

Учасники конференції

Bielukha O.S.
Deák József
Minich M.I.
Samadashvili Tsothe
Бавбель Е.И.
Бекетов О.В.
Березінська О.В.
Бесчастнова Н.В.
Боліла С.Ю.
Брухно Р.П.
Бузов А.В.
Буценко М.О.
Власенко Т.В.
Воловенко І.В.
Воргач А.А.
Воргач Д.А.
Воскресенский А.А.
Горбул Т.О.
Дедик О.П.
Дембинскайте В.С.
Денисюк В.І.
Джураев Д.У.
Довгань Н.Ю.
Древняк Л.П.
Дудорга В.А.

Жамолов Давронбек Бахтиёр оглы

Загоруй Л.П.
Зайцева В.І.
Занин А.А.
Затилюк Г.А.
Захарова К.С.
Зірка Д.О.
Иваненко Д.О.
Ильясова Р.М.
Івашкевич О.В.
Караваева Л.И.
Киндрок Н.Н.
Клитинская О.В.
Клітинська О.В.
Ковальчук І.В.
Коломієць С.М.
Коновальчук І.С.
Король-Безпала Л.П.

Кравченко М.В.
Кравченко О.П.
Крот А.Ф.
Круглова Л.Э.
Кузьменко С.В.
Куліненко Л.Б.
Лемза А.В.
Лікарчук Д.С.
Магас О.С.
Магданова А.Е.
Мазуренко Ю.А.
Миронченко С.І.
Мітін Ю.О.
Мохначева О.В.
Мошковський О.М.
Ометюх Юлія
Опанасенко В.П.
Остряніна І.Л.
Плиско Г.А.
Позняк В.І.
Рожкова К.Ю.
Садовская Е.Ю.
Сахарова Т.С.
Сегеда Т.Ю.
Сеньків Н.М.
Серый А.И.
Сигаева Т.А.
Соколовский В.А.
Сукенніков О.В.
Толочко Р.М.
Хайдарова Ф.Т.
Черняк В.А. та ін.
Шовковая З.В.
Шубина С.Н.
Ющенко Н.Л.

та інші*



OpenSciLab.org

Наукова платформа
Open Science Laboratory

ДОСЯГНЕННЯ І ПЕРСПЕКТИВИ НАУКИ, ОСВІТИ ТА ВИРОБНИЦТВА: 2020



Матеріали
І Міжнародної науково-практичної
інтернет-конференції
(м. Київ, 23 грудня 2020 р.)

КИЇВ 2020

Наукова платформа



Open Science Laboratory

**ДОСЯГНЕННЯ І ПЕРСПЕКТИВИ
НАУКИ, ОСВІТИ ТА ВИРОБНИЦТВА:
2020**

**Матеріали
I Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції
(м. Київ, 23 грудня 2020 року)**

Самостійне електронне текстове
наукове періодичне видання комбінованого використання

** на обкладинці вказано перших авторів кожної доповіді*

КИЇВ 2020

УДК 00/9
ББК 1
Д-700

Досягнення і перспективи науки, освіти та виробництва: 2020 [зб. наук. пр.]: матеріали I міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (м. Київ, 23 грудня 2020 р.). Київ, 2020. 469 с.

Збірник містить матеріали (тези доповідей) I міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «Досягнення і перспективи науки, освіти та виробництва: 2020», яка присвячена підбиттю підсумків 2020 року та визначенню перспективних напрямів розвитку науки, освіти та виробництва..

Видання призначене для науковців, викладачів, аспірантів, студентів та практикуючих спеціалістів різних напрямів.

I Міжнародна науково-практична інтернет-конференція
«Досягнення і перспективи науки, освіти та виробництва: 2020»
(м. Київ, 13 грудня 2020 р.)

Адреса оргкомітету та редакційної колегії:

м. Київ, Україна

E-mail: conference@openscilab.org

www.openscilab.org

Наукові праці згруповані за напрямками роботи конференції та наведені в алфавітному порядку.

Для зручності, беручи до уваги, що видання є електронним, нумерація та загальна кількість сторінок наведені з врахуванням обкладинки.

Збірник на постійній сторінці конференції: <https://openscilab.org/?p=2523>

*Матеріали (тези доповідей) друкуються в авторській редакції.
Відповідальність за якість та зміст публікацій несе автор.*



ЗМІСТ

* зміст інтерактивний
(натиснення на назву призводить до переходу на відповідну сторінку)

АВТОМАТИЗАЦІЯ ТА ПРИЛАДОБУДУВАННЯ

Бавбель Е.И., Анискевич А.С., Воскресенский А.А., Бондарев В.Н. ПРИМЕНЕНИЕ САПР В ПРОЕКТИРОВАНИИ МОДУЛЯ РАДИОТЕЛЕМЕТРИИ БПЛА	13
Лемза А.В., Бобков В.Д., Жораєв Т.Ю. ЕЛЕМЕНТИ ТЕХНІЧНОГО ЗОРУ ДЛЯ РОЗПІЗНАВАННЯ ОСНОВНИХ ПРИМІТИВІВ ОБ'ЄКТІВ	18

АГРАРНІ НАУКИ ТА ПРОДОВОЛЬСТВО

Samadashvili Tsotne, Chkhutiashvili Gulnari NEW VARIETY OF OATS „ARGO“ AND ITS BIOLOGICAL AND ECONOMIC INDICATORS	23
Король-Безпала Л.П., Мерзлов С.В., Король А.П., Безпалый І.Ф. ВСТАНОВЛЕННЯ ОПТИМАЛЬНИХ ТЕМПЕРАТУРНИХ РЕЖИМІВ НА ЗБЕРЕЖЕННЯ ТА РОЗВИТОК ЛИЧИНОК <i>CHIRONOMUS</i>	26
Опанасенко В.П., Єлісєєв О.Г., Галай В.М. ЗАСТОСУВАННЯ М'ЯКИХ РЕЗЕРВУАРІВ У СІЛЬСЬКОМУ ГОСПОДАРСТВІ	31

АРХІТЕКТУРА ТА БУДІВНИЦТВО

Власенко Т.В. ШЛЯХИ ВИРІШЕННЯ ЗАДАЧІ З ВІДБОРУ ІНВЕСТИЦІЙНО- БУДІВЕЛЬНИХ ПРОЕКТІВ З БОКУ ІНВЕСТОРА НА ПЕРЕДІНВЕСТИЦІЙНІЙ СТАДІЇ	39
Воргач А.А. АРХІТЕКТУРА ДЕКОНСТРУКТИВІЗМУ: ІСТОРІЯ, ЗНАЧЕННЯ, КОНТЕКСТ І ВПЛИВ	42
Дудорга В.А., Козунова О.В. РАСЧЕТ ДОРОЖНЫХ ПЛИТ НА ИСКУССТВЕННОМ ОСНОВАНИИ	46
Коломієць С.М. ГЕОДЕЗИЧНІ РОБОТИ З ВИКОРИСТАННЯМ БПЛА	49

ВИРОБНИЦТВО ТА ТЕХНОЛОГІЇ

Загоруй Л.П., Калинина Г.П., Мазур Т.Г.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МИКРОЗЕЛЕНИ В ТЕХНОЛОГИИ ТВОРОЖНЫХ
ПРОДУКТОВ..... 56

Minich M.I., Petrova E.M., Spitsyn A.A.

METHOD OF PROCESSING USED FEEDSTOCK OF THE EXTRACTION
OF ECHINACEA PURPUREA..... 60

*ВОЄННІ НАУКИ, НАЦІОНАЛЬНА БЕЗПЕКА, БЕЗПЕКА ДЕРЖАВНОГО
КОРДОНУ*

Deák József

ПРАВООХРАНИТЕЛЬНАЯ НАУКА В СИСТЕМЕ ВЕНГЕРСКОЙ
АКАДЕМИИ НАУК, И В СИСТЕМЕ РОССИЙСКОЙ АКАДЕМИИ НАУК.... 66

ГУМАНІТАРНІ НАУКИ

Березінська О.В.

КОНТЕМПЛЯЦІЯ ЯК ПРОЦЕС І РЕЗУЛЬТАТ..... 71

Бесчастнова Н.В., Сухих О.В.

ТЕНДЕНЦИИ И ПРОБЛЕМЫ СОВРЕМЕННОЙ БАНКОВСКОЙ
СИСТЕМЫ В РОССИИ..... 76

Бесчастнова Н.В., Яковлева Т.А.

ИНВЕСТИЦИОННАЯ ПРИВЛЕКАТЕЛЬНОСТЬ РЕСПУБЛИКИ
БАШКОРТОСТАН..... 83

Воловенко І.В., Біденко Є.В.

СТРУКТУРА ТА СПЕЦИФІКА МЕТАКОМЕНТАРІВ У ПОЛІТИЧНИХ
ТЕКСТАХ..... 90

Дедик О.П.

ВОПРОСЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ВОСПИТАНИЯ НА ЗАНЯТИЯХ
ПО ИНОСТРАННОМУ ЯЗЫКУ В ВУЗЕ..... 93

Денисюк В.І.

ПОДІЛЛЯ І ВОЛИНЬ У ВІДНОСИНАХ ПОЛЬСЬКОГО КОРОЛІВСТВА
ТА ВЕЛИКОГО КНЯЗІВСТВА ЛИТОВСЬКОГО ЗА ПРАВЛІННЯ
КАЗИМИРА ЯГАЙЛОВИЧА (1447–1492 РР.)..... 99

ВИРОБНИЦТВО ТА ТЕХНОЛОГІЇ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МИКРОЗЕЛЕНИ В ТЕХНОЛОГИИ ТВОРОЖНЫХ ПРОДУКТОВ

Загоруй Людмила Петровна

канд. вет. наук, доцент, доцент кафедры пищевых технологий и технологий
переработки продуктов животноводства

Белоцерковский национальный аграрный университет

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0001-6450-1646>

Калинина Галина Петровна

канд. тех. наук, доцент, доцент кафедры пищевых технологий и технологий
переработки продуктов животноводства

Белоцерковский национальный аграрный университет

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-6178-7885>

Мазур Татьяна Григорьевна

канд. вет. наук, доцент, доцент кафедры общественной экологии и
экотрофологии

Белоцерковский национальный аграрный университет

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-9295-7787>

Сейчас в связи с плохой экологической ситуацией в Украине, а также в мире, наблюдается снижение иммунитета у людей, увеличение случаев заболеваемости населения и низкая культура потребления пищевых продуктов. Анализ фактического питания населения Украины, позволяет характеризовать его как кризисное из-за дефицита витаминов, минеральных веществ

(микронутриентов). Это связано с преобладанием в рационе населения страны рафинированной пищи, при низком потреблении свежих овощей и фруктов [1].

Правильное сбалансированное питание помогает человеку сохранять крепкий иммунитет, работоспособность, продлевает жизнь. Сегодня мировые тенденции направлены к оздоровительному питанию, вследствие чего наблюдается развитие технологий продуктов функционального назначения, которые помогают организму противостоять негативным факторам окружающей среды. Положительное влияние на человеческий организм веществ, содержащихся в отдельных продуктах питания, все чаще становится предметом многочисленных исследований [2–5].

На сегодняшний день в связи с развитием концепции здорового питания все большей популярностью пользуются функциональные напитки на основе зелени и листовых овощей, которые помогают нормализовать обмен веществ, восполнить дефицит жизненно важных витаминов, макро- и микроэлементов, насытить организм кислородом [6].

Один из лучших методов избежать авитаминоза и минерального недоедания – это проращивать семена и злаки, то есть включать в рацион питания микрозелень. Микрогрин – это мелкая зелень разных видов растений (люцерны, гороха, свеклы, мангольда, редиса, подсолнечника, базилика, горчицы и т.д.), «возраст» которой не превышает 7–10 дней. Маленькие растения с первыми молодыми листочками очень сочные.

С литературных источников [7, 8], известно, что микрозелень является источником питательных веществ, при чем может иметь в 4–40 раз больше некоторых питательных веществ и витаминов, чем в обычных овощах.

В связи с приведенным выше целью нашей работы была разработана технология изготовления соленых нежирных творожных масс функционального назначения. В качестве добавки к кисломолочному продукту использовали порошок микрогрин (люцерны, горчицы). Экспериментальные исследования проводили в условиях лаборатории кафедры пищевых

технологий и технологий переработки продукции животноводства БНАУ. Микрозелень высушили при невысоких температурных режимах бытовой сушки (40–45 °С) для сохранения в ней всех витаминов и питательных компонентов. Порошок микрозелени вносили в нежирную творожную массу в количестве 7%, морской соли 1% к массе творога. Сопоставляли результаты с творожной массой без добавки. Количество внесенных добавок было подобрано экспериментальным путем с учетом органолептических и физико-химических показателей готового продукта.

Анализ органолептических характеристик творожной массы с биодобавкой показал, что она претерпела некоторые изменения, но в основном соответствовала нормативным требованиям. Цвет данных творожных масс был белый для контрольного образца и светло-зеленый с многочисленными зелеными вкраплениями измельченной порошкообразной зелени для опытных образцов. Консистенция образцов с микрогрином была однородной, нежной. Запах и вкус творожных масс оставался чистым, кисломолочным слегка соленым и с легким привкусом внесенных добавок.

По результатам исследований, установлено, то добавление растительных компонентов определенным образом влияет и на физико-химические характеристики готовых творожных продуктов. Так, титруемая кислотность опытных образцов соленных нежирных творожных масс с зеленью составляла соответственно 145 и 146 °Т, а в контроле 142 °Т. Внесение порошка микрозелени немного уменьшили содержание влаги в исследуемых образцах на 0,2 %, по сравнению с контролем (62 % – влага).

Дегустационная оценка новых творожных продуктов составила 28 баллов из 30 возможных, что свидетельствует о высоких вкусовых качествах творожной массы.

Таким образом, обоснована целесообразность использования порошка микрозелени люцерны и горчицы в технологии соленных нежирных творожных масс. Разработанная творожная продукция соответствует требованиям нормативной документации к данному виду продуктов. Такой продукт

отличается повышенным содержание полезных питательных веществ и может использоваться в повседневном рационе населения.

Библиографический список:

1. Гніцевич В.А. Розробка технології функціонального хлібобулочного виробу з додаванням пребіотика / В.А. Гніцевич, А.Г. Гончаренко // Матеріали ІV Міжнар. міжгалузевої наук.-практ. конф. «Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини» (7-9 квітня 2011 р.). – Донецьк: ДонНУЕТ, 2011. – 209–211.
2. Осипова Л. А. Функциональные напитки : монографія / Л. А. Осипова, Л. В. Капрельянц, О. Г. Бурдо. – Одесса : Друк, 2007. – 288 с.
3. Пересічний М. І. Технологія продуктів харчування функціонального призначення / М. І. Пересічний, М. Ф. Кравченко, Д. В. Федорова. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2008. – 718 с.
4. Використання кріопорошку «Амарант» в технології молочних продуктів лікувально-профілактичного спрямування / Ю.Р. Гачак, Б.В. Гутий, А. Беницька та ін. // Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, 2017, т 19, № 80. С.57–62.
5. Carpenter A. R. Healthy Eating Every Day / Ann Ruth Carpenter, Finley E. Carrie. – s. 1. – Human Kinetics Publishers, 2005. – 247 p.
6. Зубкова К.В. Функціональні напої в концепції здорового харчування / К.В. Зубкова, М.Г. Ліганенко, К.Д. Кузнецова // Харчова наука і технологія. – 2012. – №3 (20). – С. 25–27.
7. Івоняк У. Мікрозелень: невід’ємна складова здорового харчування / У. Івоняк // Матеріали студ. наук. інтернет-конференції «Сучасні інноваційні технології у сфері готельно-ресторанного господарства» 17 травня 2018 р. – Чернівці. – С.28–30.
8. Burlingame V. Великі проблеми харчування та екологічної стійкості. Front Nutr (2014) 1: 3.10.3389 / fnut.2014.00003 [безкоштовна стаття РМС] [PubMed] [Cross Reff].