



WayScience

**1st International Scientific
and Practical Internet Conference**

**«Integration of Education, Science and Business
in the Modern Environment: Winter Debates»**



I Міжнародна науково-практична інтернет-конференція

«Інтеграція освіти, науки та бізнесу в
сучасному середовищі: зимові диспути»

Матеріали подані в авторській редакції. Редакція журналу не несе відповідальності за зміст тез доповіді та може не поділяти думку автора.

Інтеграція освіти, науки та бізнесу в сучасному середовищі: зимові диспути: тези доп. I Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції, 6-7 лютого 2020 р. – Дніпро, 2020. – Т.2. – 571 с.

(Integration of Education, Science and Business in the Modern Environment: Winter Debates: abstracts of the 1st International Scientific and Practical Internet Conference, February 6-7, 2020. – Dnipro, 2020. – P.2. – 571 p.)

I Міжнародна науково-практична інтернет-конференція «Інтеграція освіти, науки та бізнесу в сучасному середовищі: зимові диспути» присвячена пошуку новітніх ідей для розвитку нашої держави на міжнародному, національному та регіональному рівнях.

Тематика конференцій охоплює всі розділи Міжнародного електронного науково-практичного журналу «WayScience», а саме:

- державне управління;
- філософські науки;
- економічні науки;
- історичні науки;
- юридичні науки;
- сільськогосподарські науки;
- географічні науки;
- педагогічні науки;
- психологічні науки;
- соціологічні науки;
- політичні науки;
- інші професійні науки.

Конопльова // Бюлетень ДУ ІСТ СЗ НААНУ. – 2013. – № 4. – С. 116–120.

4. Pysarenko, P. V., Samojlik, M. S., Plaksienko, I. L., & Kolesnikova, L. A. (2019). Conceptual framework for ensuring resource and environmental safety in the region. *Theoretical and Applied Ecology*. <https://doi.org/10.25750/1995-4301-2019-2-137-142>

5. Taranenko A, Kulyk M, Galytska M, Taranenko S. Effect of cultivation technology on switchgrass (*Panicum virgatum* L.) productivity in marginal lands in Ukraine. *Acta Agrobot*. 2019;72(3):1786. <https://doi.org/10.5586/aa.1786>

6. Pisarenko, P., Samojlik, M., Kolesnikova, L., & Plaksiyenko, I. (2018). The dynamics and diagnosis of the toxic effects of contaminated soil on the stability of seedlings. *Agrology*, 1(3), 240-246. <https://doi.org/10.32819/2617-6106.2018.13002>

Тематика: Інші професійні науки

ЕКСПЕРТИЗА ЯКОСТІ КУХОННИХ КОМБАЙНІВ

Комлик В.В.

студентка

Кириченко О.В.

Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», к.т.н., доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

Кухонні комбайни є найбільш популярним різновидом побутової техніки, що відрізняється досить широким функціоналом. Зазвичай такий агрегат забезпечений чашею з подрібнювачем, овочерізкою, значною кількістю насадок, які покликані полегшити приготування їжі, зробити його більш швидким і зручним. Однак підібрати пристрій, що максимально задовольняє потреби, непросто, так як комбайни сильно відрізняються один від одного за

цілим рядом параметрів. Тому узагальнення інформації про кухонні комбайни, їх ідентифікація та експертиза є досить актуальними для споживачів та усіх учасників процесу товаропросування.

Об'єктом дослідження було обрано кухонний комбайн ТМ Royalty line, що відноситься до типу кухонних комбайнів з м'ясорубкою. Кухонний комбайн характеризується потужністю 1300 Вт, корпус виготовлено з пластичної маси, чаша для змішування із нержавіючої сталі. Об'єм чаші блендера і чаші для змішування 1,5 л і 6,5 л відповідно. Кухонних комбайн має 3 основні (блендер, для замісу тіста, м'ясорубка) та 2 додаткові (вінчик для збивання, К-подібна) насадки (рис. 1), рух яких може здійснюватися на 6-ти швидкостях.



Рисунок 1 – Насадки кухонного комбайну ТМ Royalty line

Кухонний комбайн ТМ Royalty line надійшов на експертизу без пакування. Завдання експертизи полягало у визначенні відповідності маркування вимогам нормативних документів та можливості використання кухонного комбайну за призначенням. Об'єкт експертизи супроводжувався інструкцією з експлуатації.

Для проведення досліджень було розроблено програму експертизи, в якій зазначили наступні дії: аналіз наданих документів; ідентифікація об'єкта (ідентифікація об'єкта описовим методом; характеристика маркування); дослідження об'єкта (аналіз експлуатаційної документації; органолептичне

дослідження (візуальний огляд); проведення випробування на функціонування; проведення дослідної експлуатації); формулювання відповідей на питання експертизи.

Під час ідентифікації виявили на корпусі кухонного комбайну знизу наліпку з інформацією, що представлена на фотографічному зображенні (рис. 2).

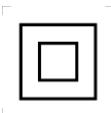
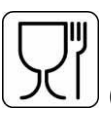


Рисунок 2 – Маркування на зовнішній стороні корпусу кухонного комбайну

На наліпці зазначена інформація:

- позначення товарного знаку;
- MODEL NO.: PKM-1900.7BG;
- ORDER NO.: PI01107-BSD;
- номінальна напруга – 220-240 V;
- номінальна частота – ~50 Hz;
- номінальна потужність – 1300 W;
- DO NOT IMMERSE INTO WATER – Не занурювати під воду;
- адреса;
- інформаційні знаки:

1)  (знак відповідності основним директивам ЄС та гармонізованим стандартам ЄС),

- 2)  (символ ІЕС),
- 3)  (товар може контактувати з харчовими продуктами),
- 4)  (особлива утилізація, щоб запобігти можливій шкоді

довкіллю необхідно відокремити даний об'єкт від звичайних відходів і утилізувати його найбільш безпечним способом, наприклад, відносити на відповідні місця по утилізації).

Як видно з фото, маркування кухонного комбайну ТМ Royalty line не повне та не відповідає вимогам нормативних документів. Не зазначені рік і місяць випуску, знак відповідності технічним регламентам, інформація наведена англійською мовою. Інструкція з експлуатації також лише англійською мовою.

У ході визначення спроможності кухонного комбайну ТМ Royalty line функціонувати за призначенням була проведена дослідна експлуатація, під час якої виконали дії, зазначені в інструкції з експлуатації.

Згідно з нормативними документами ступінь збивання яєчних білків повинна бути не менше 80%, час збивання – не більше 5 хв. Для збивання використали яйця кімнатної температури, переконалися, що на вінчику і в місткості немає жиру або шкаралупи. Об'єм яєчного білка на початку випробування був 40 мл, на вигляд прозорий, жовтого відтінку. Під час збивання протягом 5 хв маса збільшилася до 450 мл, наповнилася пухирцями повітря, стала стабільної консистенції, білого кольору (рис. 3).



Рисунок 3 – Яєчний білок до та після випробування

Згідно з нормативними документами ступінь збивання вершків (15-20% жирності) має бути не менше 30%, час збивання – не більше 5 хв. Для дослідної експлуатації використовували охолоджені в холодильнику вершки 33% жирності. Внутрішню поверхню чаші комбайна протерли часточкою лимона і збивали на високих обертах.

Об'єм вершків на початку випробування був 125 мл. Консистенція рідка, колір білий. Під час збивання вершків протягом 5 хв об'єм збільшився до 425мл. Змінилася консистенція вершків, вони стали стабільні та не рухомі під час перевертання мірного стакану (рис. 4).



Рисунок 4 – Вершки до та після випробування

Підбиваючи підсумки, можна сказати, що кухонний комбайн ТМ Royalty line відповідає заявленим характеристикам та з легкістю виконує поставлені завдання, однак, не відповідає вимогам нормативних документів щодо маркування.

Тематика: Сільськогосподарські науки

ПЕРСПЕКТИВИ ЗАСТОСУВАННЯ ПРОБІОТИКІВ ДЛЯ ВИРОЩУВАННЯ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКИХ ТВАРИН

Конанчук Катерина Юріївна

бакалавр

НТУУ «КПІ ім. Ігоря Сікорського»

Підвищення обсягів випуску і темпів зростання продукції тваринництва стало закономірним наслідком впровадження нових ресурсозберігаючих технологій, а також інноваційних рішень в областях мікробіології і біотехнології, в числі яких особливо виділяється корекція біоценозів шлунково-кишкового тракту [1].

Значний рівень мікробної контамінації кормів та об'єктів оточуючого середовища призводить до випереджаючої колонізації кишечника новонароджених тварин патогенними мікроорганізмами, що значно уповільнює і перешкоджає формуванню нормальної кишкової мікрофлори [2]. Разом з тим переведення тваринництва на промислову технологію утримання, годівлі, обмеження контактів тварин з ґрунтом, рослинами та іншими природними чинниками, а також і нераціональне застосування антимікробних засобів сприяють порушенню мікробних екосистем травного тракту і виникнення дисбактеріозів. У свою чергу, це зумовлює порушення процесів травлення, обміну речовин, зниження резистентності та продуктивності тварин, розвитку шлунково-кишкових хвороб, особливо у молодняка.

СТУДЕНТІВ ІНОЗЕМНОЇ МОВИ ПРОФЕСІЙНОГО СЕРЕДОВИЩА (НА ПРИКЛАДІ МЕТОДУ КЕЙСІВ)	100
Кобцева Н.В. ІНТЕЛЕКТ І СМАРТФОН	104
Коваль А.О. ЗОВНІШНЬОТОРГІВЕЛЬНА ПОЛІТИКА В ОБЛАСТІ ЯГІДНИЦТВА: РЕАЛІЇ Й ОЧІКУВАННЯ	107
Ковальова А.М. ВИКОРИСТАННЯ ІГРОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ НАВЧАННЯ В ПРОЦЕСІ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ «ТУРИСТСЬКІ РЕСУРСИ УКРАЇНИ»	111
Ковальчук А.В., Чернишова А.М. ЕСТЕТИЧНЕ ВИХОВАННЯ МОЛОДШИХ ШКОЛЯРІВ ЗАСОБАМИ МУЗИЧНОГО МИСТЕЦТВА	115
Козленков М.М. ТЕОРЕТИКО-МЕТОДИЧНІ ЗАСАДИ ПОДОЛАННЯ ДИСБАЛАНСУ ПРОФЕСІЙНОГО РОЗПОДІЛУ ЛЮДСЬКОГО КАПІТАЛУ ПРОДУКТИВНИХ СИЛ РЕГІОНУ	120
Колесниченко Д.І., Редунов Г.М. СУЧАСНІ МЕТОДИ НАВЧАННЯ СТУДЕНТІВ НАПРЯМУ СФЕРИ ОБСЛУГОВУВАННЯ ІЗ ЗАСТОСУВАННЯМ ІНФОРМАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ	125
Колеснікова Л.А., Плаксієнко І.Л., Галицька М.А. ЕКОЛОГІЧНЕ ОЦІНЮВАННЯ НАФТОЗАБРУДНЕНИХ ҐРУНТІВ	130
Комлик В.В., Кириченко О.В. ЕКСПЕРТИЗА ЯКОСТІ КУХОННИХ КОМБАЙНІВ	133
Конанчук К.Ю. ПЕРСПЕКТИВИ ЗАСТОСУВАННЯ ПРОБІОТИКІВ ДЛЯ ВИРОЩУВАННЯ СІЛЬСЬКО- ГОСПОДАРСЬКИХ ТВАРИН	138
Кондратенко Т.В. ЕКОНОМІЧНИЙ СКЛАДНИК ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ МАЙБУТНІХ УЧИТЕЛІВ ТЕХНОЛОГІЙ	142
Конох М.С. СХОЛАСТИКА – УНІВЕРСАЛЬНА ФОРМА РАЦІОНАЛЬНОГО ФІЛОСОФСТВУВАННЯ	145
Копанський М.М., Кусняк І.І. ВПЛИВ МІНЕРАЛЬНИХ ДОБАВОК	