



МОЛОДЫЕ УЧЕНЫЕ В РЕШЕНИИ АКТУАЛЬНЫХ ПРОБЛЕМ НАУКИ

МАТЕРИАЛЫ VII МЕЖДУНАРОДНОЙ
НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКОЙ КОНФЕРЕНЦИИ

24 июня 2017 г.

КОМИТЕТ ПО ДЕЛАМ МОЛОДЕЖИ
РЕСПУБЛИКИ СЕВЕРНАЯ ОСЕТИЯ-АЛАНИЯ

СОВЕТ МОЛОДЫХ УЧЕНЫХ И СПЕЦИАЛИСТОВ
ПРИ ГЛАВЕ РЕСПУБЛИКИ СЕВЕРНАЯ ОСЕТИЯ-АЛАНИЯ



МОЛОДЫЕ УЧЕНЫЕ В РЕШЕНИИ АКТУАЛЬНЫХ ПРОБЛЕМ НАУКИ

МАТЕРИАЛЫ VII МЕЖДУНАРОДНОЙ НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКОЙ КОНФЕРЕНЦИИ

24 июня 2017 г.

Владикавказ, 2017 г.

ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ КОМИТЕТ

КОМИТЕТ ПО ДЕЛАМ МОЛОДЕЖИ РЕСПУБЛИКИ СЕВЕРНАЯ ОСЕТИЯ-АЛАНИЯ:

- Цаликов Борис Русланович** – Председатель Комитета Республики Северная Осетия-Алания по делам молодежи;
Хугаева Манна Майрамовна – главный специалист Комитета Республики Северная Осетия-Алания по делам молодежи.

Совет молодых ученых и специалистов при Главе Республики Северная Осетия-Алания:

- СИНАНОВ Борис Андреевич** – к.и.н., Председатель Совета
ДОБАЕВ Александр Заурбекович – заместитель Председателя Совета
КАБАЛОЕВА Дана Вячеславовна – к.м.н., доцент
КУСРАЕВА Залина Анатольевна – к.ф.-м.н.
ТВАУРИ Инга Васильевна – к.ф.-м.н.
КОЗЫРЕВ Асланбек Хасанович – д.с-х.н., профессор
СОКОЛОВА Екатерина Андреевна – к.т.н., доцент
КОВАЛЕВА Мария Александровна – к.т.н., доцент
КАЛУХОВ Сослан Сергеевич – главный специалист-эксперт Министерства образования и науки Республики Северная Осетия-Алания
КИСИЕВА Манана Тенгизовна – к.фарм.н., доцент
АХПОЛОВА Варвара Олеговна – к.м.н., доцент
ХАЙМАНОВ Спартак Александрович – аспирант

ФГБУН ФНИЦ «Владикавказский научный центр Российской академии наук»

ФГБОУ ВО «Северо-Кавказский горно-металлургический институт
(государственный технологический университет)»

ФГБОУ ВО «Северо-Осетинский государственный университет им. К.Л. Хетагурова»

ФГБОУ ВО «Северо-Осетинская государственная медицинская академия» Минздрава России

ФГБОУ ВО «Горский государственный аграрный университет»

ФГБОУ ВО «Северо-Осетинский государственный педагогический институт»

Северо-Осетинское региональное отделение Общероссийской общественной организации
«Российский союз молодых ученых»

Региональная Научная Общественная организация
«Ассоциация молодых ученых Республики Северная Осетия-Алания»

МОЛОДЫЕ УЧЕНЫЕ В РЕШЕНИИ АКТУАЛЬНЫХ ПРОБЛЕМ НАУКИ

Материалы VII Международной научно-практической конференции
Сборник научных статей молодых ученых

РЕДАКЦИОННАЯ КОЛЛЕГИЯ:

Б. А. Синанов,

А. З. Добаев – ответственный редактор.

ТЕЛЕФОНЫ:

+79194272380 – Добаев Александр Заурбекович

E-mail: s.m.y.rso@yandex.ru

ISBN 978-5-9905860-7-9



9 785990 586079

Материалы публикуются в авторской редакции, орфографии и пунктуации

© Совет молодых ученых и специалистов при Главе Республики
Северная Осетия-Алания, 2017

© Комитет по делам молодежи Республики Северная Осетия-Алания,
2017

© Издательство «Веста», 2017

УДК 664.951

ИЗМЕНЕНИЕ МАССОВОЙ ДОЛИ ВЛАГИ В МЯСЕ КАРПА В ПРОЦЕССЕ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ ПРИ РАЗНЫХ СПОСОБАХ РАЗДЕЛКИ

Бубырь И.В.

Полесский государственный университет, Республика Беларусь, г.Пинск

E-mail: bubyri@mail.ru

В статье приведены результаты исследований динамики изменения влагосодержания в мясе карпа в результате холодного дымового копчения, при разных способах разделки и температурных режимах. Установлена зависимость влияния температуры копчения на скорость обезвоживания рыбы и потребительские характеристики готового продукта.

CHANGE OF MOISTURE CONTENT IN MEAT CARP DURING COLD SMOKING AT THE DIFFERENT METHODS OF CUTTING

Bubyr I.V.

Polessky State University, Pinsk

The article presents the results of studies of the dynamics of moisture content changes in carp meat as a result of cold smoke smoking, with different cutting methods and temperature regimes. The dependence of the influence of the smoking temperature on the dehydration rate of fish and the consumer characteristics of the finished product is established.

Введение

В настоящее время переработка рыбы становится все более актуальной, это связано с тем, что население уделяет большее значение своему здоровью, и количество рыбной продукции постепенно повышается в рационе питания человека.

Рыба -кладёз полноценных белков, которые содержат все незаменимые аминокислоты, не синтезирующиеся в организме человека, ненасыщенных жирных кислот, витаминов и минеральных веществ.

В Республике Беларусь одним из приоритетных направлений переработки водных биологических ресурсов является обеспечение населения страны качественными и безопасными продуктами из рыбы и других морепродуктов разнообразного ассортимента, в количестве, достаточном для удовлетворения физиологической нормы.

Среди рыбной продукции устойчивая позиция принадлежит копченым рыбным продуктам. Население отдает им свое предпочтение, поскольку они обладают высокими гастрономическими свойствами, а также уникальной пищевой и биологической ценностью.

Потребители предпочитают различный спектр копченой продукции. Одни считают, что рыба горячего копчения по своим вкусовым качествам значительно превосходит рыбу холодного копчения и подкопченную, легче усваивается организмом, благодаря низкому содержанию поваренной соли в продукте, большей сочности и нежности. В то же время есть любители и рыбы холодного копчения. Свое предпочтение этой продукции они отдают благодаря её восхитительному аромату и неповторимому вкусу, а также возможности использования в качестве закуски. Одним из факторов развития производства копченой рыбной продукции является способность рыбы холодного копчения к длительному хранению и транспортировке.

Копченая рыба – это продукция, предусматривающая нечастое употребление, можно сказать деликатес, а для того, чтобы сохранять интерес потребителя к данной продукции, необходимо не только расширять ассортимент, но и сохранять вкусовые и потребительские свойства продукта.

На получение копченой рыбы с высокими потребительскими свойствами влияют различные факторы: техническая и кадровая оснащённость предприятия, соблюдение технологической дисциплины, но в большей степени качество коптильной среды и рыбного сырья, процессы, происходящие в нем и изменяющие его физическую, биохимическую природу, а также параметры ведения технологического процесса.

Одним из качественных показателей рыбы холодного копчения, в соответствии с нормативными документами, является массовая доля влаги в мясе рыбы. Продолжительность ведения технологического процесса холодного копчения зависит от скорости потери рыбой влаги, т.е. от вида рыбы и её химического состава, способа разделки, параметров коптильной среды -температуры, относительной влажности, скорости дыма [1, 2].

Дымовое копчение – комбинированный способ консервирования, поскольку непосредственно перед самим процессом, продукт подвергается посолу, и только потом обрабатывается коптильным дымом: пропитывается веществами, содержащимися в нем, приобретает своеобразную окраску, а также специфические цвет и запах, повышает устойчивость жира рыбы к воздействию кислорода воздуха, одновременно подвергаясь обезвоживанию.

Влагоудерживающая способность тканей рыбы –один из показателей, играющих основную роль в технологическом процессе копчения, так как консистенция, сочность, нежность и др. качества готового продукта зависят от первоначальной влажности сырья и формы связи в нем воды.

Целью исследований являлось изучение закономерностей изменения массовой доли влаги в мясе пресноводной рыбы в процессе холодного копчения при разных способах разделки.

Материалы и методы исследований

В качестве объекта исследований был выбран карп (*Cyprinus carpio*) по ГОСТ 24896-2013 [3].

В экспериментах использовали стандартные методы исследований.

Опыты проводились в трехкратном повторении, на экспериментальной установке для копчения в лабораторных условиях УО «Полесский государственный университет».

Результаты и обсуждение

Перед проведением исследований по изучению закономерностей изменения массовой доли влаги в мясе рыбы, был определен химический состав карпа, который представлен в таблице 1.

Таблица 1

Химический состав пресноводной рыбы

Вид рыбы	Содержание в мясе, %			
	вода	жир	азотистые вещества	минеральные вещества
Карп	76,4±1,2	5,3±0,3	17,1±0,6	1,2±0,2

Для исследований использовали рыбу, предварительно подвергнув её разным видам разделки: потрошенная с головой и пласт с головой.

Пласт с головой -рыба, разрезанная по спинке вдоль позвоночника от головы до хвостового плавника; с удаленными внутренностями, жабрами, при этом голова разрезана вдоль до верхней челюсти, с внутренней стороны выполнен один глубокий продольный надрез.

Рыба, потрошенная с головой, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия, без внутренностей и жабер, с проколами вдоль позвоночника с внутренней стороны. После разделки полуфабрикаты, вес которых был почти одинаковый, солили, затем отмачивали и подсушивали.

Посол осуществляли сухим способом, на 1 кг рыбы использовали 300 г поваренной соли первого сорта, помолов № 2 и 3. Для выравнивания солёности (около 8 %) рыбу отмачивали в воде, с температурой 15 °С. Затем её подсушивали в экспериментальной копильной установке с принудительной циркуляцией воздуха в течение 2,5 ÷ 3 часов, при температуре 25 °С, пока поверхность не стала сухой, и мышечные ткани слегка не уплотнились. Процесс холодного копчения проводили при разных температурах, но одинаковых температурных режимах для разных видов разделки, поддерживая скорость движения дыма в пределах 0,5 м/с и относительную влажность 50 – 55 %.

Определяли массовую долю воды по ГОСТ 7636-85 п.3.3.2 [4], через каждый час технологического процесса. По достижении нормативных показателей влажности копченой рыбы (карп – 45-58 %) оценивали органолептические показатели готового продукта.

Результаты исследований (средние значения) представлены в таблице 2.

Таблица 2

**Массовая доля влаги, %, в рыбе при разных температурных режимах
в процессе холодного копчения**

Вид рыбы	Карп, потрошенный с головой			Карп, пласт с головой		
Температура, °С						
Время копчения ,ч	20-24	24-28	28-32	20-24	24-28	28-32
0	70	70	70	70	70	70
1	68,2	68,1	67,9	68	67,6	67,4
2	66,5	66,2	66,1	66	65,3	64,8
3	64,9	64,4	64,3	64,1	63	62,4
4	63,2	62,7	62,5	62,2	61,4	60,1
5	61,7	61,1	60,7	60,4	59,8	58,3
6	60,4	59,5	59,1	58,7	58,2	56,9
7	59,3	58,3	57,7	57,4	56,9	55,6
8	58,3	57,1	56,7	56,2	55,7	54,7
9	57,5	56,2	55,8	55,1	54,6	53,9
10	56,8	55,5	55,1	54,1	53,6	53,1
11	56,1	55	54,6	53,2	53	52,6
12	55,9	54,6	54,2	52,5	52,4	51,9
13	55,7	54,4	53,9	52,3	51,9	51,3
14	55,6	54,2	53,7	52,1	51,7	50,6

По результатам математической обработки полученных данных построены графические зависимости, на которых видно изменение массовой доли влаги в продукте в результате копчения (рисунок 1).

При разделке рыбы на пласт с головой изменение массовой доли влаги происходит чуть быстрее за счет большей удельной поверхности рыбы и меньшей её толщины, по сравнению с разделкой на рыбу, потрошенную с головой. Так за первый час рыба, разделанная на пласт с головой, теряет 2,86 % при температуре 20 – 24 °С, 3,43 % при 24-28 °С и 3,72 % при 28-32 °С. Рыба, потрошенная с головой -2,57%, 2,71 % и 3 % соответственно.

Нормативного значения по содержанию влаги рыба, разделанная на пласт с головой, достигла на 7 час копчения, а рыба, потрошенная с головой – на 9 час копчения, но по органолептическим показателям качества ни одна из них не соответствовала требованиям.

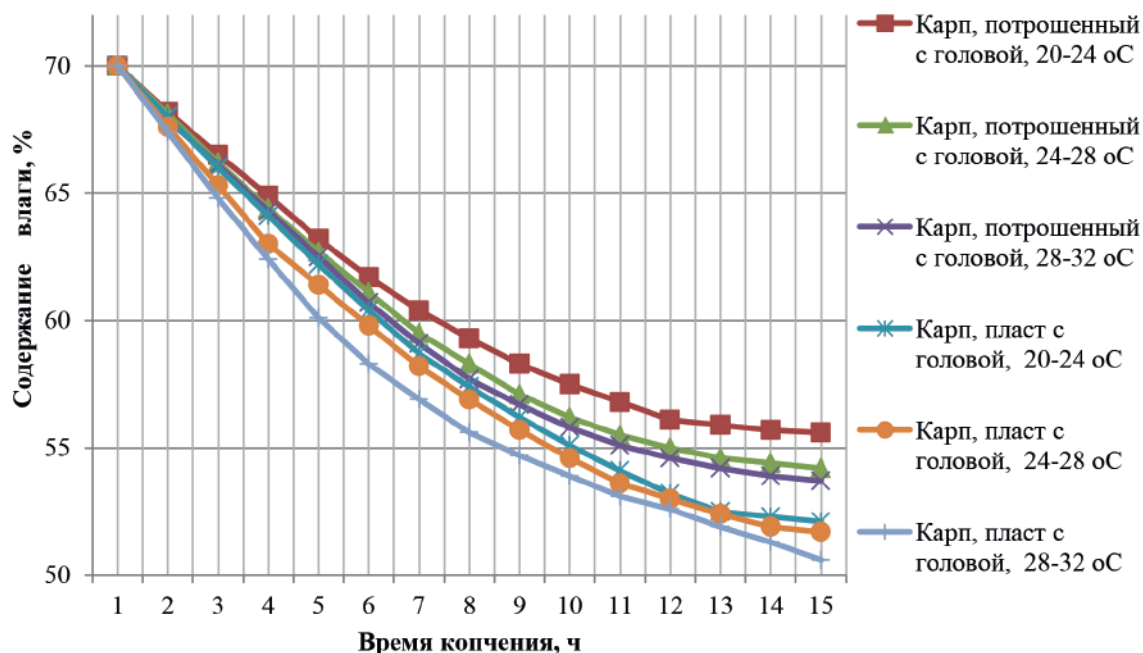


Рис. 1 Изменение массовой доли влаги в мясе карпа в процессе холодного копчения при разных способах разделки

Результаты математического моделирования с использованием регрессионного анализа изменения содержания влаги в зависимости от способа разделки и температурного режима копчения представлены в таблице 3. Разработанные модели адекватно описывают исследуемый процесс.

Таблица 3

Регрессионные модели изменения содержания влаги в мясе карпа

Варианты исследования	Уравнения регрессии y=			Коэффициент детерминации (R²)		
	Температура технологического процесса, °C					
	20-24	24-28	28-32	20-24	24-28	28-32
Карп, пласт с головой	-1,3145x+68,023	-1,297x+67,4199	-1,3149x+66,778	0,954	0,945	0,923
Карп, потрошенный с головой	-1,0491x+68,018	-1,1509x+67,8773	-1,1816x+67,759	0,934	0,934	0,932

Выводы

Экспериментальные исследования позволили установить зависимости потери влаги в мясе рыбы при различных способах разделки. Так, рыба, потрошенная с головой, по органолептической оценке, в процессе дегустации оказа-

лась более сочной и нежной, по сравнению с рыбой, разделанной на пласт, что объясняется большей потерей влаги последней. Если в процессе копчения идет быстрое обезвоживание поверхности рыбы, процесс потери влаги будет замедляться, приводя к избыточному её содержанию в готовом продукте, тем самым сокращая срок реализации за счет большого количества активной влаги.

Первые часы технологического процесса особенно важны для формирования высоких потребительских характеристик готового продукта, так как при увлажненной поверхности полуфабриката появляется горький привкус и темный цвет готового продукта, что снижает его потребительскую ценность, а очень сухая поверхность препятствует осаждению копильных компонентов.

Полученные данные не могут быть окончательными, требуют дальнейшего исследования, с учетом различного химического состава рыбы и форм связи в ней, а также высокой потребительской оценки, не смотря на достижение нормативных показателей влажности в готовой копченой рыбе.

Литература

1. Мезенова, О. Я. Производство копченых пищевых продуктов / О. Я. Мезенова, И. Н. Ким, С. А. Бредихин. – М.: Колос, 2001. – 208с.
2. Бубырь, И. В. Пищевая ценность пресноводных рыб Беларуси / И. В. Бубырь // Актуальные проблемы гуманитарных и естественных наук. – 2015. – № 1-1. – С. 57-64.
3. Рыба живая. Технические условия: ГОСТ 24896-2013. – Взамен ГОСТ 24896-81; введ. РБ 01.07.2015. – Минск: Белорус. гос. ин-т стандартизации и сертификации, 2015. – 12 с.
4. Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа: ГОСТ 7636-85; введ. РБ 01.01.86. – Минск: Белорус. гос. ин-т стандартизации и сертификации, 1986. – 94 с.

СОДЕРЖАНИЕ

СЕКЦИЯ 1: ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ НАУКИ

Джиоев Г. А. РАЗРАБОТКА АЛГОРИТМА АВТОМАТИЧЕСКОГО РЕТУШИРОВАНИЯ КОЖИ ЛИЦА	9
Левандовский В. Г. СВЕТОДИОДНЫЕ СВЕТИЛЬНИКИ	12
Мрикаев К.М., Коровкина А.Ю., Волик М.В. ИНТЕРНЕТ-ПОРТАЛ И МОБИЛЬНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ ДЛЯ ПОДДЕРЖКИ И РАЗВИТИЯ ЭКОЛОГИЧЕСКОГО ТУРИЗМА В РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ	16
Орлова Н.С., Коханова В.И. КЛАССИФИКАЦИЯ РЕЖИМОВ ВИБРОКИПАЮЩЕГО СЛОЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПАРАМЕТРА ПЕРЕГРУЗКИ	18
Пановская К.В. ПОИСК ОПТИМАЛЬНОЙ КОНФИГУРАЦИИ НЕЙРОННОЙ СЕТИ ДЛЯ СИСТЕМЫ РАСПОЗНАВАНИЯ ТЕКСТОВОЙ ИНФОРМАЦИИ	22
Хаджиев А.А., Зверко Е.К. ЛОКАЛЬНАЯ СЕТЬ. СПОСОБЫ ЕЕ ЗАЩИТЫ ОТ УГРОЗ	26
Шеврикуко Ю.Ф., Ковалева М.А., Бузаров М.М., Волошин С.Б. РАЗРАБОТКА АЛГОРИТМА ОБРАБОТКИ ДАННЫХ ДЛЯ ВЫСОКОСКОРОСТНОЙ НАВИГАЦИИ В ПЕРЕГРУЖЕННЫХ СРЕДАХ	28

СЕКЦИЯ 2: МЕДИКО-БИОЛОГИЧЕСКИЕ НАУКИ

Кисиева М.Т. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КЛУБНЕЙ ТОПИНАМБУРА В КАЧЕСТВЕ СЫРЬЯ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ВЫСОКОЭФФЕКТИВНЫХ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ ФРУКТОЗОСОДЕРЖАЩИХ ПРОДУКТОВ	31
Козырева З.К., Кабалоева Д.В. КЛИНИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА КОМПЛЕКСНОЙ ФИТОТЕРАПИИ ХРОНИЧЕСКИХ ГИНГИВИТОВ. ВЛИЯНИЕ СУЛЬФИДНЫХ МИНЕРАЛЬНЫХ ВОД «РЕДАНТ- 4Р» И САНАТОРИЯ «ТАМИСК»	33
Морозов Ю.А., Макиева М.С. ОПРЕДЕЛЕНИЕ КОЛИЧЕСТВЕННОГО СОДЕРЖАНИЯ ЛИГНАНОВ В СОКЕ ЛИМОННИКА КИТАЙСКОГО ПЛОДОВ	38
Сидакова Т.М. ФЕНОЛЬНЫЕ СОЕДИНЕНИЯ МЯТЫ ДЛИННОЛИСТНОЙ ТРАВЫ (MENTHALONGIFOLIAL)	41
Сидакова Т.М., Тохсырова Э.Р. РЕСУРСНОЕ ИССЛЕДОВАНИЕ СЫРЬЕВОГО ЗАПАСА МЯТЫ ДЛИННОЛИСТНОЙ В ПРЕДГОРНО-ГОРНЫХ РАЙОНАХ РСО-АЛАНИЯ	43

Орлова А.С., Дзгоев А.М. ОСОБЕННОСТИ ТЕЧЕНИЯ И ЛЕЧЕНИЯ ФАРИНГИТА БРУЦЕЛЛЕЗНОЙ ЭТИОЛОГИИ.....	45
Орлова А.С., Дзгоев А.М. ИЗУЧЕНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ АНТИОКСИДАНТНОЙ СИСТЕМЫ У БОЛЬНЫХ ВИРУСНЫМИ ГЕПАТИТАМИ	47
СЕКЦИЯ 3: СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЕ НАУКИ	
Абаева С.В., Петрукович А.Г. СЕЛЕКЦИЯ МИКРООРГАНИЗМОВ ИЗ ПОБОЧНЫХ ПРОДУКТОВ СЫРОДЕЛИЯ.....	49
Басиева Л.Ж., Козырев А.Х. ОРГАНИЗАЦИЯ УГОДИЙ И СЕВООБОРОТОВ ОАО «САНИБА» ПРИГОРОДНОГО РАЙОНА РСО-АЛАНИЯ	52
Белькевич И.А. ВЛИЯНИЕ ПРЕПАРАТА «АНТИМИОПАТИК» НА СОСТОЯНИЕ АНТИОКСИДАНТНОГО ГОМЕОСТАЗА СТЕЛЬНЫХ КОРОВ	56
Бубырь И.В. ИЗМЕНЕНИЕ МАССОВОЙ ДОЛИ ВЛАГИ В МЯСЕ КАРПА В ПРОЦЕССЕ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ ПРИ РАЗНЫХ СПОСОБАХ РАЗДЕЛКИ.....	58
Козырев С.Г., Джагаев А.Ю., Сеидов И.С. ДИНАМИКА ГЕМАТОЛОГИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И ЦЫПЛЯТ ПОРОДЫ КОХИНХИН ПРИ ФИТОПРОФИЛАКТИКИ БАКТЕРИАЛЬНЫХ ИНФЕКЦИЙ	62
Козырева М.Ю., Болатати Н.О., Козырев А.Х. ЭФФЕКТИВНОСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ФУНГИЦИДОВ И МИКРОБНЫХ ПРЕПАРАТОВ ПРОТИВ ЛИСТОВЫХ БОЛЕЗНЕЙ ОЗИМОГО ЯЧМЕНЯ	65
Курепин А.А., Лемешевский В.О. ПРОГНОЗИРОВАНИЕ СОДЕРЖАНИЯ СЫРОГО ПРОТЕИНА В КОНСЕРВИРОВАННЫХ КОРМАХ МЕТОДОМ БИК СПЕКТРОСКОПИИ	70
Кцоева И.И., Габолаева А.Р., Гусова Б.Д. МОРФОФИЗИОЛОГИЯ ЖАБЕРНОГО АППАРАТА РАДУЖНОЙ ФОРЕЛИ И ТЕРСКОЙ КУМЖИ	75
Решетов В.Б., Денькин А.И., Сорокин М.В., Лемешевский В.О. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЕТОДА РАСПРЕДЕЛЕНИЯ ВАРИАНТ ВЫБОРКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ХИМИЧЕСКОГО АНАЛИЗА КРОВИ ДЛЯ ОЦЕНКИ СОСТОЯНИЯ МОЛОЧНЫХ КОРОВ	78
Спиридонов А.М. ЗНАЧЕНИЕ БОБОВЫХ КУЛЬТУР В КОРМОПРОИЗВОДСТВЕ И ЗЕМЛЕДЕЛИИ СЕВЕРО-ЗАПАДА РОССИИ.....	80

Цыганков Е.М., Менькова А.А. ПРИМЕНЕНИЕ ДЕЗИНФИЦИРУЮЩЕГО СРЕДСТВА НОВОГО ПОКОЛЕНИЯ АРГОДЕЗ ДЛЯ ДЕЗИНФЕКЦИИ ИНКУБАЦИОННЫХ ЯИЦ КУР	83
--	----

СЕКЦИЯ 4: ЕСТЕСТВЕННЫЕ НАУКИ

Березов А.В., Туриев А.М. АНАЛИЗ СПЕКТРОВ ЛЮМИНЕСЦЕНЦИИ И КОМБИНАЦИОННОГО РАССЕЯНИЯ СВЕТА СРЕДСТВАМИ МАТЛАВ И DELPHI 7	88
Гусалова М.И., Федораев И.И., Бигаева И.М., Керимов Э.Ю. ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ КОБАЛЬТА И МАРГАНЦА С НИОБИЕМ И ТАНТАЛОМ ПРИ 1200 К	93
Коблова Л.Б., Газзаева Р.А. РЕАКЦИЯ НИТРОЗИРОВАНИЯ ЦИКЛОПРОПАНСОДЕРЖАЩИХ СОЕДИНЕНИЙ.....	95
Милостивая Ю.С. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ИНВЕСТИЦИЙ МЕТОДОМ ДИНАМИЧЕСКОГО ПРОГРАММИРОВАНИЯ	99
Орлова Н.С. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РАЗЛИЧНЫХ ПОДХОДОВ ПРИ МОДЕЛИРОВАНИИ ДВИЖЕНИЯ ОБВАЛОВ.....	103
Пичугин В.С. ФИТОИНДИКАЦИЯ И ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ АМПЛИТУДА ПОПУЛЯЦИЙ SCUTELLARIA TAURICA JUZ. В КРЫМУ	106
Ржевская Е.В., Жанситов А.А., Молоканов Г.О., Балахов Э.С., Хаширова С.Ю. ИССЛЕДОВАНИЕ ЦИКЛИЧЕСКОГО ОЛИГОМЕРА БУТИЛЕНТЕРЕФТАЛАТА И КОМПОЗИТНЫХ МАТЕРИАЛОВ НА ЕГО ОСНОВЕ	110
Умашева Д.К, Каркусова О.Д. ФОТОЛЮМИНЕСЦЕНЦИЯ ОРГАНИЧЕСКИХ ПЛЕНОК СОДЕРЖАЩИЕ РАЗЛИЧНЫЕ ПОЛИМОРФНЫЕ МОДИФИКАЦИИ МОЛЕКУЛ ФТАЛОЦИАНИНОВ.....	113

СЕКЦИЯ 5: ГУМАНИТАРНЫЕ НАУКИ. ИСТОРИЯ И ЭТНОЛОГИЯ

Афаунова Д.Ф. ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ТЕРСКОЙ СОСЛОВНО-ПОЗЕМЕЛЬНОЙ КОМИССИИ.....	116
Бедоева И.А. ТРАДИЦИОННЫЕ ХМЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ В УСТНОМ НАРОДНОМ ТВОРЧЕСТВЕ ОСЕТИН	118
Гуважоков Д.Х. КОНСКОЕ СНАРЯЖЕНИЕ МЕОТОВ И СКИФОВ КАК ЗНАК ОТЛИЧИЯ ВОЕННОЙ АРИСТОКРАТИИ	124
Дауева Т.Т. МИРОТВОРЧЕСКИЕ ПРАКТИКИ ОСЕТИН: ТРАДИЦИИ И ИННОВАЦИИ	127

Дзлиева Д. М. СВАДЕБНЫЙ ОБРЯД ОСЕТИН: ТРАДИЦИИ И НОВАЦИИ.	131
Жемухова Ф.А. РОЛЬ КОМСОМОЛА КАБАРДИНО-БАЛКАРИИ В ПРОВЕДЕНИИ КУЛЬТПОХОДОВ В 1920-1930-Х ГГ.	135
Миксюк А.С. ЖИЗНЬ И ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПРОРОКА ЗАРАТУШТРЫ	138
Ортанова Ю.А. КАФЕДРА ИСТОРИИ СССР КАБАРДИНСКОГО ПЕДИНСТИТУТА В ГОДЫ ВОССТАНОВИТЕЛЬНОГО ПЕРИОДА (1946-1957)	142
Тахушева И.С. ХУДОЖЕСТВЕННО-ЛИТЕРАТУРНЫЕ ФОРМЫ ОТРАЖЕНИЯ ОСОБЕННОСТЕЙ КУЛЬТУРЫ И ПРИРОДЫ КАВКАЗА В ЛИБЕРАЛЬНО-ДЕМОКРАТИЧЕСКОЙ ПЕЧАТИ РОССИИ XIX В. (НА ПРИМЕРЕ «СОВРЕМЕННОГО» И «ОТЕЧЕСТВЕННЫХ ЗАПИСОК»)	145
Шереужев А.Ж. СОЦИАЛЬНАЯ СТРУКТУРА КАБАРДЫ ТРАДИЦИОННОГО ПЕРИОДА	149
ПЕДАГОГИКА, ОБРАЗОВАНИЕ И ЛИНГВИСТИКА	
Абаева Ф.О. О СВАДЕБНОЙ ЛЕКСИКЕ ОСЕТИНСКОГО ЯЗЫКА (СРАВНИТЕЛЬНО-СОПОСТАВИТЕЛЬНЫЙ АСПЕКТ)	153
Биджелова Б.А. ОСОБЕННОСТИ УПОТРЕБЛЕНИЯ СИНТАКСИЧЕСКОГО ПАРАЛЛЕЛИЗМА В СВОБОДНЫХ РИТМАХ (НА МАТЕРИАЛЕ СТИХОТВОРНЫХ ПРОИЗВЕДЕНИЙ И.В. ГЕТЕ И ИХ ПЕРЕВОДОВ НА РУССКИЙ И ОСЕТИНСКИЙ ЯЗЫКИ)	157
Дзапарова Е.Б. ПЕРЕВОДЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС В ОСЕТИНСКОЙ ЛИТЕРАТУРЕ 1930-Х гг.	161
Ерина Ю.С. Саханский Ю.В. ВОСПИТАНИЕ КУЛЬТУРЫ ПОВЕДЕНИЯ И ОБЕСПЕЧЕНИЕ ИНФОРМАЦИОННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ СТУДЕНТОВ В СЕТИ ИНТЕРНЕТ	168
Ильин И.В. ИНТЕРПРЕТАЦИЯ ПСИХОАНАЛИЗА КАК МЕТАФОРЫ В СОВЕТСКОЙ ФИЛОСОФИИ	170
Макарова Е.Н. ПЕДАГОГ – ЛИЧНОСТЬ ОБРАЗОВАНИЯ. ПУТЬ К УСПЕХУ	173
Гасиев В. И., Сикоева О. В. ТЕОРЕТИКО-МЕТОДОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ИЗУЧЕНИЯ СОЦИАЛЬНОГО ИНСТИТУТА ТУРИЗМА	176

СОЦИОЛОГИЯ И ЖУРНАЛИСТИКА

Гасиев В. И., Сикоева О. В. ТЕОРЕТИКО-МЕТОДОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ИЗУЧЕНИЯ СОЦИАЛЬНОГО ИНСТИТУТА ТУРИЗМА.....	178
Алборова А.А. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ПОДХОДЫ К ВНЕДРЕНИЮ ПРОЕКТНОГО УПРАВЛЕНИЯ В ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ РЕГИОНАЛЬНЫХ ОРГАНОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ВЛАСТИ	181
Багратуни А.В. МОДЕЛИРОВАНИЕ ОРГАНИЗАЦИОННОЙ СТРУКТУРЫ В РАМКАХ ТЕОРИИ «У».....	185
Бацазов М.И., Гозоева А.Б. МОДЕЛИРОВАНИЕ ВЛАСТНЫХ ПОЛНОМОЧИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫХ КОРПОРАЦИЙ	187
Гаглоев З.В., Карсанова З.К. ОРГАНИЗАЦИОННОЕ ПРОЕКТИРОВАНИЕ ИНТЕГРИРОВАННОЙ ГРУППЫ КОМПАНИЙ	187
Гаглоева З.А. НАЛИЧНОЕ ДЕНЕЖНОЕ ОБРАЩЕНИЕ В РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ В УСЛОВИЯХ СОВРЕМЕННОЙ ЭКОНОМИКИ	190
Герасименко Н.П., Елеуров Р.Ц. СЛУЖЕБНЫЕ ОБЪЕКТЫ ПАТЕНТНОГО ПРАВА: РАЗНОГЛАСИЯ И КОМПРОМИССЫ	195
Гусалов Г.Э., Шахмурзаев С.Р. ОБ ОСОБЕННОСТЯХ КОРПОРАТИВНОГО УПРАВЛЕНИЯ В КОМПАНИЯХ С ГОСУДАРСТВЕННЫМ УЧАСТИЕМ	199
Гуцунаев М.К., Тахохова К.А. КОРПОРАТИВНОЕ УПРАВЛЕНИЕ В КОМПАНИЯХ С ГОСУДАРСТВЕННЫМ УЧАСТИЕМ.....	202
Джиоев А.В. ПРОБЛЕМЫ И ПУТИ БЕГСТВА КАПИТАЛА	205
Джиоев А.В., Доев Б.Т. АНАЛИЗ ТЕНДЕНЦИЙ В БАНКОВСКОМ СЕКТОРЕ РОССИИ.....	208
Джигоева М.А. КРАУДСОРСИНГ: СУЩНОСТЬ И СФЕРЫ ПРИМЕНЕНИЯ	211
Дзагоева А.Р. Вартанова В. С. КОНТЕНТ – МАРКЕТИНГ КАК ИНСТРУМЕНТ ПРОДВИЖЕНИЯ ТОВАРОВ И УСЛУГ	214
Диамбеков С.А. РАЗВИТИЕ ПРЕДСТАВЛЕНИЙ ОБ ИНВЕСТИЦИОННЫХ РИСКАХ	218
Есиева Д.Г. ОСОБЕННОСТИ БИЗНЕС-ПРОЦЕССОВ В УПРАВЛЕНИИ ОРГАНИЗАЦИЯМИ	222

Загазежева О.З. ИННОВАЦИОННЫЕ АСПЕКТЫ В СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКОМ РАЗВИТИИ РЕГИОНА	224
Каулько И.В., Волик М.В. ПРОДВИЖЕНИЕ СТРАХОВЫХ ПРОДУКТОВ И УСЛУГ НА РЫНКЕ РОССИИ С ПОМОЩЬЮ СЕТЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ	227
Кочиева И. К., Чочиева А.А. ИННОВАЦИОННОЕ РАЗВИТИЕ КОМПАНИЙ КАК МОТИВ СДЕЛОК M&A.....	230
Луничкин Д.Г., Галуев К.А.,Тезиева Х.Р. ОРГАНИЗАЦИОННОЕ ПРОЕКТИРОВАНИЕ ИННОВАЦИОННО-ОРИЕНТИРОВАННЫХ КОМПАНИЙ	232
Рехвиашвили Д.Г., Салказанова А.И. ПРОБЛЕМЫ РАЗВИТИЯ СОЦИАЛЬНОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ РОССИЙСКИХ КОМПАНИЙ	235
Бекмурзаева З. Х., Хежева Д. Т. РАЗВИТИЕ МАРКЕТИНГА ТЕРРИТОРИИ СКФО НА МИРОВОМ УРОВНЕ.....	237
Бекмурзаева З.Х., Хугаев А.А. НЕЙРОМАРКЕТИНГ КАК СПОСОБ ИЗУЧЕНИЯ ПОВЕДЕНИЯ ПОКУПАТЕЛЕЙ.....	240
ЮРИСПРУДЕНЦИЯ	
Багаев И.З. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПРАВОВЫЕ ОСОБЕННОСТИ МЕСТНОГО САМОУПРАВЛЕНИЯ В РОССИИ И ГЕРМАНИИ: СРАВНИТЕЛЬНО-ПРАВОВОЙ АСПЕКТ	244
Гаглоева А.Г. ПРОБЛЕМЫ ВЫДАЧИ ПРЕСТУПНИКОВ (ЭКСТРАДИЦИИ) В МЕЖДУНАРОДНОМ ПРАВЕ	247
Гогаева А.Л. КИБЕРПРЕСТУПНОСТЬ КАК УГРОЗА ИНФОРМАЦИОННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ СОВРЕМЕННОГО РОССИЙСКОГО ГОСУДАРСТВА.....	249
Золоев С.Т. СООТНОШЕНИЕ ФУНКЦИИ СОВЕТСКОГО И СОВРЕМЕННОГО РОССИЙСКОГО ГОСУДАРСТВА	253
Золоева З.Т. НЕКОТОРЫЕ ПРАВОВЫЕ ПРОБЛЕМЫ ФОРМИРОВАНИЯ И РАЗВИТИЯ ИНФОРМАЦИОННОГО ОБЩЕСТВА В РСО-АЛАНИЯ	254
Золоева З.Т. ИЗ ИСТОРИИ РАЗВИТИЯ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА В СФЕРЕ ИНФОРМАТИЗАЦИИ В 1993-2002 ГГ. (ПРАВОВОЙ АСПЕКТ)	259
Кесаева А.В. ВОЗМОЖНЫЕ СПОСОБЫ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ЛЕГАЛЬНОСТИ И ЛЕГИТИМНОСТИ ФЕДЕРАЛЬНОГО СОБРАНИЯ РФ	263