



EUROPEAN CONFERENCE

Conference Proceedings



**The XIX International Science
Conference «Development of scientific
and practical approaches in the era of
globalization»**

June 21 – 23, 2021

Boston, USA

DEVELOPMENT OF SCIENTIFIC AND PRACTICAL APPROACHES IN THE ERA OF GLOBALIZATION

Abstracts of XIX International Scientific and Practical Conference

Boston, USA

(June 21 – 23, 2021)

UDC 01.1

ISBN – 978-9-40362-439-6

The XIX International Science Conference «Development of scientific and practical approaches in the era of globalization», June 21 – 23, Boston, USA. 165 p.

Text Copyright © 2021 by the European Conference (<https://eu-conf.com/>).

Illustrations © 2021 by the European Conference.

Cover design: European Conference (<https://eu-conf.com/>).

© Cover art: European Conference (<https://eu-conf.com/>).

© All rights reserved.

No part of this publication may be reproduced, distributed, or transmitted, in any form or by any means, or stored in a data base or retrieval system, without the prior written permission of the publisher. The content and reliability of the articles are the responsibility of the authors. When using and borrowing materials reference to the publication is required. 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, Russia and from neighboring 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.

The recommended citation for this publication is: Khlystun Y.

The influence of iconic turn on modern monumental church painting // Development of scientific and practical approaches in the era of globalization. Abstracts of XIX International Scientific and Practical Conference. Boston, USA 2021. Pp. 17-18.

URL: <https://eu-conf.com>.

TABLE OF CONTENTS

| AGRICULTURAL SCIENCES | | |
|----------------------------|---|----|
| 1. | Глебова Ю.А., Юхневич С.Е. НЕКОТОРЫЕ АСПЕКТЫ РАЗВИТИЯ СЕЛЕКЦИИ И ГИБРИДИЗАЦИИ РЫБ | 9 |
| 2. | Ющенко Л.П. ТЕОРЕТИЧНІ ТА ПРАКТИЧНІ АСПЕКТИ АГРОЕКОЛОГІЇ | 12 |
| ARCHITECTURE, CONSTRUCTION | | |
| 3. | Негай Г.А., Синюк Е.А. ИНФОРМАЦИОННАЯ СТРУКТУРА СПАСО- ПРЕОБРАЖЕНСКОГО СОБОРА В ПЕРЕСЛАВЛЕ-ЗАЛЕССКОМ (КИЕВСКАЯ РУСЬ) | 15 |
| CULTUROLOGY | | |
| 4. | Khlystun Y. THE INFLUENCE OF ICONIC TURN ON MODERN MONUMENTAL CHURCH PAINTING | 17 |
| ECONOMIC SCIENCES | | |
| 5. | Skhidnytska H. V. THE REASONS FOR ONLINE SALES AND THEIR IMPACT ON THE ECONOMIC DEVELOPMENT OF THE STATE | 19 |
| 6. | Lukyanova M.T. ECONOMIC ASSESSMENT OF INNOVATIVE TERRITORIAL DEVELOPMENT OF AGRICULTURAL COMPLEX | 22 |
| 7. | Zalilova Z.A. THE NEED FOR FIXED AND CURRENT ASSETS | 25 |
| 8. | Zalilova Z.A. APPLICATION OF INFORMATION PROCESSING TECHNOLOGIES FOR LARGE DATA IN AGRICULTURE | 28 |
| 9. | Артеменко І.А., Манько Е.І. ЗОВНІШНЯ ТОРГІВЛЯ ПІДПРИЄМСТВ УКРАЇНИ: СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ЕКСПОРТУ ТА ІМПОРТУ | 31 |

DEVELOPMENT OF SCIENTIFIC AND PRACTICAL APPROACHES IN THE ERA OF
GLOBALIZATION

| | | |
|---------------------|--|----|
| 10. | Бридун І.Є. THE LATEST TECHNOLOGIES IN THE INSURANCE INDUSTRY AND IN INSURANCE PRODUCTS | 35 |
| 11. | Зима Ю.О. ІНСТИТУЦІОНАЛЬНІ УМОВИ РОЗВИТКУ АУТСОРСИНГУ | 38 |
| 12. | Меликсетян С.Н., Баштыгова А.Т. ТЕНДЕНЦИИ РОСТА ДОХОДОВ БЮДЖЕТОВ СУБЪЕКТОВ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ В СОВРЕМЕННЫХ УСЛОВИЯХ | 40 |
| 13. | Пятаева О.А. МЕХАНИЗМЫ ТРАНСФЕРА ТЕХНОЛОГИЙ В РОССИЙСКОЙ ЭКОНОМИКЕ: СОВРЕМЕННОЕ СОСТОЯНИЕ И ПЕРСПЕКТИВЫ ЦИФРОВИЗАЦИИ | 43 |
| 14. | Пятаева О.А. МЕТОДЫ ПРОГНОЗИРОВАНИЯ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ИННОВАЦИОННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ОТРАСЛИ | 47 |
| 15. | Ситдикова Г.З. АНАЛИЗ ФИНАНСОВОГО СОСТОЯНИЯ ПРЕДПРИЯТИЯ | 51 |
| 16. | Цятковська О.В. ВЗАЄМОЗВ'ЯЗОК БУХГАЛТЕРСЬКОГО ОБЛІКУ ТА УПРАВЛІННЯ УСТАНОВАМИ ДЕРЖАВНОГО СЕКТОРУ | 54 |
| HISTORICAL SCIENCES | | |
| 17. | Лахно О.П. ОСОБЛИВОСТІ ПОШИРЕННЯ РЕЛІГІЙНОГО САМВИДАВУ ЧЕРЕЗ ПІДПІЛЬНЕ ВИДАВНИЦТВО «ХРИСТІЯНИН» ЄВАНГЕЛЬСЬКИХ ХРИСТІЯН-БАПТИСТІВ У СРСР | 57 |
| LEGAL SCIENCES | | |
| 18. | Guyvan P.D. HOLDERSHIP OF OTHER PEOPLE'S PROPERTY: ACTUAL STATUS OR SUBJECTIVE LAW | 60 |

| | | |
|-----------------------|---|----|
| 19. | Діордіца І.В. ЕКСТРАПОЛЯЦІЯ КОГНІТИВНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ У СФЕРІ ВИРОБЛЕННЯ КОНЦЕПТІВ КІБЕРБЕЗПЕКОВОЇ ПОЛІТИКИ | 64 |
| 20. | Поп С.М., Поп В.М. ЦИВІЛЬНО-ПРАВОВИЙ МЕХАНІЗМ ЗАХИСТУ АВТОРСЬКИХ ПРАВ В МЕРЕЖІ ІНТЕРНЕТ В УКРАЇНІ В УМОВАХ ГЛОБАЛІЗАЦІЇ | 67 |
| 21. | Поп С.М., Поп В.М. СИСТЕМА ЗАХИСТУ АВТОРСЬКИХ ПРАВ В МЕРЕЖІ ІНТЕРНЕТ В КРАЇНАХ ЄВРОПЕЙСЬКОГО СОЮЗУ В УМОВАХ ГЛОБАЛІЗАЦІЇ | 70 |
| 22. | Самойлович А.А. ІСТОРИКО-ПРАВОВІ АСПЕКТИ РОЗВИТКУ АДМІНІСТРАТИВНОГО СУДОЧИНСТВА | 73 |
| MANAGEMENT, MARKETING | | |
| 23. | Тарновська І.В., Суржиков В.Ю. ВПЛИВ ПАНДЕМІЇ COVID-19 НА РОБОТУ ТРАНСПОРТНИХ ПІДПРИЄМСТВ | 77 |
| MEDICAL SCIENCES | | |
| 24. | Holovkova T.A. AIR POLLUTION BY HEAVY METALS AS A CRITERION FOR ECOLOGICAL DISADVANTAGES OF URBAN AREAS | 79 |
| PEDAGOGICAL SCIENCES | | |
| 25. | Karpenko Y.P. VIDEO EXAMINATIONS USE IN THE PROCESS OF PROFESSIONAL TRAINING OF FUTURE DOCTORS | 81 |
| 26. | Тилеубаева Н.Н. МЕКТЕПКЕ ДЕЙІНГІ БІЛІМ БЕРУДЕ БОЛАШАҚ ПЕДАГОГТАРДЫ ЭСТЕТИКАЛЫҚ ТӘРБИЕ БЕРУГЕ ДАЙЫНДАУ | 83 |
| 27. | Бубен И.В. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ДИСТАНЦИОННОГО ОБУЧЕНИЯ В КЛАССИЧЕСКОМ УНИВЕРСИТЕТЕ | 86 |

DEVELOPMENT OF SCIENTIFIC AND PRACTICAL APPROACHES IN THE ERA OF
GLOBALIZATION

| | | |
|-----------------------|---|-----|
| 28. | Буров Ю.В. ПРОБЛЕМИ ВПРОВАДЖЕННЯ БІЛЬЯРДНОГО СПОРТУ В ОСВІТНІЙ ПРОЦЕС ЗАКЛАДІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ | 88 |
| 29. | Коваленко Я.О. ЕКСПЕРЕМЕНТАЛЬНА ПРОГРАМА ПОБУДОВИ ЗМАГАЛЬНИХ КОМПОЗИЦІЙ ГІМНАСТОК НА ЕТАПІ СПЕЦІАЛІЗОВАНОЇ БАЗОВОЇ ПІДГОТОВКИ НА ОСНОВІ ВДОСКОНАЛЕННЯ СЕНСОМОТОРНОЇ КООРДИНАЦІЇ | 91 |
| 30. | Мельничук Л.Б., Крічфалуші Н.М. РОЗВИТОК ТВОРЧИХ ЗДІБНОСТЕЙ ДІТЕЙ ДОШКІЛЬНОГО ВІКУ ЗАСОБАМИ МУЗИЧНО-ІГРОВОЇ ДІЯЛЬНОСТІ | 94 |
| 31. | Пенкина В. ГЕНДЕРНАЯ ИДЕНТИЧНОСТЬ ДОШКОЛЬНИКОВ В STEAM- ТЕХНОЛОГИЯХ | 97 |
| 32. | Тян В. РАСТУЩЕЕ ЗНАЧЕНИЕ ВОСПИТАНИЯ ГЛОБАЛЬНОЙ ГРАЖДАНСТВЕННОСТИ В ЭПОХУ ИНФОРМАТИЗАЦИИ | 102 |
| 33. | Чайковська Г.Б., Жаркова І.І. ОСВІТА ДЛЯ СТАЛОГО РОЗВИТКУ: ПРАКТИЧНІ АСПЕКТИ УПРОВАДЖЕННЯ В ПОЧАТКОВІЙ ШКОЛІ | 105 |
| PHILOLOGICAL SCIENCES | | |
| 34. | Kolisnyk M., Kornyska Y. NORTH EASTERN VOCALIC DEVIATIONS OF ENGLISH | 108 |
| 35. | Truba H. NEURODISCOURSE IN THE MODERN SCIENTIFIC PARADIGM AND ITS IMPACT ON LINGUISTICS | 111 |
| 36. | Прокопович Л.С. «БІЛА ЛАГОДА ЯБЛУНЬ В ЦВІТУ / П'Ю ЖИТТЯ МОЄ СПРАГЛО РАДО» (КОЛІРНИЙ ЕПІТЕТ БІЛИЙ В ПОЕТЧНІЙ МОВІ ЄВГЕНА МАЛАНКА) | 113 |
| 37. | Телкова О.В., Есперова В.О. ЛЕКСИКО-СТИЛІСТИЧНІ ОСОБЛИВОСТІ ІСПАНСЬКОГО МОЛОДІЖНОГО СЛЕНГУ | 116 |

| PHILOSOPHICAL SCIENCES | | |
|------------------------------------|--|-----|
| 38. | Мелешук А.А. ОНТОЛОГИЧЕСКИЕ И ГНОСЕОЛОГИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ФЕНОМЕНА «ТРЕТЬЕЙ ПРИРОДЫ» | 118 |
| PHYSICAL AND MATHEMATICAL SCIENCES | | |
| 39. | Эфендиева А.Т. НЕОБХОДИМОЕ УСЛОВИЕ ОПТИМАЛЬНОСТИ ЭКОЛОГИЧЕСКИМИ СИСТЕМАМИ | 121 |
| PSYCHOLOGICAL SCIENCES | | |
| 40. | Ткаченко В.Л., Кабанцева А.В. ПСИХОЛОГИЯ В РЕАБИЛИТАЦИИ | 123 |
| 41. | Игнатович А., Гранчик А. ЧЕЛОВЕЧЕСКИЙ ФАКТОР В АВИАЦИИ | 129 |
| 42. | Лавренко О.В. ЕКОНОМІЧНЕ САМОВИЗНАЧЕННЯ СТУДЕНТСЬКОЇ МОЛОДІ : ЕМПІРИЧНЕ ДОСЛІДЖЕННЯ | 132 |
| 43. | Стахова О.О., Яцкевич Л.А. ПСИХОЛОГІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ ПРОЯВУ СОРОМ'ЯЗЛИВОСТІ У ДІТЕЙ ДОШКІЛЬНОГО ВІКУ | 135 |
| TECHNICAL SCIENCES | | |
| 44. | Denysiuk O.R. DETERMINATION OF PARAMETERS OF NUMERICAL SOLUTION FOR SPECIFIC CLASSES OF SYSTEMS OF DIFFERENTIAL EQUATIONS | 137 |
| 45. | Ergashev A.K., Ishmuxamedov A.X. FACE IDENTIFICATION PROBLEMS | 140 |
| 46. | Zongshuai G., Zhihao H. FOUR-COMPONENT DESCRIPTION OF ATOMS DYNAMICS IN THE IONIZATION CHAMBER OF PLASMA-ION THRUSTER | 143 |

| | | |
|---------|---|-----|
| 47. | Берова П.І. ФОРМУВАННЯ ЗЕМЕЛЬНИХ ДІЛЯНОК БАГАТОКВАРТИРНОЇ ЗАБУДОВИ ЯК ІНСТРУМЕНТ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ СТАЛОГО РОЗВИТКУ МІСЬКИХ НАСЕЛЕНИХ ПУНКТІВ | 146 |
| 48. | Казиев Г.З., Таурбекова А.А. РЕШЕНИЕ ПРИКЛАДНЫХ ЗАДАЧ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ БЛОЧНО-СИММЕТРИЧНЫХ МОДЕЛЕЙ И МЕТОДОВ | 148 |
| 49. | Мартиненко Д.М., Лапінов А.Д. ЖИТЛОВИЙ ФОНД ЯК ГАРАНТІЯ ЗАБЕЗПЕЧЕНОСТІ КОМФОРТУ ПРОЖИВАННЯ НАСЕЛЕННЯ | 151 |
| 50. | Пефтева І.О. АНАЛІЗ УЛОВЛЕННЯ ЛЕТУЧОЇ ЗОЛИ В СКРУБЕРАХ ВЕНТУРИ | 153 |
| 51. | Тракало Т.О., Янюк Т.І. ВИВЧЕННЯ ВЛАСТИВОСТЕЙ СОЧЕВИЦІ ДЛЯ ОТРИМАННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ПРОДУКТІВ | 156 |
| 52. | Циганкова Г.А. МЕТРОЛОГІЧНА ОЦІНКА ЕКСПЕРИМЕНТАЛЬНОГО ДОСЛІДЖЕННЯ МАГНІТНОГО ПОЛЯ В ЗУБЧАТОМУ ЗАЗОРІ ІНДУКТОРА | 159 |
| TOURISM | | |
| 53. | Постолова В.А., М'ясоїд Г.І. ВИРІШЕННЯ МІЖКУЛЬТУРНИХ КОНФЛІКТІВ В ТУРИЗМІ | 161 |

ВИВЧЕННЯ ВЛАСТИВОСТЕЙ СОЧЕВИЦІ ДЛЯ ОТРИМАННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ПРОДУКТІВ

Тракало Тетяна Олександрівна,
кандидат технічних наук,
старший викладач кафедри
технології зберігання і переробки зерна
Національний університет харчових технологій

Янюк Тетяна Іванівна
кандидат технічних наук,
доцент кафедри технології зберігання і переробки зерна
Національний університет харчових технологій

Головна особливість сучасних харчових технологій, і тим більше харчових технологій майбутнього, полягає в тому, що, на відміну від технологій початку ХХ ст. вони в переважній більшості спираються на досягнення фундаментальної науки. Сьогодні розвиток виробництва харчових продуктів немислимий без фундаментальних наукових досліджень і високотехнологічних промислових систем. Справді, харчові технології майбутнього – це нова сировина і нові властивості традиційної сировини, нові способи перетворення вихідної сільськогосподарської сировини, рослинного та тваринного походження в харчові продукти, нові рецептури продуктів харчування, нові пакувальні матеріали, які забруднюють навколишнє середовище, гнучкі технології, що забезпечують широкий асортимент харчових продуктів і їхню високу якість. Таким чином, сьогодні життєво необхідно в Україні розробляти концептуальні основи харчових технологій майбутнього, створювати наукову базу майбутніх винаходів і шляхів їхньої інженерної реалізації [1].

Зернобобові культури є родовищем корисних речовин. Вони найкраще підходять для використання при виробництві багатокомпонентних функціональних продуктів. Представники бобових містять у своєму складі білків до 36% [2], майже всі незамінні амінокислоти, а також незначну кількість жиру та вуглеводів за виключенням соєвих бобів. Собівартість отримання 1г білка рослинного походження у 10...30 разів є меншою [2] ніж тваринного при цьому характеризується хорошою засвоюваністю.

Наука не стоїть на місці і на сьогодні існує багато напрацювань щодо того, як саме той чи інший продукт впливає на організм людини. Саме знання про особливості дії нутрієнтів на клітинному і молекулярному рівнях в організмі людини дало поштовх до активного вивчення та впровадження в життя основ функціонального харчування [3].

Організація збалансованого харчування є основним чинником формування здоров'я нації, забезпечення високого ступеня реалізації її розумового, трудового, творчого та репродуктивного потенціалу, що визначає економічний

розвиток країни та забезпечує високий рівень соціального, культурного, економічного життя людей, їх фізичного та духовного добробуту.

Результати спостережень вітчизняних вчених свідчать, що понад 50% населення України харчується неякісно. Неповноцінне за кількісним та якісним складом, а також незбалансоване за енергетичною та поживною цінністю харчування сприяє розвитку аліментарних та аліментарно-залежних захворювань [4].

Для отримання висококалорійних напоїв різної концентрації за масовою часткою сухих речовин такі рослинні компоненти як сочевиця і овес голозерний відповідають встановленим вимогам за хімічним складом і є традиційним джерелом харчування у більшій частині Світу, однак до цього часу виробництво напоїв не набуло широкого застосування.

Мета статті. Провести дослідження фізико-хімічних та технологічних показників насіння сочевиці для виробництва функціональних продуктів.

Результати. Аналіз структури харчування населення України на сучасному етапі показує, що раціон українця характеризується дефіцитом білка у кількості 10...20 % від потреби. Тому у готовому продукті основним носієм білкових речовин повинні бути зернові і бобові культури. За якістю харчового білка і його засвоювання перше місце серед бобових культур посідають боби сої і сочевиці. Сочевиця не накопичує нітратів, токсичних елементів, радіонуклідів і вважається екологічно чистим продуктом, а за вмістом білка вона випереджає горох і квасолю. Різниця в хімічному складі насіння сочевиці крупнонасіневої і дрібнонасіневої незначна. Білок складається головним чином з глобулінів (легулін і віцілін), а також альбуміну проламіну і глютеліну. Сочевиця є джерелом вітамінів групи В (тіаміну, рібофлавіну, ніацину, β-коротину). Мінімальний вміст жирів має велике значення при дієтичному харчуванні. Але боби треба поєднувати з іншими зерновими, так як в них відсутні деякі амінокислоти - трипсин і метіонін [5].

Насіннева маса сочевиці за гранулометричним складом однорідна, основну масу (до 85%) складають насіння діаметром 4,98...5,14 мм. Явище неоднорідності насіння по крупності пояснюється особливістю їх формування на рослині у період вегетації рослини.

Поліфеноли сочевиці, такі як проціанідини і флаволи, як відомо мають сильну антиоксидантну, протизапальну і нейропротекторну дію з пригнічення ракових клітин. Але сочевиця містить антинутриєнти (інгібітор трипсину, фітинову кислоту та ліпазу), які зменшують всмоктування вітамінів та мінеральних речовин. Здатність до перетравлення і засвоювання білків рослинного походження в нативних бобах становить 34...76 %. Так у сукупному вмісті білків сочевиці вміст інгібітору трипсину становить 1,25 мг/г, що найменше серед усіх бобових. Традиційні методи обробки такі як: замочування, проростання, ферментація і теплова обробка суттєво зменшує їх вміст [5-6]. Тому в роботі було проведено аналіз цих видів обробки і надані рекомендації для розробки технологічних режимів обробки сочевиці. При попередньому замочуванні сочевиці були отримані такі результати. Вміст інгібітору трипсину перед дослідженням становив 1,25 мг/г. При замочуванні сочевиці до 96 годин

відбувалось поступове зменшення від 1,25 мг/г до 0,45 мг/г, при допустимому вмісті його 5,0 мг/г.

При пророщуванні зерна відбувається активація і синтез ферментів, під дією яких протікають процеси гідролізу запасних речовин. При цьому в насінні накопичуються низькомолекулярні водорозчинні білки, амінокислоти, цукри, декстрини, вітаміни, фітогормони. Довжина ростка, тобто час пророщування пропорційно впливає на вміст трипсину. Довготривале замочування насіння сочевиці дає зменшення від 6 % до 61,6 %. Термічна обробка сочевиці тривалістю 30 хвилин дає можливість зменшити вміст інгібітору трипсину до 1,18 мг/г. Аналогічний результат ми отримали при замочуванні насіння сочевиці на 24 години. Після 90 хвилин варіння вміст інгібітору трипсину практично не змінюється і залишається в межах 0,45 мг/г.

Висновки. Досліджено фізико-хімічні та технологічні показники якості насіння сочевиці (дрібнонасіневої та крупнонасіневої) та голозерного та плівчастого вівса.

За результатами теоретичних і експериментальних досліджень обґрунтована доцільність використання даних зернобобових культур при виробництві функціональних напоїв та продуктів.

Список літератури

1. Капрельянц Л. Функціональні продукти і нутрицевтики – сучасні підходи харчової науки. Вісник Львівського університету. Серія біологічна. 2016. Вип. 73. С. 441. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/VLNU_biol_2016_73_122 (дата звернення 20.05.2021).
2. Казаков Е. Д., Кириленко Г. П. Биохимия зерна и хлебопродуктов. СПб.: ГИОРД, 2005. 512 с.
3. Бородай А. Б., Никоненко Б. С. Удосконалення технології функціональних продуктів за рахунок використання рослинної сировини. Збірник наукових статей магістрів. Факультет товарознавства, торгівлі та маркетингу. Факультет харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу. Полтава. 2019. С. 73-77.
4. Єгоров Б. В., Мардар Б. В. Наукові основи формування споживних властивостей нових зернових продуктів. Одеса : ТЕС, 2013. 388 с.
5. Тележенко Л. М. Сочевиця як важливий національний ресурс рослинного білка. Корми і кормо виробництво. 2010. № 66. С. 158 – 163.
6. Тележенко Л. М., Атанасова В. В. Застосування пюреподібних страв на основі сочевиці у профілактичному харчуванні. *Збірник наукових праць молодих учених, аспірантів, та студентів «ОНАХТ»*. Одеса, 2009. С. 279–280.