

International Science Group
ISG-KONF.COM

**IMPACT OF MODERNITY ON
SCIENCE AND PRACTICE**

13
APRIL
14 **XII** **SCIENTIFIC AND
PRACTICAL
CONFERENCE**
EDMONTON, CANADA



ISBN 978-1-64871-914-1

IMPACT OF MODERNITY ON SCIENCE AND PRACTICE

IMPACT OF MODERNITY ON SCIENCE AND PRACTICE

Abstracts of XII International Scientific and Practical Conference

Edmonton, Canada
13-14 April 2020

IMPACT OF MODERNITY ON SCIENCE AND PRACTICE

Library of Congress Cataloging-in-Publication Data

UDC 01.1

The 12 th International scientific and practical conference «IMPACT OF MODERNITY ON SCIENCE AND PRACTICE» (13-14 April, 2020). Edmonton, Canada 2020. 678 p.

ISBN - 978-1-64871-914-1

Published on **Bookwire™**
by Bowker
<https://www.bookwire.com/>

Text Copyright © 2020 by the International Science Group(isg-konf.com).

Illustrations © 2020 by the International Science Group.

Cover design: International Science Group(isg-konf.com). ©

Cover art: International Science Group(isg-konf.com). ©

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:

Amirova r., Use of international standards of financial reporting in small and medium-sized entrepreneurship // Impact of modernity on science and practice. Abstracts of XII international scientific and practical conference. Edmonton, Canada 2020. pp. 22-25.

URL: <http://isg-konf.com> .

TABLE OF CONTENTS

| | | |
|-----|---|----|
| 1. | Акімова Л., Лисачок А. РЕГУЛЮВАННЯ ІНВЕСТИЦІЙНОЇ БЕЗПЕКИ: ДОСВІД ПОЛЬЩІ ТА УРОКИ ДЛЯ УКРАЇНИ | 18 |
| 2. | Amirova R. USE OF INTERNATIONAL STANDARDS OF FINANCIAL REPORTING IN SMALL AND MEDIUM-SIZED ENTREPRENEURSHIP | 22 |
| 3. | Артюхов А. ПРОБЛЕМИ ДОТРИМАННЯ АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ: ВПЛИВ СУЧАСНОГО СТАНУ ГАЛУЗІ ТЕХНІЧНИХ НАУК | 26 |
| 4. | Prushkovska I. FACTS AND PHANTASMS IN MODERN TURKISH DRAMA | 28 |
| 5. | Babkina O., Zosimenko V., Volobuiev A. THE SITUATION ANALYSIS BY COVID-2019 IN UKRAINE | 30 |
| 6. | Baiev V., Baieva O., Antonenko I. DIGITAL MARKETING IN THE MEDICAL TOURISM | 34 |
| 7. | Bartusiak P. «OSCILLATION SUR PLACE», OU POURQUOI BERGSON HÉSITE ENTRE «SE LANCE» ET «EST LANCÉ» | 39 |
| 8. | Brukhanskyi R. SHOWING FUTURE FACTS OF ECONOMIC LIFE IN THE BUSINESS ACCOUNTING SYSTEM | 41 |
| 9. | Chubina A. AUTHORITIES, SUBORDINATION AND OFFICIAL RELATIONS BETWEEN THE HEAD OF THE UNITED LOCAL COMMUNITY AND THE ELDER (STAROSTA) | 43 |
| 10. | Chugunov I., Aristov Yu. BUDGET STRATEGY FOR ECONOMIC GROWTH | 46 |
| 11. | Самойлова А. ЖИЗНЬ И ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ЛЕОНАРДА ЛЕОПОЛЬДОВИЧА ГИРШМАНА | 50 |
| 12. | Halas L. STRATEGIC AREAS OF DEVELOPMENT OF FOREIGN ECONOMIC ACTIVITY OF AGRICULTURAL ENTERPRISES | 53 |
| 13. | Галушак И. ОБГРУНТУВАННЯ ВИКОРИСТАННЯ ПОВЕРХОНЬ НАГРІВУ З РОЗРІЗНИМ СПІРАЛЬНО-СТРІЧКОВИМ ОРЕБРЕННЯМ В СИСТЕМАХ ТЕПЛОГАЗОПОСТОЧАННЯ | 56 |
| 14. | Горемикіна Ю. ПРАВОВЕ ПІДРУНТЯ ДЕРЖАВНИХ СОЦІАЛЬНИХ ГАРАНТІЙ ТА ЗОБОВ'ЯЗНЬ ДЛЯ ОСІБ ПОХИЛОГО ВІКУ В УКРАЇНІ | 60 |

IMPACT OF MODERNITY ON SCIENCE AND PRACTICE

| | | |
|-----|--|-----|
| 15. | Hraniak V. CONTACTLESS METHOD AND SENSOR FOR MEASUREMENT OF AXIAL DISPLACEMENT OF ELECTRIC MACHINE ROTOR | 65 |
| 16. | Гусєв В., Хапченкова Д., Іванова М. АСПЕКТИ ФОРМУВАННЯ БЕЗПЕКОВОЇ СТАТЕВОЇ ПОВЕДІНКИ СТУДЕНТСЬКОЇ МОЛОДІ В СУЧАСНИХ УМОВАХ | 70 |
| 17. | Казак Р. ОГЛЯД ЗАРУБІЖНИХ ДОСЛІДЖЕНЬ У СФЕРІ ВИЗНАЧЕННЯ ПРОБЛЕМ ЮРИДИЧНОЇ ТЕРМІНОЛОГІЇ | 74 |
| 18. | Харківська Д. ЖІНКИ В МЕДИЦИНІ | 77 |
| 19. | Хорунжа Т., Пасічний В. ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ ПАСТЕРИЗАЦІЇ НА ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ТА ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ СОСІСОК | 80 |
| 20. | Kolobov L. A BRIEF OVERVIEW OF THE MAIN ELEMENTS OF ENFORCEMENT PROCEEDINGS, IMPLEMENTATION IN THE PROCESS OF THE LAST REFORM | 85 |
| 21. | Kravchuk R., Tymoshenko D., Mikhailuk V. FEATURES OF INVESTMENT ATTRACTIVENESS ESTIMATION AND INVESTMENT ACTIVITY OF OIL AND GAS ENTERPRISES | 89 |
| 22. | Kuchuk O., Yukish Yu., Hrehovych M. FEATURES OF THE EYE TRAUMA IN THE PATIENTS OF THE REGIONAL OPHTHALMOLOGICAL TRAUMATOLOGY CENTRE | 93 |
| 23. | Курочкіна В., Золотова С. РОЛЬ ВИКЛАДАЧА ІНОЗЕМНИХ МОВ ЯК МОДЕРАТОРА РОЗВИТКУ МІЖКУЛЬТУРНОЇ КОМУНІКАЦІЇ В ПРОЦЕСІ ОРГАНІЗАЦІЇ НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ | 94 |
| 24. | Liubchenko M., Radchenko A. DESIGNING OF MODERN PLAYGROUNDS ADAPTED FOR CHILDREN WITH DISABILITIES | 97 |
| 25. | Liubych V., Ulianych I. THE FORMATION OF QUALITY OF GRAIN SPELT WHEAT | 99 |
| 26. | Maliuga L. MANAGING ENTERPRISES UNDER CONDITIONS OF COMPETITION | 102 |
| 27. | Мочурад Л., Цьона І. ПОБУДОВА ДІАГРАМ МОДЕЛЮВАННЯ РОБОТИ ІНФОРМАЦІЙНОЇ СИСТЕМИ РОЗПОДІЛУ НАВАНТАЖЕННЯ ВИКЛАДАЧІВ | 105 |
| 28. | Mogilova A., Matvieieva M. CROWD-TECHNOLOGY AS A MODERN SORT OF OF THE COMMUNICATIVE INFLUENCE ON THE CUSTOMER | 109 |

ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ ПАСТЕРИЗАЦІЇ НА ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ТА ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ СОСІСОК

Хорунжа Т.

аспірант

Національний університет харчових технологій

Пасічний В.

д.т.н. професор

Національний університет харчових технологій

Одним із пріоритетних завдань сучасного м'ясної галузі є випуск продукції, яка вирізняється покращеними споживними властивостями. М'ясо та м'ясопродукти являються найважливішими компонентами раціону людини, так як є джерелом високоякісних білків та вітамінів необхідних для нормального розвитку організму. Серед м'ясних продуктів найбільшим попитом у споживачів користуються ковбасні вироби вареної групи. Для розширення асортименту якісних м'ясних продуктів проводяться дослідження вітчизняними та зарубіжними вченими щодо можливості застосування білкової сировини тваринного походження.

Проведено аналітичний огляд літературних джерел зарубіжних і вітчизняних авторів, щодо використання у ковбасних виробках сухої молочної сироватки, крові харчової, пастеризація варених ковбасних виробів, температурні режими пастеризації. Варена група ковбасних виробів є найбільш популярна в Україні. Актуальним питання є розробка нових рецептур ковбасних виробів вареної групи з повноцінним біологічним складом, за рахунок додавання до продуктів тваринного білку. Так як дана група ковбасних виробів має обмежений термін зберігання, для його подовження застосовували пастеризацію.

У роботі висвітлені питання розробки продуктів збагачених гемовим залізом. Вивчали ефект пастеризації та вплив у складі рецептур наявності сухої молочної сироватки, крові харчової та комбінованої жирової емульсії. Досліджено ефект пастеризації отриманих рецептур. Досліджено фізико-хімічні показники сировини, ковбасних виробів до пастеризації та після. Досліджено органолептичні властивості готового продукту. Додавання сухої молочної сироватки впливає на смакові характеристики готового продукту, також підвищує біологічну цінність ковбасних виробів. Кров харчова додавалася до рецептури у обмеженій кількості, так як кров надає готовому виробу специфічний смак та аромат, визначили оптимальну кількість додавання крові харчової до рецептури.

Пошук нових складових рецептур варених ковбасних виробів для підвищення біологічної цінності в наш час є актуальним питанням.

Спосіб життя і харчування сучасної людини є найважливішими факторами від яких залежить працездатність, резистентність до негативних зовнішніх впливів, що в кінцевому підсумку визначає тривалість життя [1].

IMPACT OF MODERNITY ON SCIENCE AND PRACTICE

Результатом розвитку численних наукових теорій про продукти харчування повинно бути поява нових корисних для здоров'я людини продовольчих товарів, збагачених одним або декількома функціональними інгредієнтами. Технології таких продуктів мають на увазі многостадійність процесів, при яких виявляється досить інтенсивне хімічне і фізичний вплив на компоненти сировини та ін. інгредієнти, що призводить до значних модифікацій кількісного і якісного складу: вітамінів, ферментів і інших біологічно активних речовин і мікроелементів [2, 3, 4].

Хороша сполучуваність молочних білків з м'ясом, їх здатність покращувати його функціональні властивості дозволяють використовувати біологічні компоненти, зокрема сухої молочної сировини для створення продуктів спеціального призначення. Молочна сироватка - джерело макро- і мікроелементів (кальцію, фосфору, калію), а також вітамінів необхідних для життєдіяльності людини. Суха молочна сироватка є порошкоподібною речовиною білого або злегка жовтуватого відтінку. Це повністю натуральний продукт, який виготовляється в промислових умовах зі свіжої підсирної і сирної сироватки, одержуваної з молока в процесі виробництва сиру і сиру [5, 6].

Одним з проявів нестачі споживання якісних продуктів харчування вважається залізодефіцитної стан, яке набуло широкого поширення в світі. Існує два напрямки подолання дефіциту заліза в харчуванні населення: медикаментозне - призначення залізовмісних препаратів і дієтичне - оптимізація структури харчування за рахунок створення нового покоління продуктів, збагачених мікронутрієнтів, значно підвищують функціональність, безпеку і споживчі властивості продовольчих товарів [7, 8].

Нами було розроблені рецептури сосисок на основі м'ясної сировини, продуктів перероблення молока та харчової крові, проведено їх теплову обробку за різних температурних режимів. Як контроль використовували сосиски "Молочні", виготовлені за стандартною технологією для варених ковбасних виробів. Рецептурний склад представлено в таблиці 1.

Для визначення впливу теплового оброблення свіжовиготовлені в лабораторних умовах сосиски герметично пакували в скляну тару з додаванням заливних соусів і проводили пастеризацію при температурі 85 °С за формулою (30–40–20) хв, де 30 – час на нагрівання зразків до температури пастеризації, 40 – час термостатування при заданій температурі та 20 – час охолодження.

Таблиця 1 - Рецептурний склад ковбасних виробів

| Сировина | 1 | 2 | 3 | 4 |
|--------------------------------|-----|-----|-----|-----|
| Червоне м'ясо курчат-бройлерів | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Яловичина 1 сорт | 46 | 44 | 43 | 41 |
| Свинина н/ж | 15 | 15 | 15 | 15 |
| Кров харчова | 3 | 3 | 6 | 6 |
| Суша сироватка | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Суше молоко | 2 | 4 | 2 | 4 |
| Волога (лід) | 20 | 30 | 20 | 30 |
| Сало хребтове | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Спеції: | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 |

IMPACT OF MODERNITY ON SCIENCE AND PRACTICE

| | | | | |
|--|-------|-------|-------|-------|
| Сіль кухонна | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 |
| Нітрит натрію | 0,005 | 0,005 | 0,005 | 0,005 |
| Суміш функціональ-но-технологічна "Емулін" | 1 | 1 | 1 | 1 |

На першому етапі досліджували фізико-хімічні показники сировини.

Таблиця 2

Результати дослідження фізико-хімічних показників сировини

| Сировина | pH | Вміст вологи, % | ВЗЗ, % | Пластичність см ² *Г/кг |
|--------------------------------|------|-----------------|--------|---------------------------------------|
| Свинина напівжирна | 6,40 | 53,80 | 87,1 | 8,9± 0,01 |
| Яловичина 1 сорт | 6,45 | 68,50 | 95,2 | 7,6± 0,01 |
| Червоне м'ясо курчат-бройлерів | 6,50 | 66,88 | 93,0 | 9,1± 0,01 |

Аналіз отриманих результатів свідчить, що pH досліджуваних зразків м'ясної сировини характеризує їх доброякісність. Найбільший вміст вологи у яловичині 68,5% і м'ясі курчат-бройлерів 66,88%, проте, а також ці види м'яса мають високі показник ВЗЗ, відповідно 95,2 і 93%.

В подальших дослідженнях визначали показники сосисок вироблених без повторної пастеризації і пастеризованих. Результати досліджень представлено у таблицях 3 і 4.

Таблиця 3

Результати дослідження сосисок до пастеризації

| Рецептура | pH | Вміст вологи, % | ВЗЗ, % | Пластичність см ² *Г/кг |
|-----------|-----|-----------------|--------|---------------------------------------|
| Контроль | 6,0 | 70,0 | 75,0 | 5,5± 0,01 |
| 1 | 6,5 | 50,2 | 73,0 | 6,6± 0,01 |
| 2 | 6,5 | 46,2 | 77,0 | 2,8± 0,01 |
| 3 | 6,5 | 52,9 | 70,4 | 3,9± 0,01 |
| 4 | 6,5 | 54,3 | 77,8 | 6,6± 0,01 |

pH ковбасних виробів в межах норми. ВЗЗ у всіх зразків високе, найвище значення у 4 зразку 77,8%, і ці значення не суттєво відрізняються від контролю.

Таблиця 4

Результати дослідження сосисок після пастеризації

| Рецептура | pH | Вміст вологи, % | ВЗЗ, % | Пластичність см ² *Г/кг | Вихід до основної сировини, % |
|-----------|-----|-----------------|--------|---------------------------------------|-------------------------------|
| Контроль | 6,1 | 78,2 | 80,1 | 6,3± 0,01 | 100,0 |

IMPACT OF MODERNITY ON SCIENCE AND PRACTICE

| | | | | | |
|---|-----|------|------|-----------|-------|
| 1 | 6,6 | 63,6 | 77,0 | 8,5± 0,01 | 113,0 |
| 2 | 6,5 | 72,6 | 74,1 | 6,2± 0,01 | 110,0 |
| 3 | 6,6 | 65,3 | 76,0 | 5,2± 0,01 | 108,0 |
| 4 | 6,5 | 67,0 | 80,2 | 5,2± 0,01 | 116,0 |

Водозв'язуюча здатність в усіх зразках була достатньо високою, після пастеризації, у дослідних зразках була дещо вище ніж до пастеризації, що дозволяє зробити висновок про незначний вплив повторної пастеризації на функціонально-технологічні показники сосисок з заданим видом сировини.

Результати сенсорної оцінки проводили за 5-бальною шкалою за такими показниками як: смак, запах, консистенція, соковитість, зовнішній вигляд готових до споживання ковбасних виробів.

Вищі значення показників мали сосиски з 6% харчової крові, які мають співвідношення за сухими речовинами до продуктів перероблення молока 1: 9, що дозволяє рекомендувати дане співвідношення при розробці нового асортименту ковбасних виробів на основі харчової крові.

Висновки: Досліджено фізико-хімічні показники сосисок до та після пастеризації у порівнянні з контролем виявили, що комбінування м'ясної сировини, продуктів прероблення молока і харчової крові у заданих співвідношення дозволяє виробляти сосиски пастеризовані з високими технологічними і органолептичними показниками.

Список літератури

1. Marco, I. (2017). Development of innovative analytical methods for meat products safety and quality assurance: The MPSQA project. *J Food Microbiol Saf Hyg*, 2(2), 28–34. doi: 10.4172/2476-2059-c1-002.
2. Страшинський, І. М., Пасічний, В. М., & Фурсік, О. П. (2015). Функціонально-технологічні властивості м'ясних систем з використанням білоквмісної композиції. *Харчова промисловість*, (18), 56-61.
3. Пасічний, В. Н., Кочубей-Литвиненко, О. В., Маринин, А. И., Гармаш, Д. В., & Святненко, Р. С. (2018). Биологическая ценность кровяных колбас с использованием сухой молочной сыворотки. *Вестник Херсонского национального технического университета*, (2 (65)).
4. Khorunzha, T., Pasichnyi, V., Marynin, A., Svyatnenko, R., & Moroz, O. (2019). Pasteurized sausages with high heme iron content. *Scientific Messenger of LNU of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Food Technologies*, 21(91), 43-47. <https://doi.org/10.32718/nvlvet-f9108>
5. Pea, R. (2009). Intensive Livestock Farming: Global Trends, Increased Environmental Concerns, and Ethical Solutions. *Journal of Agricultural and Environmental Ethics*, 22(2), 153–167. doi: 10.1007/s10806-008-9136-3.
6. Nohr, D. and H.K. Biesalski, 'Mealthy' food: meat as a healthy and valuable source of micronutrients. *Animal*, 2007. 1(02): p. 309-316.
7. Cravens, W.W., Plants and Animals as Protein Sources. *Journal of Animal Science*, 1981. 53(3): 817-826.

IMPACT OF MODERNITY ON SCIENCE AND PRACTICE

8. Arneth, W., Die ernährungsphysiologische Bedeutung von Fleisch, in Kulmbacher Reihe Band 18 - Chemie des Lebensmittels Fleisch 2003, Bundesanstalt für Fleisch forschung: Kulmbach. p. 178 - 212.