

МАТЕРІАЛИ
МІЖНАРОДНОЇ
НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ



МІЖДИСЦИПЛІНАРНІ НАУКОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ: ОСОБЛИВОСТІ ТА ТЕНДЕНЦІЇ

4 ГРУДНЯ 2020 РІК

2

ТОМ

Чернігів ♦ Україна



Голова оргкомітету: Рабей Н.Р.

Верстка: Білоус Т.В.

Дизайн: Бондаренко І.В.

М 58 **Міждисциплінарні наукові дослідження: особливості та тенденції:** матеріали міжнародної наукової конференції (Т. 2), 4 грудня, 2020 рік. Чернігів, Україна: МЦНД.

ISBN 978-617-7171-41-5

DOI 10.36074/04.12.2020.v2

Викладено матеріали учасників міжнародної мультидисциплінарної наукової конференції «Міждисциплінарні наукові дослідження: особливості та тенденції», яка відбулася у місті Чернігів 4 грудня 2020 року.

Конференцію зареєстровано Державною науковою установою «УкрІНТЕІ» в базі даних науково-технічних заходів України та інформаційному бюлетені «План проведення наукових, науково-технічних заходів в Україні» (Посвідчення № 449 від 05.10.2020).

Матеріали конференції знаходяться у відкритому доступі на умовах ліцензії Creative Commons Attribution 4.0 International (CC BY 4.0).



Всі роботи збірника відображені в Google Scholar. Роботи, що містять цифровий ідентифікатор DOI індексуються в ORCID, CrossRef та OUCI (Український індекс наукового цитування).

ЗМІСТ

СЕКЦІЯ II. СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКІ НАУКИ

АГРОЕКОЛОГІЧНИЙ СТАН ҐРУНТІВ ЖИТОМИРЩИНИ

Ткачук А.П. 7

ГОСПОДАРСЬКО-БІОЛОГІЧНА ОЦІНКА СОРТІВ ОЗИМОГО ЧАСНИКУ В УМОВАХ ЖИТОМИРЩИНИ

Паламарчук Д.Д., Михайленко А.В. 9

ЕКОЛОГІЧНИЙ СТАН АГРОЛАНДШАФТІВ ЧЕРНІГІВСЬКОЇ ОБЛАСТІ: ПРОБЛЕМИ ТА ШЛЯХИ ПОКРАЩЕННЯ

Гнида А.С., Сироватченко Р.В. 12

МОДЕЛЮВАННЯ ПРОЦЕСІВ РОСТУ ЖИВОЇ МАСИ КОРІВ ЧЕРВОНОЇ СТЕПОВОЇ ПОРОДИ У РОЗРІЗІ ЛІНІЙ З ВИКОРИСТАННЯМ МОДЕЛІ ГОМПЕРЦА

Тищенко Є.А. 14

ОСОБЛИВОСТІ ПЛАНУВАННЯ ЧИСЕЛЬНОСТІ ОСНОВНИХ ВИДІВ МИСЛИВСЬКИХ ТВАРИН

Власюк В.П. 18

СЕКЦІЯ III. ДЕРЖАВНЕ УПРАВЛІННЯ ТА ЕКОЛОГІЯ

АНАЛІЗ МІЖНАРОДНОЇ ДОНОРСЬКОЇ ДОПОМОГИ В ДОНЕЦЬКІЙ ОБЛАСТІ

Костюченко Ю.А. 20

НАПРЯМИ РЕАЛІЗАЦІЇ ДЕРЖАВНОЇ МІГРАЦІЙНОЇ ПОЛІТИКИ

Мосора Л.С. 23

ПІДВИЩЕННЯ ЕКОЛОГІЧНОЇ БЕЗПЕКИ АКУСТИЧНОГО ПРОСТОРУ УРБОЕКОСИСТЕМ ПРИ ТЕХНОГЕННОМУ НАВАНТАЖЕННІ ВІД ШУМОВОГО ЗАБРУДНЕННЯ ШЛЯХОМ ВДОСКОНАЛЕННЯ МЕТОДИЧНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРИ ПРОВЕДЕННІ МОНІТОРИНГОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ

Внукова Н.В., Решетченко А.І. 26

ПРОБЛЕМИ ЗАБРУДНЕННЯ АТМОСФЕРНОГО ПОВІТРЯ ПРИ ЕКСПЛУАЦІЇ ЦИВІЛЬНОЇ АВІАЦІЇ

Сухіна Г.Ю. 29

СОЦІАЛЬНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ГРОМАДЯН ЧЕРЕЗ СИСТЕМУ ПРИЗНАЧЕННЯ СУБСИДІЙ

Сорока Т.С. 31

СЕКЦІЯ IV. ТЕХНІЧНІ НАУКИ ТА ІНФОРМАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ

АДАПТИВНИЙ МЕТОД ОНЛАЙН НАВЧАННЯ МОВИ JAVA SCRIPT Кисельов В.С.	34
АНІЗОТРОПНИЙ ЕЛЕКТРОПРОВІДНИЙ ТРАНСФОРМАТОР ЗМІННОГО ЕЛЕКТРИЧНОГО СТРУМУ Дерев'янчук М.Я.	35
ВАЖЛИВІСТЬ ОЦІНКИ СТВОРЕНОГО ЛОГОТИПУ Скорик С.О.	40
ГРАНИЧНІ ТА ІНФОРМАЦІЙНІ УМОВИ ФОРМУВАННЯ МАТЕМАТИЧНОЇ МОДЕЛІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ НАДЗВИЧАЙНИХ СИТУАЦІЙ ТЕХНОГЕННОГО ТА ТЕРОРИСТИЧНОГО ХАРАКТЕРУ ШЛЯХОМ ВИКОРИСТАННЯ АКУСТИЧНИХ ПІДХОДІВ ДО ВИЯВЛЕННЯ НЕБЕЗПЕКИ Камишенцев Г.В., Шевченко О.С., Шевченко Р.І.	41
ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ ХІМІЧНОГО СКЛАДУ СТАЛІ ДЛЯ ЗАЛІЗНИЧНИХ КОЛІС В МЕЖАХ МАРОЧНОГО НА МІКРОСТРУКТУРУ ТА МЕХАНІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ ПРИ РІЗНИХ ШВИДКОСТЯХ ОХОЛОДЖЕННЯ Науково-дослідна група: Бабаченко О.І., Кононенко Г.А., Подольський Р.В., Сафронова О.А.	44
ДОСЛІДЖЕННЯ МІКРОСТРУКТУРИ ТА РОЗПОДІЛУ ТВЕРДОСТІ РЕЙОК ПО ПЕРЕРІЗУ ПРИ ТЕРМІЧНІЙ ОБРОБЦІ ГОЛОВКИ РЕЙКИ, ЯКІ СТВОРЮЮТЬСЯ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ЗА ПОТОЧНОЮ ТЕХНОЛОГІЄЮ Бабаченко О.І., Кононенко Г.А., Подольський Р.В.	50
ЕЛЕМЕНТИ ВПРОВАДЖЕННЯ НАССР ПРИ РОЗРОБЦІ НОВОЇ СОУСНОЇ ПРОДУКЦІЇ Гончарук Д.В.	57
ЕНЕРГЕТИЧНИЙ АУДИТ ГАЗОВОЇ РОЛИКОВОЇ ПЕЧІ Кошкіна О.Ф.	59
ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ НАДІЙНОСТІ ВІБРОУЩІЛЬНЮЮЧИХ МАШИН ПРИ ПРОЕКТУВАННІ, КОНСТРУЮВАННІ, ВИГОТОВЛЕНІ ТА ЕКСПЛУАТАЦІЇ Делембовський М.М., Клименко М.О., Корнійчук Б.В.	61
ІНДЕКС ЯКОСТІ ШТУЧНИХ І ПРИРОДНИХ ЗАМКНУТИХ ВОДОЙМ Перович Л.М., Перович І.Л.	64
ІНТЕГРАЦІЯ ТРАНСПОРТНОЇ СИСТЕМИ УКРАЇНИ В ЄВРОПЕЙСЬКУ Довбій В.Ю.	66
МЕТОД ВИЗНАЧЕННЯ ФУНКЦІЙ НАЛЕЖНОСТІ НА ОСНОВІ ЕКВІДИСТАНТНИХ ТОЧОК Купчин А.В.	68

ЕЛЕМЕНТИ ВПРОВАДЖЕННЯ НАССР ПРИ РОЗРОБЦІ НОВОЇ СОУСНОЇ ПРОДУКЦІЇ

Гончарук Денис Володимирович

здобувач вищої освіти біолого-технологічного факультету
Херсонський державний аграрно-економічний університет, Україна

Науковий керівник: Ряполова Ірина Олександрівна

ORCID ID: 0000-0002-7672-6639

канд. с.г. н., доцент, доцент кафедри інженерії харчового виробництва
Херсонський державний аграрно-економічний університет, Україна

Забезпечення випуску безпечної продукції досягається за рахунок системного контролю на всіх етапах виробництва. Для цього необхідно належним чином керувати всіма небезпечними чинниками, які загрожують безпечності харчових продуктів: запобігати, усувати чи мінімізувати їх вплив на готові вироби та гарантувати, що харчові продукти є безпечними на момент їх споживання у їжу. Система НАССР передбачає зосередження контролювання в критичних точках контролю. У випадку, коли ідентифіковані небезпечні чинники повинні контролюватися, а критичні точки контролю не встановлені, слід розглянути питання перепроєктування технологічної операції [1].

Розробка технології виробництва соусу з зелених томатів та аналіз небезпечних чинників дозволив виділити можливі ризики забруднення продукції, причини їх виникнення та контрольні заходи по їх недопущенню.

Прийом сировини. При збільшенні допустимого рівня нітратів, існує ризик хімічного небезпечного чинника. Для усунення ризику томати піддають аналізу іоноселективним способом для визначення залишкового вмісту нітратів у плодах. Граничні норми вмісту нітратів встановлені «Медико-біологічними вимогами і санітарними нормами якості продовольчої сировини та харчових продуктів», затверджених Міністерством охорони здоров'я України.

Зберігання сировини. Фізичні фактори умов зберігання (при недотриманні температурно – вологісного режиму) можуть вплинути на мікробіологічну стабільність томатів. Для недопущення мікробіологічного ризику необхідно витримувати рекомендовані терміни і умови зберігання.

Мийка, подрібнення, протирання. До небезпечних чинників цих процесів можна віднести фізичні – потрапляння сторонніх предметів та біологічні – розподіл мікроорганізмів, які можуть розмножитися та мікотоксини плісняви, що накопичуються під час зберігання.

Уварювання, змішування, фасування. Найбільш можливі біологічні ризики які пов'язані з температурним режимом варіння подрібнених томатів, додаванням допоміжної сировини (цукор, сіль, спеції). Для усунення можливих ризиків необхідною умовою є контроль основної та допоміжної сировини, відповідність державним стандартам, а також дотримання рекомендацій щодо тривалості процесу варіння (не менше 45 хвилин).

Стерилізація. На даному етапі найбільш можливий мікробіологічний ризик, як наслідок недостатньої температури або часу витримки. До запобіжних заходів відносять контроль температури стерилізації яка повинна підтримуватися на рівні $120 \pm 2^{\circ}\text{C}$.

Витримка на складі. Є необхідною процедурою для виявлення бомбажної продукції під час термостатування. Ризик – мікробіологічний. При не дотриманні

режимів стерилізації, або порушенні герметичності банок після стерилізації відбувається посилений розвиток мікроорганізмів, що призводить до мікробіологічного (або справжнього) бомбажу. У банках із справжнім бомбажем обидва денця не піддаються надавлюванню, а якщо й піддаються, то швидко відходять назад. Вміст банок із справжнім бомбажем знищують. Хімічний ризик, найчастіше пов'язаний з пористістю жерсті, коли полуда потрапляє в продукт і при цьому виділяється вільний водень. Хімічний бомбаж належить до несправжнього бомбажу. Для усунення ризику необхідно звертати увагу на вибір відповідної тари або упаковки.

Згідно другому принципу при впровадженні системи НАССР необхідно виявити всі критичні точки контролю у виробничому процесі. Знання можливих ризиків та небезпечних факторів під час виробництва продукції дозволяє визначити одну або більше критичних точок контролю під час технологічного процесу виготовлення соусу з зелених томатів. (рис. 1). Причому одна КТК може контролювати відразу два і більше ризиків.



Рис. 1. Критичні точки контролю при виробництві соусу з зелених томатів

Контроль за критичними точками дозволяє зменшити вірогідність виникнення небезпек, а засоби моніторингу та розроблені коригувальні дії мінімізувати ризики які можуть вплинути на безпечність продукції [2].

Список використаних джерел:

1. Труш, Ю.Л. (2017). Система аналізу небезпечних чинників і критичних точок контролю: принципи та переваги від її впровадження. *Якість і безпека харчових продуктів: матеріали III Міжнар. наук.-практ. конф.* 16-17 листопада, 2017 р. К.: НУХТ.
2. О впровадженні НАССР на підприємствах України в 2018 році. Вилучено з <http://nvppoint.com/uk/o-vprovadzhenni-hassp-na-harchovyh-pidpriyemstvah-ukrayini/>

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

МАТЕРІАЛИ МІЖНАРОДНОЇ
НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ

**«МІЖДИСЦИПЛІНАРНІ НАУКОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ:
ОСОБЛИВОСТІ ТА ТЕНДЕНЦІЇ»**

4 грудня 2020 року ♦ Чернігів, Україна

ТОМ 2

Українською, російською, узбецькою та англійською мовами

*Всі матеріали пройшли оглядове рецензування
Організаційний комітет не завжди поділяє позицію авторів
За точність викладеного матеріалу відповідальність несуть автори*

Підписано до друку 07.12.2020. Формат 60×84/16.
Папір офсетний. Гарнітура Agial. Цифровий друк.
Умовно-друк. арк. 7,91.

*Тираж: 100 примірників.
Віддруковано з готового оригінал-макету.*

Контактна інформація організаційного комітету:

21037, Україна, м. Вінниця, вул. Зодчих, 40, офіс 103

Міжнародний центр наукових досліджень

Телефони: +38 098 1948380; +38 098 1956755

E-mail: info@ukrlogos.in.ua

www.ukrlogos.in.ua | www.ojs.ukrlogos.in.ua

Видавець друківаних матеріалів: Друкарня ФОП Гуляєва В.М.
08700, Україна, м. Обухів, вул. Малишка, 5. E-mail: 5894939@gmail.com
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи: ДК № 6205 від 30.05.2018 р.