

International Science Group
ISG-KONF.COM

SCIENCE, TRENDS AND
PERSPECTIVES

18
MAY
19 **XVII** SCIENTIFIC AND
PRACTICAL
CONFERENCE
TOKYO, JAPAN



Japan

DOI 10.46299/ISG.2020.XVII
ISBN 978-1-64871-420-7

SCIENCE, TRENDS AND PERSPECTIVES

SCIENCE, TRENDS AND PERSPECTIVES

Abstracts of XVII International Scientific and Practical Conference

Tokyo, Japan
18-19 May, 2020


SCIENCE, TRENDS AND PERSPECTIVES

Library of Congress Cataloging-in-Publication Data

UDC 01.1

The 17 th International scientific and practical conference «SCIENCE, TRENDS AND PERSPECTIVES» (18-19 May, 2020). Tokyo, Japan 2020. 432 p.

ISBN - 978-1-64871-420-7

Published on  **Bookwire**TM
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:

Chugunov I., Kaneva T., Budget regulation of economic development of the country // Science, trends and perspectives. Abstracts of XVII international scientific and practical conference. Tokyo, Japan 2020. Pp. 12-16.

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

TABLE OF CONTENTS

| | | |
|-----|--|----|
| 1. | Chugunov I., Kaneva T. BUDGET REGULATION OF ECONOMIC DEVELOPMENT OF THE COUNTRY | 12 |
| 2. | Davydenko N. TERM CONSTITUTION: HISTORICAL DEVELOPMENT | 17 |
| 3. | Dolia K. FOUNDATIONS OF INTERCITY RAILWAY COMMUNICATION | 21 |
| 4. | Dolia K. INFLUENCE OF SPEED OF CONNECTION IN THE RAILWAY NETWORK | 23 |
| 5. | Golub T. GSUITE FOR EDUCATION AS A SET OF TOOLS FOR DISTANCE LEARNING IN UNIVERSITIES | 25 |
| 6. | Gritsenko O. FORMATION OF PROFESSIONALISM OF SPECIALIST IN THE FIELD OF CHOREOGRAPHIC ART | 28 |
| 7. | Kadyra N., Lashkiba T., Kuchuk O. FREQUENCY AND CAUSES OF IRVINE-GASS SYNDROME | 30 |
| 8. | Kholod A., Pasichnyi V. WORKING OUT A RECIPE OF MEATLOAVES WITH ADDITION OF OLEORESINS | 33 |
| 9. | Kovalenko Y., Vitrenko L. EDUCATION AS A SOCIO-ECONOMIC PHENOMENON | 35 |
| 10. | Kovalev A. DEVELOPMENT OF ATMOSPHERIC COMPOSITION CONTROL METHODS USING FOURIER SPECTROMETERS | 37 |
| 11. | Kruty K. STREAM-EDUCATION ON THE CULTURE OF PRE-SCHOOLERS' ENGINEERING THINKING | 42 |
| 12. | Kukharuk A. SUSTAINABLE DEVELOPMENT IN BUSINESS: A GENERAL VIEW | 45 |
| 13. | Kuzmenko Y. READING THE PROSE OF THE JAPANESE INTROVERTED GENERATION IN XXI CENTURY: EXISTENTIAL AND SOCIAL ASPECTS | 47 |
| 14. | Maliuga L. CRISIS MANAGEMENT OF HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS ENTERPRISES | 49 |
| 15. | Miasoid H., Shevchenko A. CORPORATE SOCIAL RESPONSIBILITY IN TRAVEL AND HOSPITALITY BUSINESS | 51 |

SCIENCE, TRENDS AND PERSPECTIVES

| | | |
|-----|---|-----|
| 16. | Miasoid H., Shevchenko A. WORKFORCE AS AN ASSET: A CASE IN THE INTERNATIONAL HOTEL BUSINESS | 54 |
| 17. | Міщенко В., Домніна І., Коробков Д. МЕТОДИЧНИЙ ПІДХІД ДО ПРОГНОЗУВАННЯ БАНКРУТСТВА ПІДПРИЄМСТВА З УРАХУВАННЯМ ЗОВНІШНІХ ФАКТОРІВ | 58 |
| 18. | Nedin V. THE TRANSVERSE OSCILLATIONS OF THE ROTATING RODS UNDER ACTION OF THE PERIODIC AXIAL FORCES | 62 |
| 19. | Neroda T. EXPANSION OF BASIC INTER-ENTITIES COMMUNICATIONS IN THE ONLINE DISTANCE LEARNING PLATFORM | 66 |
| 20. | Nichkalo S. FORMATION OF SILICON NANOWIRES ON SILICON WAFERS OF VARIOUS CONDUCTIVITY TYPES BY METAL-ASSISTED CHEMICAL ETCHING | 70 |
| 21. | Oktysyuk Y., Avakov V., Cherepiuk O. ESTIMATION OF BIOPHYSICAL PARAMETERS OF SALIVA IN YOUNG CHILDREN WITH DENTAL CARIES | 74 |
| 22. | Pet'ko L., Turchynova G., Morgun M. INDONESIAN ORCHID FESTIVAL 2020 AT KEW | 76 |
| 23. | Poberezhny L., Poberezhna L., Markhalevych V. ENSURING THE WORKINGNESS OF GAS PIPELINES THROUGH THE ZONE OF THE OSS AND NEAR THE ZONE OF COMBAT | 80 |
| 24. | Poberezhny L., Hrytsanchuk A. EFFECT OF GAS HYDRATES ON CORROSION OF INDUSTRIAL PIPELINES | 90 |
| 25. | Prykaziuk N., Lobova O., Gumenyuk L. APPLICATION OF COMPLEX ASSESSMENT IN UNDERWRITING CYBER RISKS BY INSURERS | 94 |
| 26. | Rozlutska G., Sokol M., Georgios T. ПРАГМАТИКА ПОЛІКУЛЬТУРНОСТІ У РОЗВИТКУ ТОЛЕРАНТНОСТІ ДОШКІЛЬНИКА | 99 |
| 27. | Rykov S., Venediktova O., Mogilevskiy S. RETINAL VEIN OCCLUSION AFTER CARDIOSURGERY USING ARTIFICIAL BLOOD CIRCULATION AND MARKERS OF ACUTE INFLAMMATION AND ENDOTHELIAL DYSFUNCTION | 103 |
| 28. | Salavelis A., Zinchenko O., Pavlovsky S. FEATURES NUTRITION OF THE ELDERLY IN TERMS OF GERONTOLOGY | 106 |

SCIENCE, TRENDS AND PERSPECTIVES

| | | |
|-----|---|-----|
| 29. | Shakhovska N., Lavryk Y., Podoba A. GAMIFICATION APPROACH IN THE EDUCATION PROCESS | 110 |
| 30. | Skakalska L., Nazarevych A., Kosarchyn V. THE THEORETICAL-EMPIRICAL METHODICS OF HYDROCARBONS PREDICTION. NEW ASPECTS | 114 |
| 31. | Strashynskiy I., Pasichnyi V., Romazan A. FEATURES OF MODERN MANUFACTURING TECHNOLOGIES SMOKED SMOKES | 117 |
| 32. | Strashynskiy I., Omelchenko M., Karapalov A. USE OF HYDROCOLLOIDS IN MEAT SYSTEMS | 119 |
| 33. | Ulyanova V. PHILOSOPHICAL FOUNDATIONS OF PUBLIKIS ADMINISTRATION QUALITY OF HIGHER EDUCATION. | 122 |
| 34. | Барда С.І. ПЕДАГОГІЧНИЙ КОУЧИНГ – ШЛЯХ ДО СИНЕРГІЇ УЧИТЕЛЯ ТА УЧНЯ | 124 |
| 35. | Батарчук І.І. ВПЛИВ ЗОВНІШНЬОГО ВИГЛЯДУ ОРАТОРА НА АВДИТОРІЮ | 127 |
| 36. | Беліков І. РОЗВИТОК ТА УДОСКОНАЛЕННЯ ФІЗИЧНОЇ СИЛИ У КУРСАНТІВ ВВНЗ(ВНП ЗВО). | 131 |
| 37. | Биконя О.П. ЗМІСТ НАВЧАННЯ МАЙБУТНІХ ЕКОНОМІСТІВ ПЕНІТЕНЦІАРНОЇ СЛУЖБИ АНГЛІЙСЬКОЇ МОВИ | 133 |
| 38. | Богданова Л. МАЛЫЕ АРХИТЕКТУРНЫЕ ФОРМЫ, КАК СПОСОБ ОРГАНИЗАЦИИ БИОПОЗИТИВНОГО АРХИТЕКТУРНОГО ПРОСТРАНСТВА | 137 |
| 39. | Бондаренко В.І. МОБІЛЬНІ ТЕХНОЛОГІЇ ЯК ЗАСІБ РЕАЛІЗАЦІЇ КОНЦЕПЦІЇ U-LEARNING | 140 |
| 40. | Бондаренко Ю.В. ПЕРСПЕКТИВИ ЗБАГАЧЕННЯ ДРІЖДЖОВИХ ЛИСТКОВИХ ВИРОБІВ НАСІННЯМ ЛЬОНУ | 143 |
| 41. | Борецька Н., Денисенко М. СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ СОЦІАЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО РОЗВИТКУ ДЕРЖАВИ | 147 |
| 42. | Бубела А.В. ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ ВІБРАЦІЇ НА ДРЕНАЖНУ ЗДАТНІСТЬ ДОРОЖНЬОЇ КОНСТРУКЦІЇ | 150 |
| 43. | Бугайова Л.П. СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ЛІДЕРСТВА МАЙБУТНІХ УЧИТЕЛІВ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ | 152 |

SCIENCE, TRENDS AND PERSPECTIVES

| | | |
|-----|---|-----|
| 44. | Глушук С.В. ВИКОРИСТАННЯ ПЛАТФОРМИ ДИСТАНЦІЙНОГО НАВЧАННЯ MOODLE ПРИ ВИВЧЕННІ РИТОРИКИ В ЗАКЛАДІ ВИЩОЇ ОСВІТИ | 156 |
| 45. | Голінська Т.М., Шумська А.І. ФОРМУВАННЯ ДИТЯЧОЇ ТВОРЧОСТІ ДІТЕЙ ДОШКІЛЬНОГО ВІКУ ЗАСОБАМИ ОБРАЗОТВОРЧОЇ ДІЯЛЬНОСТІ | 159 |
| 46. | Голінська Т.М., Владимірова А.Л., Ільницька О.О. ПРОБЛЕМА ЕСТЕТИЧНОГО ВИХОВАННЯ УЧНІВ В ОСВІТНЬОМУ ПРОЦЕСІ ПОЧАТКОВОЇ ШКОЛИ | 164 |
| 47. | Гордієнко Д. ДЕЯКІ ПИТАННЯ ЩОДО ЦИВІЛЬНО-ПРАВОВОЇ ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ | 169 |
| 48. | Грейда Н., Андрійчук О., Ульяницька Н. САНАТОРНА КУРОРТОЛОГІЯ У ФІЗИЧНІЙ ТЕРАПІЇ | 172 |
| 49. | Грищенко В. ОСОБЛИВОСТІ ПРОТЕЇНОВОГО СПЕКТРА ПЛАЗМИ КРОВІ В ТЕЛЯТ ПЕРШИХ ГОДИН ЖИТТЯ | 175 |
| 50. | Гуменюк Р.В., Корюгін А.В. ОСОБЛИВОСТІ УПРАВЛІННЯ СУБ'ЄКТАМИ ПІДПРИЄМНИЦТВА В УМОВАХ ПРОЯВУ ФІНАНСОВИХ РИЗИКІВ | 177 |
| 51. | Гуржий О.С., Скрипченко О.Т. ПРАВОВЕ РЕГУЛЮВАННЯ З ПРИВОДУ БОРОТЬБИ З ДОПІНГОМ В УКРАЇНІ | 181 |
| 52. | Дашківська М.О., Сітнікова Є.О., Шевчук О.А. НАСІННЄВА ПРОДУКТИВНІСТЬ ГОРОХУ ЗА ДІЇ РЕГУЛЯТОРІВ РОСТУ РОСЛИН | 184 |
| 53. | Дзюба А.О., Корнієнко О.С., Стеценко С.М. FSO ТЕХНОЛОГІЯ ЯК ПЕРСПЕКТИВНИЙ НАПРЯМОВ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРИХОВАНОГО ЗВ'ЯЗКУ В ПІДРОЗДІЛАХ РАКЕТНИХ ВІЙСЬК ТА АРТИЛЕРІЇ | 189 |
| 54. | Дзюбій М.В., Шелега М.М. ФІНАНСОВЕ ПОСЕРЕДНИЦТВО ТА ЙОГО РОЛЬ У РОЗВИТКУ ФІНАНСОВОГО РИНКУ УКРАЇНИ | 191 |
| 55. | Дуб Н.Є., Антоненко Ю.О., Багрій І.І. РОЛЬ ТА МІСЦЕ МЕДИЧНОЇ СЕСТРИ В СИСТЕМАХ ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я КРАЇН СВІТУ | 195 |
| 56. | Зоря Ю.М. STEM ЯК ТРЕНД У СУЧАСНІЙ ОСВІТИ | 199 |

SCIENCE, TRENDS AND PERSPECTIVES

| | | |
|-----|--|-----|
| 57. | Кавиліна Г.К. ФОРМУВАННЯ ЗВ'ЯЗНОГО МОНОЛОГІЧНОГО МОВЛЕННЯ У ДІТЕЙ СТАРШОГО ДОШКІЛЬНОГО ВІКУ ІЗ ЗАГАЛЬНИМ НЕДОРОЗВИНЕННЯМ МОВИ ІІ РІВНЯ | 203 |
| 58. | Карпенко А.В., Демочко Г.Л. РОЛЬ СНА У ЖИТТІ ЛЮДИНИ | 206 |
| 59. | Катеринчук І.С., Бабарика А.О., Табенський С.М. УДОСКОНАЛЕННЯ АЛГОРИТМУ ВИЯВЛЕННЯ ДИНАМІЧНИХ ОБ'ЄКТІВ НА ВІДЕОПОСЛІДОВНОСТЯХ | 208 |
| 60. | Клименова О.М. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОММУНИКАТИВНОЙ МЕТОДИКИ В ПРЕПОДАВАНИИ ИНОСТРАННЫХ ЯЗЫКОВ (НА ПРИМЕРЕ КУРСОВ ИНТЕНСИВНО ИЗУЧЕНИЯ АНГЛИЙСКОГО В ВЕЛИКОБРИТАНИИ) | 211 |
| 61. | Кожина А.В. НОРМАТИВНО-ПРАВОВІ АСПЕКТИ ПУБЛІЧНОГО УПРАВЛІННЯ ІНКЛЮЗИВНИМ МІСЦЕВИМ РОЗВИТКОМ | 215 |
| 62. | Коровкина А. ВЛИЯНИЕ ЕВРОПЕЙСКОГО ОПЫТА НА ФОРМИРОВАНИЕ СТИЛЯ МОДЕРН В УКРАИНЕ (НА ПРИМЕРЕ Г. ХАРЬКОВА) | 218 |
| 63. | Котлубай В.О. СИНЯ ЕКОНОМІКА ЯК НОВИЙ ВЕКТОР РОЗВИТКУ МОРСЬКИХ ПОРТІВ УКРАЇНИ | 221 |
| 64. | Кохан К.В. ПРОБЛЕМАТИКА ІНФОРМАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ В ЛОГІСТИЦІ | 224 |
| 65. | Крадїнова Т.А., Гуда О.В., Тимошук В.М. ВІЗУАЛІЗАЦІЯ НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ ПРИ ВИВЧЕННІ КУРСУ ВИЩОЇ МАТЕМАТИКИ | 227 |
| 66. | Куш Р., Топчій О. ВПЛИВ КОМПОЗИЦІЙНОЇ СУМІШІ ЛЛЯНОГО, РИСОВОГО, ЯЧМІННОГО БОРОШНА НА БІОЛОГІЧНУ ЦІННІСТЬ ПОСІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ | 229 |
| 67. | Ляо Б. МОДЕЛЮВАННЯ ПРОЦЕСУ ФОРМУВАННЯ МУЗИЧНО- ЕСТЕТИЧНОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ ПІДЛІТКІВ | 233 |
| 68. | Майкут-Забродська І.М. ХРОНІЧНА МІЄЛОЇДНА ЛЕЙКЕМІЯ: ОСНОВНІ ПРИЧИНИ ВИНИКНЕННЯ УСКЛАДНЕНЬ ПРИ ПРОВЕДЕННІ ТЕРАПІЇ | 237 |
| 69. | Макарчук М.О. КУКУРУДЗА, І НОВИЙ НЕБЕЗПЕЧНИЙ ШКІДНИК | 240 |
| 70. | Мачинська А.В., Глущенко Я.І. ОЦІНКА ВПЛИВУ ПАНДЕМІЇ НА ЕКОНОМІЧНИЙ ПОТЕНЦІАЛ УКРАЇНИ | 242 |

SCIENCE, TRENDS AND PERSPECTIVES

| | | |
|-----|---|-----|
| 71. | Мельничук Н., Геник Я., Паславский М. ВЛИЯНИЕ РЕКРЕАЦИОННЫХ НАГРУЗОК НА КОМПОНЕНТЫ ЛЕСОПАРКА «ПОГУЯНКА» В Г. ЛЬВОВЕ | 248 |
| 72. | Михайлова І.В. ТОЛЕРАНТНІСТЬ ЯК ПСИХОЛОНГО-ПЕДАГОГІЧНА ПРОБЛЕМА | 256 |
| 73. | Ніколаєску І. ПРОФЕСІЙНО-ПЕДАГОГІЧНА САМОРЕАЛІЗАЦІЯ ВИКЛАДАЧА ЗАКЛАДУ ВИЩОЇ ОСВІТИ ЗАСОБАМИ ІНФОРМАЦІЙНО-КОМУНІКАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ : ЕКСПЕРТНЕ ОЦІНЮВАННЯ | 260 |
| 74. | Носач А.М. ПРАВА ДИТИНИ НА НАЛЕЖНЕ БАТЬКІВСЬКЕ ВИХОВАННЯ: ЗАГАЛЬНОТЕОРЕТИЧНА ХАРАКТЕРИСТИКА | 264 |
| 75. | Одаренко О.В. ПРОБЛЕМЫ ЖУРНАЛИСТОВ-ФРИЛАНСЕРОВ: СВОБОДНЫЙ КРЕАТИВ ИЛИ МАРГИНАЛЬНОЕ ГЕТТО? | 267 |
| 76. | Олло В.П. «СОЦІАЛЬНО-КРЕАТИВНА МОДЕЛЬ ВИКЛАДАЧ- КУРСАНТ» - ФОРМУВАННЯ ПОТЕНЦІАЛУ ЩОДО ОПТИМІЗАЦІЇ ОСОБИСТІСНОГО РОЗВИТКУ. | 270 |
| 77. | Парасюк Н.М. ЗАСТОСУВАННЯ ШТРАФУ ДО ЮРИДИЧНИХ ОСІБ ЯК ВИДУ ЗАХОДІВ КРИМІНАЛЬНО-ПРАВОВОГО ХАРАКТЕРУ | 274 |
| 78. | Pasichnyi V., Polymbryk M., Khorunzha T. DIRECTIONS AND PROSPECTS OF USING FOOD BLOOD OF SLAUGHTER ANIMALS | 277 |
| 79. | Паталаха І.О. ПРОБЛЕМНІ ПИТАННЯ РЕАЛІЗАЦІЇ ІНСТИТУТУ ВИКРИВАЧІВ В УКРАЇНІ | 279 |
| 80. | Пережестенко Т.П., Кучер О.В., Видиборець С.В. ДЕЯКІ СКЛАДОВІ НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ ТА ЇХ ЗНАЧЕННЯ У ФОРМУВАННІ ОСОБИСТОСТІ ЛІКАРЯ | 282 |
| 81. | Петько С.М. ДЕРЖАВНА ПІДТРИМКА ЕКСПОРТНОЇ МОДЕЛІ ДЛЯ МАЛИХ ТА СЕРЕДНІХ ПІДПРИЄМСТВ: КОРЕЙСЬКИЙ ДОСВІД | 286 |
| 82. | Плужнік О.І. КРИМІНАЛЬНІ ПРАВОПОРУШЕННЯ: ОКРЕМІ КРИМІНАЛЬНО-ПРАВОВІ АСПЕКТИ | 289 |
| 83. | Погореленко Н.П. ФОРМАЛІЗАЦІЯ ВІДБОРУ ІНСТРУМЕНТІВ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ФІНАНСОВОЇ СТАБІЛЬНОСТІ БАНКІВСЬКОЇ СИСТЕМИ | 292 |

DIRECTIONS AND PROSPECTS OF USING FOOD BLOOD OF SLAUGHTER ANIMALS

Pasichnyi V.,

Professor

National University of Food Technologies

Polymbryk M.,

Candidate of technical sciences

National University of Food Technologies

Khorunzha T.

postgraduate

National University of Food Technologies

The question of the use of concomitant products of slaughter of connective tissue proteins [1], food blood in meat products is quite relevant today [2], as an important role in solving the problem of protein deficiency is played by secondary raw materials of the meat processing industry. Values occupies one of the first places among other types of raw materials. Of particular importance among such raw materials is the blood of slaughter animals, namely the protein fraction of blood plasma. It has the maximum level of assimilation and digestion, but has a limit on some essential amino acids [3], which needs to be taken into account when developing food [4]. Studies have shown that light blood albumin contains about 95% protein and has high functional and technological properties: moisture absorption capacity of 117.0%, emulsifying ability of 122.8%, the degree of swelling of 399.8% [2]. These properties of light albumin allow it to be introduced into meat products instead of vegetable proteins, which are traditionally included in the recipes of sausages. Thereby improving not only the nutritional and biological value of products, but also reducing their cost.

Ways of using the blood of slaughter animals are diverse. Due to the nutritional properties and content of biologically active components, it is widely used to create functional foods, food additives for various purposes. The industry uses both whole blood and all its components: plasma, hemoglobin, serum and fibrin. The collected food blood in the slaughterhouse of the meat-packing plant is pumped to the blood processing department. Further use of blood and its fractions depends on what product they want to get from it. One third of the blood collected at the enterprises goes to food production, mainly in the form of plasma and serum. Thus, hemoglobin in comparison with blood plasma proteins has a lower nutritional value, so the plasma separated from it is used for the production of dietary products.

Light food albumin as a substitute for egg white [5] is widely used in the production of sausages, confectionery and bakery products. Edible blood is used for

medical purposes: hematogen is obtained from shaped elements, from plasma and serum - protein substitutes, hydrolyzate. Liquid whey and plasma are added to cooked sausages, chopped semi-finished products, diet products or liver sausages instead of raw meat. The percentage of whole blood proteins is much higher than in serum, but its use impairs the appearance of finished products. For example, it leads to the appearance of spots on the cut of the food product, pigmentation of the color of the products. Partially whole blood and only 3-4% of the total amount are used for food purposes, combining it with milk proteins [6]. More blood is used in the production of blood sausages and saltines [5].

Thus, given the protein deficiency in the world, it is advisable to find more widespread use in the meat industry of food blood, including as a regulator of color stabilization of meat-containing sausages [7]. Ensuring the rational use of animal protein resources.

References

1. Українець, А. І., Пасічний, В. М., Желуденко, Ю. В., & Полумбрик, М. М. (2016). Вплив білоквмісних композицій на основі колагену на якість ковбасних виробів. *Харчова наука і технологія*, (10, № 3), 50-55.
2. Волощенко Л.В., Салаткова Н.П. Применение вторичных продуктов переработки крови в технологии мясных продуктов // *Международный научно-исследовательский журнал*. 2016. №12(54). С.61-64.
3. Пасічний, В. М., Кочубей-Литвиненко, О. В., Маринін, А. І., Гармаш, Д. В., & Святненко, Р. С. (2018). Біологічна цінність кров'яних ковбас з використанням сухої молочної сироватки. *Вісник Херсонського національного технічного університету*, (2), 137-142.
4. Pasichnyi, V. M. (2002). Rahnove otsiniuvannia kombinovanykh miasoproduktiv. *Naukovi pratsi NUKhT*, 11, 77-80.
5. Клименко, М. М. (2006). Технологія м'яса та м'ясних продуктів. *К.: Вища освіта*, 638.
6. Пабат, А.А., Маньковский, А.Я. Технология продуктов убоя животных. – М.:ООО Орион, 2000. – 361 с.
7. Пасічний, В. М., & Кремешна, І. В. (2004). Стабілізація технологічних властивостей ферментованого рису для виробництва м'ясопродуктів. *Наукові праці НУХІ.–К*, (15), 49-50.