

**МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА
ІНТЕРНЕТ-КОНФЕРЕНЦІЯ**

**«ТЕНДЕНЦІЇ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ
НАУКИ І ОСВІТИ
В УМОВАХ ГЛОБАЛІЗАЦІЇ»**



ВИПУСК 47

31 травня 2019 р.

м. Переяслав-Хмельницький

ДЕРЖАВНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«Переяслав-Хмельницький державний педагогічний університет
імені Григорія Сковороди»

Рада молодих учених університету

Матеріали
Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції
**«ТЕНДЕНЦІЇ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ
НАУКИ І ОСВІТИ В УМОВАХ ГЛОБАЛІЗАЦІЇ»**

31 травня 2019 року

Вип. 47

Збірник наукових праць

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ВЫСШЕЕ УЧЕБНОЕ ЗАВЕДЕНИЕ
«Переяслав-Хмельницкий государственный педагогический университет
имени Григория Сковороды»

Совет молодых ученых университета

Материалы
Международной научно-практической интернет-конференции
**«ТЕНДЕНЦИИ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ
НАУКИ И ОБРАЗОВАНИЯ В УСЛОВИЯХ ГЛОБАЛИЗАЦИИ»**

31 мая 2019 года

Вып. 47

Сборник научных трудов

УДК 001+37(100)

ББК 72.4+74(0)

Т 33

Матеріали Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «Тенденції та перспективи розвитку науки і освіти в умовах глобалізації»: Зб. наук. праць. – Переяслав-Хмельницький, 2019. – Вип. 47. – 859 с.

ГОЛОВНИЙ РЕДАКТОР:

Коцур В.П. – доктор історичних наук, професор, академік НАПН України

РЕДАКЦІЙНА КОЛЕГІЯ:

Базалук О.О. – доктор філософських наук, професор

Воловик Л.М. – кандидат географічних наук, доцент

Дашкевич Є.В. – кандидат біологічних наук, доцент (Білорусь)

Доброскок І.І. – доктор педагогічних наук, професор

Євтушенко Н.М. – кандидат економічних наук, доцент

Кикоть С.М. – кандидат історичних наук (відповідальний секретар)

Руденко О.В. – кандидат психологічних наук, доцент

Садиков А.А. – кандидат фізико-математичних наук, доцент (Казахстан)

Склярєнко О.Б. – кандидат філологічних наук, доцент

Халматова Ш.С. – кандидат медичних наук, доцент (Узбекистан)

Збірник матеріалів конференції вміщує результати наукових досліджень наукових співробітників, викладачів вищих навчальних закладів, докторантів, аспірантів, студентів з актуальних проблем гуманітарних, природничих і технічних наук.

Відповідальність за грамотність, автентичність цитат, достовірність фактів і посилань несуть автори публікацій.

©Автори статей

©Рада молодих учених університету

©ДВНЗ «Переяслав-Хмельницький державний педагогічний університет імені Григорія Сковороди

УДК 001+37(100)

ББК 72.4+74(0)

Т 33

Материалы Международной научно-практической интернет-конференции «Тенденции и перспективы развития науки и образования в условиях глобализации»: Сб. науч. трудов. – Переяслав-Хмельницкий, 2019. – Вып. 47. – 859 с.

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР:

Коцур В.П. – доктор исторических наук, профессор, академик НАПН Украины

РЕДАКЦИОННАЯ КОЛЛЕГИЯ:

Базалук О.А. – доктор философских наук, профессор

Воловик Л.М. – кандидат географических наук, доцент

Дашкевич Е.В. – кандидат биологических наук, доцент (Беларусь)

Доброскок И.И. – доктор педагогических наук, профессор

Кикоть С.Н. – кандидат исторических наук (ответственный секретарь)

Евтушенко Н.М. – кандидат экономических наук, доцент

Руденко О.В. – кандидат психологических наук, доцент

Садыков А.А. – кандидат физико-математических наук, доцент (Казахстан)

Скляренко О.Б. – кандидат филологических наук, доцент

Халматова Ш.С. – кандидат медицинских наук, доцент (Узбекистан)

Сборник материалов конференции вмещает результаты научных исследований научных сотрудников, преподавателей высших учебных заведений, докторантов, аспирантов, студентов по актуальным проблемам гуманитарных, естественных и технических наук.

Ответственность за грамотность, аутентичность цитат, достоверность фактов и ссылок несут авторы публикаций.

©Авторы статей

©Совет молодых ученых университета

©ГВУЗ «Переяслав-Хмельницкий
государственный педагогический
университет имени Григория Сковороды

ВПЛИВ АРОМАТИЗАТОРІВ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ НА ЧИСЕЛЬНІСТЬ *DROSOPHILA MELANOGASTER*

У статті вивчалася зміна чисельності *Drosophila melanogaster* під впливом ароматизаторів м'ясних продуктів харчування. Дослідження проводилося на лінії Normal. Під час даного експерименту використовувалися ароматизатори: «Indasia. Спеції для білих ковбасок гриль» та «Indasia. Wursal PF (ароматизатор зі смаком свинини)».

Ключові слова: *Drosophila melanogaster*, лінія Normal, ароматизатор «Indasia. Спеції для білих ковбасок гриль», ароматизатор «Indasia. Wursal PF (ароматизатор зі смаком свинини)», рекомендована доза, доза, збільшена у 10 разів, чисельність особин.

The article investigates the change in the amount of Drosophila melanogaster under the influence of meat product flavors. The study was conducted on the Normal line. During this experiment flavors were used: "Indasia. Spices for White Grilled Sausages" and "Indasia. Wursal PF (flavored pork flavor)."

Keywords: *Drosophila melanogaster*, the Normal line, flavor "Indasia. Spices for White Grilled Sausages", flavor "Indasia. Wursal PF (flavored pork flavor)", recommended dose, dose, increased by 10 times, number of individuals.

У харчовій промисловості ароматизатори є однією з важливих складових при виробництві м'ясних і ковбасних виробів. Їх застосування набуло широкого поширення на світовому ринку. Це сталося в результаті появи передових технологій, які пов'язані з отриманням харчових продуктів на основі переробки сировини [1].

Харчові ароматизатори – це речовини, які надають м'ясним продуктам особливі смакові якості, покращують аромат і роблять його індивідуальним. При тривалому зберіганні і транспортуванні запах та смак виробів можуть погіршуватися, але завдяки харчовим ароматизаторам вони завжди будуть з посиленням і пікантним запахом [2].

Варені ковбасні вироби є одним із найбільш вживаних промислових продуктів. Через конкуренцію, яка виникла на сьогоднішній день, виробники прагнуть підвищити якість готової продукції. Для того, щоб покращити органолептичні показники ковбасних виробів в процесі теплової обробки м'яса, використовують ароматичні добавки. Завдяки цим добавкам відновлюється і покращується смак, колір і запах продукту [4].

Дію цих речовин на організм людини не завжди можна передбачити з точки зору індивідуальних властивостей окремої речовини чи фактора, оскільки важко врахувати модифікуючий вплив одних факторів чи речовин на інші.

Для визначення токсичної дії будь-якої синтетичної речовини існує ціла низка методів, які виявляють ступінь її впливу на живий організм. *Drosophila melanogaster* є вдалим об'єктом для дослідження, зважаючи на відносну швидкість і економність експериментів. В даному дослідженні використано метод обліку чисельності *Drosophila melanogaster* [3].

Метою даної роботи було визначити вплив зразків ароматизаторів продуктів харчування як одного з класів харчових добавок на процеси життєдіяльності *Drosophila melanogaster*.

Об'єктом дослідження є *Drosophila melanogaster*. Дослідження проводили на мухах лінії Normal, яким властива висока плодючість і життєздатність.

В досліді вивчали вплив харчових ароматизаторів м'ясних ковбасних виробів «Indasia. Спеції для білих ковбасок гриль» та «Indasia. Wursal PF (ароматизатор зі смаком свинини)» на *Drosophila melanogaster* лінії Normal у безпечній концентрації та у концентрації, збільшеній у 10 разів.

Мух вирощували на стандартному дріжджовому живильному середовищі при температурі $24,0 \pm 1,0^\circ\text{C}$. Для дослідження використовувалося п'ять пробірок по 10 мл живильного середовища. Для вивчення впливу харчових ароматизаторів використовували живильні середовища, у які безпосередньо вносили дані смакоароматичні добавки у дозі, яка рекомендована – «Indasia. Спеції для білих ковбасок гриль» – 0,5г/50мл, «Indasia. Wursal PF (ароматизатор зі смаком свинини)» – 0,05г/50мл, та дозі, збільшеній у 10 разів – 5 г/50 мл, 0,5 г /50 мл відповідно. У кожен пробірку поміщалися 8 самок і 7 самців і зберігали у термостаті. Через тиждень батьківські організми вилучалися. Підрахунок нащадків проводився на 14 добу. Статистичне опрацювання проводили за критерієм Стьюдента.

Результати чисельності нащадків лінії Normal під впливом досліджуваних ароматизаторів подано у таблиці 1.

Середня чисельність *Drosophila melanogaster*, вирощених на контрольному живильному середовищі становила 31,8 особин. Додавання ароматизатора «Свинина» до поживного середовища у рекомендованій дозі призвело до зменшення чисельності особин на 19,6 мух і становить 12,2 особин ($P > 0,95$). Слід зазначити, що додавання даного ароматизатора у дозі, збільшеній у 10 разів також призвело до зниження чисельності особин на 12 мух і становить 19,8 особин, що в свою чергу більше, ніж при використанні рекомендованої дози на 5 мух. Отримані результати не підтверджують вірогідність дослідження.

Табл. 1.

Середня чисельність *Drosophila melanogaster* вирощених на піддослідних ароматизованих середовищах

Показники	Контроль	Ароматизатор «Свинина»		Ароматизатор «Білі ковбаски гриль»	
		Рекомендована доза – 0,05г/50 мл	Доза, збільшена у 10 разів	Рекомендован а доза – 0,5г/10 мл	Доза, збільшена у 10 разів
$M \pm m$	$31,8 \pm 5,51$	$12,2 \pm 3,27$	$19,8 \pm 9,9$	$21,8 \pm 4,05$	-
$\sigma \pm m\sigma$	$11,03 \pm 3,49$	$6,55 \pm 2,07$	$22,08 \pm 6,98$	$5,6 \pm 2,5$	-
td	-	3,72	2,0	5,3	-
P	-	$> 0,95$	$< 0,95$	$> 0,95$	-

Аналогічна картина спостерігалася і при використанні ароматизатора середовища спричинило зменшення чисельності особин, порівняно з контролем, на 10 мух і становило 21,8 особин ($P > 0,95$). Можна зазначити, що даний ароматизатор продемонстрував менш генотоксичну дію на нащадків *Drosophila melanogaster*. Використання даного ароматизатора у дозі, збільшеній у 10 разів призвело до загибелі усіх особин.

Аналізуючи отримані результати чисельності нащадків *Drosophila melanogaster* лінії Normal можна зробити висновок, що найбільша кількість нащадків була отримана на контрольному живильному середовищі. Кількість особин під час використання рекомендованої дози ароматизатора «Свинина» зменшилася у 2,6 рази порівняно з контролем. Використання дози, збільшеної у 10 разів спричинило зниження чисельності особин у 1,7 рази. Використання ароматизатора «Білі ковбаски гриль» призвело до зниження кількості нащадків у 1,4 рази.

Наглядне співвідношення чисельності нащадків подано у діаграмі.

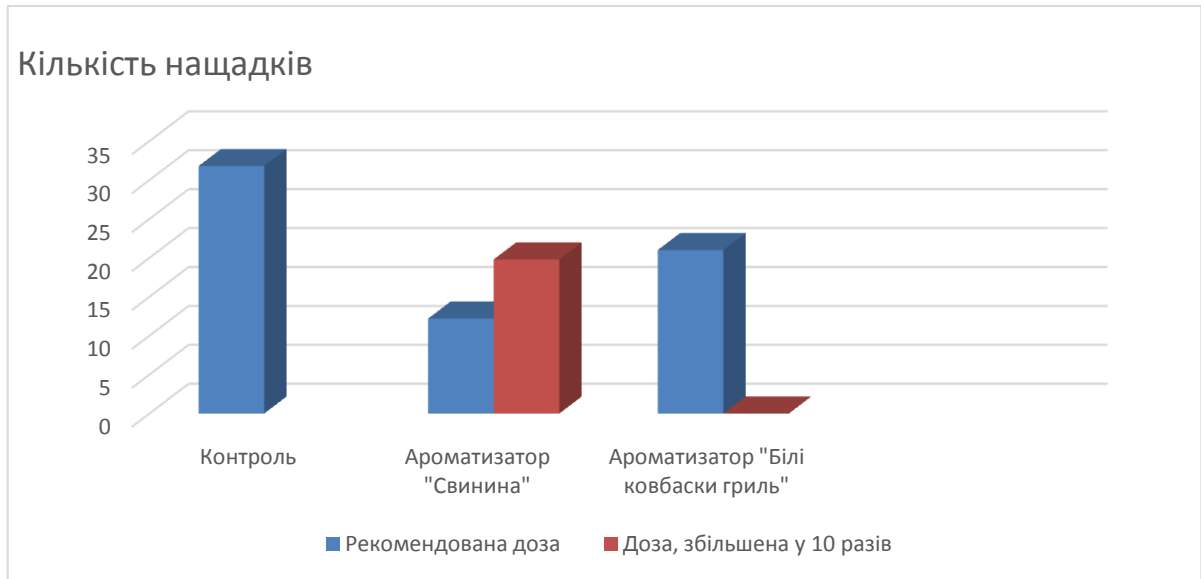


Рис. 1. Співвідношення чисельності нащадків *Drosophila melanogaster* одержаних з використанням досліджуваних ароматизаторів

Отже, використання даних ароматизаторів спричинило зниження чисельності особин. Найменш генотоксичну дію продемонстрував ароматизатор «Білі ковбаски гриль» під час використання рекомендованої дози.

ДЖЕРЕЛА ТА ЛІТЕРАТУРА

1. Антипова Л. В. Методы исследования мяса и мясных продуктов / Л. В. Антипова, И. А. Глотова, И. А. Рогов. – Изд-во «Колос», 2001. – С.9.
2. Булдаков А. С. Пищевые добавки: справочник. – СПб.: Ut, 1996. – 240 с.
3. Медведев Н. Н. Практическая генетика. – М.: Наука, 1968. – 294 с.
4. Сирохман И. В. Товароведение мяса и мясных товаров / И. В. Сирохман, Т. Г. Лозова. – Киев, 2009.

УДК 575.174.4

Маргарита Крижановська, Олена Пилипчук
(Тернопіль, Україна)

ВИВЧЕННЯ ОСОБЛИВОСТІ РОСПОВСЮДЖЕННЯ ЗАБАРВЛЕННЯ ШЕРСТІ ТА СТРУКТУРИ ШЕРСТЯНОГО ПОКРИВУ У ПОПУЛЯЦІЇ *FELIX CATUS* В МЕЖАХ ХМЕЛЬНИЦЬКОЇ ТА ТЕРНОПІЛЬСЬКОЇ ОБЛАСТЕЙ

У статті представлені частота розповсюдження *Felis catus*, які відрізняються по забарвленню шерстяного покриву та структури шерсті. Дослідження здійснювали за наявності шести мутантних алелей, а саме: *Agouti*, *i Dilute*, *Long hair*, *Piebald spotting*, *White*, *Tabby*. Експериментом охоплено місто Тернопіль, та окремі населені пункти Хмельницької області.

Ключові слова: популяційна генетика, популяція домашніх котів, забарвлення шерсті, мутантні алелі.

*The article presents the frequency of distribution of *Felis catus*, which differ in the color and the structure of the wool. The investigations were carried out on the presence of six mutant alleles, as *Agoutis*, *Dilute*, *Long hair*, *Piebald spotting*, *White*, and *Tabby*. The experiment covered the city of Ternopil and some settlements of Khmelnytsky region.*

Key words: population genetics, population domestic cats, the color of wool, mutant alleles.

ЗМІСТ / СОДЕРЖАНИЕ

БІОЛОГІЧНІ НАУКИ / БИОЛОГИЧЕСКИЕ НАУКИ

<i>Марал Амиров, Жайна Жүндібай, Ұлбосын Төрехан, Мереке Тәңірбергенова</i> МЕКТЕПТЕ БИОЛОГИЯ ПӘНІН ДӘСТҮРЛІ ЖӘНЕ ДӘСТҮРЛІ ЕМЕС ОҚЫТУ ТЕХНОЛОГИЯЛАРДЫ ҮЙЛЕСТІРЕ ОҚЫТУ	5
<i>Марал Амиров, Мереке Тәңірбергенова, Жайна Жүндібай, Ұлбосын Төрехан</i> ОРТА МЕКТЕПТЕ БИОЛОГИЯ КУРСТАРЫ МАЗМҰНЫНЫҢ ТӘРБИЕЛІК КОМПОНЕНТІН КҮШЕЙТУДІҢ ПЕДАГОГИКАЛЫҚ- ПСИХОЛОГИЯЛЫҚ МҮМКІНДІКТЕРІ	7
<i>Марал Амиров, Ұлбосын Төрехан, Жайна Жүндібай, Мереке Тәңірбергенова</i> ДАРА ЖАРНАҚТЫ ЖӘНЕ ҚОС ЖАРНАҚТЫ ӨСКІНДЕРДІҢ БОТАНИКАЛЫҚ ЗЕРТТЕУДЕГІ ӨСУ ЖӘНЕ ДАМУ ЕРЕКШЕЛІГІ	11
<i>Богдана Гавдульська</i> УРОЖАЙНІСТЬ ГІБРИДУ КАПУСТИ БІЛОГОЛОВОЇ АДЕМА F1 ЗА РІЗНИХ СТРОКІВ ВИРОЩУВАННЯ РОЗСАДИ	13
<i>Сергій Конюський</i> ВИВЧЕННЯ ПОВЕДІНКОВИХ РЕАКЦІЙ У СОБАК В ПРИТУЛКАХ м. РІВНОГО ТА ОБЛАСТІ	14
<i>Маргарита Крижановська, Юлія Бевсюк</i> ВПЛИВ АРОМАТИЗАТОРІВ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ НА ЧИСЕЛЬНІСТЬ DROSOPHILA MELANOGASTER	18
<i>Маргарита Крижановська, Олена Пилипчук</i> ВИВЧЕННЯ ОСОБЛИВОСТІ РОСПОВСЮДЖЕННЯ ЗАБАРВЛЕННЯ ШЕРСТІ ТА СТРУКТУРИ ШЕРСТЯНОГО ПОКРИВУ У ПОПУЛЯЦІЇ <i>FELIX SATUS</i> В МЕЖАХ ХМЕЛЬНИЦЬКОЇ ТА ТЕРНОПІЛЬСЬКОЇ ОБЛАСТЕЙ	20
<i>Ігор Шарун, Ірина Кулакова, Нінель Кононіхіна</i> ЛАКТАЗНА НЕДОСТАТНІСТЬ ТА МОЖЛИВІСТЬ ВЕДЕННЯ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ	23

ГЕОГРАФІЯ І ГЕОЛОГІЯ / ГЕОГРАФИЯ И ГЕОЛОГИЯ

<i>Вікторія Грон</i> ЕКОНОМІКО-ГЕОГРАФІЧНЕ ПІДГРУНТЯ ПОЛІТИЧНОЇ СИТУАЦІЇ В АФГАНІСТАНІ У ХХ-ХХІ СТ.	27
<i>Анна Жовтик</i> ПОНОВНІ ЕНЕРГЕТИЧНІ РЕСУРСИ ТА ЇХ ВИДИ	29
<i>Ольга Мащенко, Леонід Булава</i> ПРОЯВИ ЗАГАЛЬНОЇ ГЕОГРАФІЧНОЇ ЗАКОНОМІРНОСТІ ЦІЛІСНОСТІ У ЛІТОГЕННІЙ ОСНОВІ ЛАНДШАФТІВ НА ТЕРИТОРІЇ ПОЛТАВЩИНИ	31

ЕКОЛОГІЯ / ЭКОЛОГИЯ

<i>Наталія Гусятинська, Світлана Шульга</i> ДОСЛІДЖЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ВИКОРИСТАННЯ КОКОСОВОГО СОРБЕНТУ ДЛЯ ПІДГОТОВКИ ПИТНОЇ ВОДИ	35
<i>Світлана Шульга, Ірина Крапивницька, Ярослав Барашовець</i> ЕФЕКТИВНІСТЬ ПІДГОТОВКИ ПИТНОЇ ВОДИ ЗА ДОПОМОГОЮ ЗВОТНОГО ОСМОСУ ІЗ ЗАСТОСУВАННЯМ МЕМБРАН "FILMTEC"	41

ТУРИЗМ І РЕКРЕАЦІЯ / ТУРИЗМ И РЕКРЕАЦИЯ

<i>Людмила Максименко</i> ДОЗВІЛЛЯ ДІТЕЙ 5-6 РОКІВ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ ЗАСОБІВ ФЛОРБОЛУ	47
<i>Gulbakhor Erkaeva, Ramazon Vayskulov</i> DEVELOPMENT OF GEOGRAPHIC INFORMATION SYSTEMS IN THE REGIONS	49

Матеріали Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «Тенденції та перспективи розвитку науки і освіти в умовах глобалізації»: Зб. наук. праць. – Переяслав-Хмельницький, 2019. – Вип. 47. – 859 с.

Відповідальність за грамотність, автентичність цитат, достовірність фактів і посилань несуть автори публікацій. Передрук і відтворення опублікованих у збірнику матеріалів будь-яким способом дозволяється тільки при посиланні на «Тенденції та перспективи розвитку науки і освіти в умовах глобалізації».

Матеріали науково-практичної інтернет-конференції розміщені на сайті:
<http://confscientific.webnode.com.ua>

Укладачі: С.М.Кикоть, І.В.Гайдаєнко
Верстка та дизайн: І.В.Гайдаєнко

Адреса оргкомітету та редколегії:
вул. Сухомлинського, 30 (к. 100),
м. Переяслав-Хмельницький,
08401, Київська обл., Україна
тел. +380930569496,
сайт: confscientific.webnode.com.ua

