІЇ..... 36

- Тарічева М., Макалюк І.*  
ВИКОРИСТАННЯ КРИПТОВАЛЮТ У СВІТОВІЙ ЕКОНОМІЦІ:  
РИЗИКИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ..... 45

- Волошина-Сідей В., Чилій А.*  
ІНСТИТУЦІЙНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ РЕАЛІЗАЦІЇ ІНВЕСТИЦІЙНИХ  
ПРОЦЕСІВ НА РИНКУ ЦІННИХ ПАПЕРІВ..... 48

## **Section: Finance and Banking**

*Поляк-Свергун М.М.*

ВПЛИВ ФІСКАЛЬНОЇ ПОЛІТИКИ НА СТАБІЛІЗАЦІЮ  
ЕКОНОМІЧНИХ ЦИКЛІВ..... 51

## **Section: Food Technologies**

*Shevchenko A.*

THE INFLUENCE OF THE INCLUSION OF OILS IN THE DOUGH  
WITH RICE RAW MATERIALS ON THE QUALITY INDICATORS OF  
BREAD FROM WHEAT FLOUR..... 53

## **Section: International Relations**

*Вангородська Н., Бурдак С., Залізнюк В.*

THE LEGAL IDENTITY OF ARTIFICIAL INTELLIGENCE AND ITS  
POSSIBILITIES IN INTERNATIONAL RELATIONS..... 55

*Нечипорчук М.*

ТРАНСФОРМАЦІЯ ТРАДИЦІЙНОГО БАНКІНГУ: ЯК НЕОБАНКИ  
ПЕРЕОСМИСЛЮЮТЬ МОДЕЛІ ВЗАЄМОДІЇ З КЛІЄНТАМИ..... 58

## **Section: Jurisprudence**

*Берч В.*

ОСОБЛИВОСТІ ФУНКЦІОНУВАННЯ СУДУ ПРИСЯЖНИХ У  
ШОТЛАНДІЇ У ЦИВІЛЬНОМУ ПРОВАДЖЕННІ..... 61

## **Section: Management, Public Administration and Administration**

*Самофалова М.*

ПІДХОДИ ЩОДО ОЦІНЮВАННЯ  
КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ МАШИНОБУДІВНИХ  
ПІДПРИЄМСТВ..... 62

*Горлачов А., Чернобай М., Ессін Є., Нагаєв В.*

ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ В СИСТЕМІ  
УПРАВЛІННЯ ВИРОБНИЧОЮ ІНФРАСТРУКТУРОЮ АГРАРНИХ  
ФОРМУВАНЬ..... 67

---

<b>Масловський Є.</b> РОЛЬ ГРОМАДЯНСЬКОГО СУСПІЛЬСТВА ТА МІЖНАРОДНИХ СТАНДАРТІВ.....	70
<b>Криворучко О.</b> КЛЮЧОВІ СТРАТЕГІЇ РЕАЛІЗАЦІЇ ПОЛІТИКИ ДЕРЖАВНОЇ БЕЗПЕКИ В ГУМАНІТАРНІЙ СФЕРІ.....	74
<b>Бондарчук Л., Веслова Я.</b> СУЧАСНІ СКЛАДОВІ ТА ОСОБЛИВОСТІ ПРОЦЕСУ УПРАВЛІННЯ ПЕРСОНАЛОМ В РЕАЛІЯХ СЬОГОДЕННЯ.....	78
<b>Деліні М., Деліні О.</b> ДЕТЕРМІНАНТИ РОЗВИТКУ СОЦІАЛЬНО-ВІДПОВІДАЛЬНИХ ПІДПРИЄМНИЦЬКИХ ІННОВАЦІЙ В КРИЗОВИХ УМОВАХ.....	84
<b>Горбач М., Капінос А.</b> НАПРЯМКИ ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ДІЯЛЬНОСТІ НА ПІДПРИЄМСТВАХ БУДІВЕЛЬНОЇ ГАЛУЗІ.....	86
<b>П'ятночка Б.</b> ОСОБЛИВОСТІ РЕГУЛЮВАННЯ ІНВЕСТИЦІЙНОЇ ПРИВАБЛИВОСТІ БУДІВЕЛЬНИХ ПІДПРИЄМСТВ.....	91
<b>Садов'як М.</b> ОСОБЛИВОСТІ МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ БУДІВЕЛЬНИХ ПІДПРИЄМСТВ.....	94
<b>Корж Н.</b> ЄВОЛЮЦІЯ ПРИЙНЯТТЯ РІШЕНЬ У СИСТЕМІ КОРПОРАТИВНЕ УПРАВЛІННЯ.....	99
<b>Ярмус С.</b> МЕТОДИ ОЦІНКИ ІННОВАЦІЙНОГО ПОТЕНЦІАЛУ ПРОМИСЛОВИХ ПІДПРИЄМСТВ ЗА РІВНЕМ ЦИФРОВІЗАЦІЇ.....	105
<b>Секретар І.</b> МЕТОДИЧНІ ЗАСАДИ АНАЛІЗУВАННЯ ЕКОНОМІЧНОЇ БЕЗПЕКИ БУДІВЕЛЬНИХ ПІДПРИЄМСТВ.....	107

***Мазник Ю.***

ВПЛИВ КОРПОРАТИВНОЇ СОЦІАЛЬНОЇ ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ  
НА РОЗВИТОК БІЗНЕСУ В УМОВАХ ВІЙНИ..... 110

***Старецький А.***

ОСНОВНІ НАПРЯМКИ ДЕРЖАВНОЇ ПОЛІТИКИ ПІДТРИМКИ  
РОЗВИТКУ БІЗНЕС-СТРУКТУР В ПОВОЄННИЙ ПЕРІОД..... 114

***Кагодій В.***

РОЛЬ ІНСТИТУАЛІЗАЦІЇ МІСЦЕВИХ ВИБОРІВ У ПОБУДОВІ  
ПАРТИЦИПАТИВНОЇ ДЕМОКРАТІЇ..... 119

**Section: Marketing and Advertising**

***Мірошник М., Чжан Я.***

THE EVOLUTION OF COMPETITION AS AN ELEMENT OF THE  
MARKET ECONOM..... 122

**Section: Mechanics and Electrical Engineering**

***Шпак В., Коломієць Д., Зінькевич П.***

ЕЛЕКТРОХІМІЧНА АКТИВАЦІЯ ВОДИ – ДІЄВИЙ МЕТОД  
ЇЇ ЗНЕЗАРАЖЕННЯ ТА ПІДВИЩЕННЯ БІОЛОГІЧНОЇ  
АКТИВНОСТІ..... 124

**Section: Medicine**

***Наконечна С.А., Іваненко М.О., Наконечний Є.В., Цілюрик В.В.***

КЛІТИННИЙ СКЛАД КРОВІ ТА СТАН ФОСФОЛІПІДНИХ  
ФРАКЦІЙ МЕМБРАН В УМОВАХ ПРОЛОНГОВАНОГО  
ЕКСПЕРИМЕНТУ..... 128

***Кошельник О., Анцут О.***

MOODLE ЯК СИСТЕМА ДИСТАНЦІЙНОГО НАВЧАННЯ В  
ЕКСТРИМАЛЬНИХ УМОВАХ СЬОГОДЕННЯ..... 132

***Denysiuk O.***

DEPENDENCE OF THE PROGRESSION OF AGE -RELATED  
MACULAR DEGENERATION ON THE PHACOEMULSIFICATION  
OF CATARACT..... 135

## **Section: Pedagogy, Philology and Linguistics**

*Кvasnytska O., Vlasiuk M.*

THE ART OF READING A MODERN LECTURE..... 136

*Зінченко Н., Везомська С., Каюн В., Перун С.*

ВИКОРИСТАННЯ КЕЙС-МЕТОДУ У ВИЩІЙ МЕДИЧНІЙ ШКОЛІ..... 137

*Пащенко К.П., Юдько А.М.*

РОЛЬ ЦИФРОВИХ СЕРВІСІВ У ПОБУДОВІ ЕФЕКТИВНОГО ОСВІТНЬОГО СЕРЕДОВИЩА В УМОВАХ ДИСТАНЦІЙНОГО НАВЧАННЯ..... 143

*Ярмак А., Печериця Н.*

СОЦІАЛЬНО-ПЕДАГОГІЧНІ АСПЕКТИ ФОРМУВАННЯ ВІДПОВІДАЛЬНОГО БАТЬКІВСТВА В СУЧАСНОЇ МОЛОДІ..... 146

*Шелемба М., Козар Н., Опачко М.*

РОЗРОБКА ОСВІТНІХ ПРОГРАМ У ВИЩІЙ ШКОЛІ: СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ..... 149

*Павлишина Н.*

ОСОБЛИВОСТІ АДАПТАЦІЇ МАЙБУТНІХ СПЕЦІАЛЬНИХ ПЕДАГОГІВ ДО НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ..... 154

*Буданов О.*

ВИКОРИСТАННЯ ІНТЕРНЕТ – ТЕХНОЛОГІЙ В НАВЧАННІ КУРСАНТІВ-ЮРИСТІВ..... 156

## **Section: Physical Culture and Sports**

*Антілов О.*

ОСНОВНІ МЕТОДИ ДЛЯ ЗБІЛЬШЕННЯ ІНТЕРЕСУ ЗДОБУВАЧІВ ОСВІТИ ДО ФІЗИЧНОГО ВИХОВАННЯ..... 160

## **Section: Psychology**

*В`юнковська Ж., Дучимінська Т.*

ХАРАКТЕРИСТИКА ПСИХОЛОГІЧНОГО ВИГОРЯННЯ: УМОВИ І ФАКТОРИ ВИНИКНЕННЯ..... 163

---

## **Section: Technical Sciences**

*Bernatskyi A., Bondarieva V., Nabok T., Siora O.*  
INVESTIGATION OF THE IMPACT OF LASER RADIATION ON  
GLASS-BASED COMPOSITE MATERIALS..... 166

*Канівець О.*  
ГЕОДЕЗИЧНІ ПІДХОДИ В СУЧАСНОМУ ПРОЄКТУВАННІ  
МІСЬКОЇ ЗАБУДОВИ..... 168

*Mykhailiuk Yu., Korzhak I.*  
RECYCLING OF WASTE FROM BUILDING DESTRUCTION  
DURING THE WAR IN UKRAINE..... 170

## **Section: Tourism and Hotel and Restaurant Business**

*Худавердієва В., Кузнєцова О.*  
КОНЦЕПЦІЯ PRT-FRIENDLY ЯК ЗАСІБ ПІДВИЩЕННЯ  
СПОЖИВЧОЇ ЛОЯЛЬНОСТІ В ІНДУСТРІЇ ТУРИЗМУ ..... 173

## Section: Food Technologies

# THE INFLUENCE OF THE INCLUSION OF OILS IN THE DOUGH WITH RICE RAW MATERIALS ON THE QUALITY INDICATORS OF BREAD FROM WHEAT FLOUR

**Shevchenko Anastasiia**

PhD

Department of bakery and confectionery goods technology  
National University of Food Technologies, Ukraine

As it is known, bread made from wheat flour has a low nutritional value due to the low content of protein, dietary fibers, vitamins and minerals. Bakery products for special dietary consumption are popular nowadays, because taking into account the unfavorable ecological and economic situation in the world, the incidence of non-alimentary diseases, such as inflammatory bowel diseases, is increasing. Patients suffering from inflammatory bowel diseases should consume as little dietary fiber as possible while simultaneously increasing the level of protein and phospholipids [1].

In order to regulate the recipe of wheat bread for such people, additional recipe components were added: rice flour – 10% to replace wheat flour, rice protein concentrate – 4%, sunflower lecithin – 3%, lamium powder – 1% to the mass of flour.

Previous studies of the rheological characteristics of the dough with this raw materials showed a decrease in its elasticity. In order to regulate the structural and mechanical properties, it was proposed to add linseed and false flax oil in the amount of 2% to the mass of flour, and the effect of such addition on bread quality indicators was investigated. The control was bread without additional raw materials.

In addition to the high content of polyunsaturated fatty acids, linseed oil also has a good ratio of  $\omega$ -6:  $\omega$ -3 – 1.4:1, which indicates that this ratio is close to the reference fat [2]. False flax oil also contains a valuable fatty acid composition. One of its advantages is the increased content of polyunsaturated fatty acids, especially  $\alpha$ -linolenic acid (24.8%) [3].

Data on the effect of adding oils on bread quality indicators are given in table 1.

Table 1 – Quality indicators of finished products with linseed and false flax oils

Indicator	Control	Bread with linseed oi	Bread with false flax oi
Specific volume, cm <sup>3</sup> /100 g	224±1	223±1	223±1
Form stability, H/D	0.56±0.1	0.56±0.1	0.56±0.1
Porosity, %	73±1	75±1	75±1
Final acidity, degrees	2.0±0.1	2.1±0.1	2.1±0.1

\* data generated by the author

It was established that regardless of the type of added oil, a positive effect of their components on bread porosity was observed. Specific volume and form stability remained unchanged.

The elasticity of dough and bread was significantly improved, which is explained by the fact that the oil caused the aggregation of gluten by adsorbing on it. The addition of oils had a positive effect on the crust structure of bread with rice flour, as there were no cracks on the surface, unlike bread with rice flour without additional raw materials.

### References

1. Zallot C., Quilliot D., Chevaux J.B., Peyrin-Biroulet C., Guéant-Rodriguez, R.M., Freling, E., Collet-Fenetrier B., Williet N., Ziegler O., Bigard M.A., Guéant J.L., Peyrin-Biroulet L. (2013). Dietary beliefs and behavior among inflammatory bowel disease patients. *Inflammatory bowel disease*, 19(1), 66 – 72. DOI:10.1002/ibd.22965.
2. Aranda F., Gomez-Alonso S., Rivera del Alamo R., Salvador M., Fregapane, G. (2004). Triglyceride, total and 2-position fatty acid composition of Cornicabra virgin olive oil: comparison with other Spanish cultivars. *Food Chemistry*, 86(4), 485 – 492.
3. Шеманська Є.І., Мачин Н.В (2020). Технологічні режими пресування олійних культур родини хрестоцвітих. *Наукові праці Національного університету харчових технологій*, 26(1), 224 – 230.