

MODERN SCIENCE

International scientific journal № 8, Vol., I. 2020.

Founder and publisher: «Strategic Studies Institute» LLC.



Moscow 2020

UDC 53:51+67.02+54+316+101

LBC 72

Modern science

International scientific journal, № 8, Vol. I, 2020.

ISSN 2414-9918

Editor-in-chief – A.N. Zotin

Founder:

Scientific-information publishing center
«Strategic Studies Institute» LLC

№ 8 Vol. I. (August)

Modern Science [Text]: scientific publications journal. – № 8 Vol. I (August) / Scientific-information publishing center «*Strategic Studies Institute*»; Editor-in-chief – A.N. Zotin. – Moscow, 2020. – 395 p.

ISSN 2414-9918

M40

In this issue of polylingual scientific journal «Modern Science» traditionally to scientists and specialists is given the opportunity to get acquainted with the achievements of the priority directions of modern science, to demonstrate the results of their researches, to exchange experiences, to publish scientific articles that will undoubtedly contribute to a fruitful scientific work, the realization of the creative potential, the emergence of new ideas and the establishment of friendly relations and co-operation opportunities.

The journal presents research papers of Russian universities scientists, the researchers from the countries of FSU and beyond, the publication purpose of which is enrichment of the researchers and providing the actual problems of modern science to them, to inspire for further scientific research.

The journal is intended for teachers, post-graduate students, as well as for all who are interested in the socio-economic and political life of modern society.

LBC72.3(2Ros)0

*Whole or part reproduction or photocopying
by whatever means the materials, published in this journal
is permitted only with the written permission of the publisher.*

For the accuracy of the facts set out in this journal is the responsibility of the authors.

Editorial opinion may not coincide with the views of the authors of articles.

ISSN 2414-9918



© Authors of scientific articles, 2020

© «Strategic Studies Institute», 2020

Бубырь И.В.

К.т.н., доцент кафедры промышленного рыбоводства и переработки рыбной промышленности, Полесский государственный университет

ВЫБОР СЫРЬЯ ПРИ РАЗРАБОТКЕ КОПЧЕНЫХ РЫБНЫХ КОЛБАС

Аннотация

В статье дана характеристика технологических свойств и пищевой ценности животного и растительного сырья, используемого для производства рыбной колбасы. Показан химический, минеральный витаминный состав некоторых видов сырья, приведен их сравнительный анализ.

Ключевые слова: пищевая ценность, состав, рыбная колбаса, овощи.

Key words: nutritional value, composition, fish sausage, vegetables.

В настоящее время рыба и продукты ее переработки занимают все больший удельный вес в рационе питания человека, в первую очередь за счет высоких пищевых достоинств, связанных с химическим составом.

Ассортимент продукции, выпускаемый рыбоперерабатывающими предприятиями практически постоянен (кроме ведущих производителей), что не обеспечивает растущий спрос и высокие требования потребителей.

Свежая, охлажденная и мороженая рыба требуют дополнительных затрат времени для обработки и доведения ее до кулинарной готовности; употребление соленой, маринованной рыбной продукции, пресервов, вяленой, копченой рыбы противоречит тенденции «здорового питания и здорового продукта», а выпуск кулинарной продукции из рыбы в Республике Беларусь незначителен.

В настоящее время, в странах ближнего и дальнего зарубежья разрабатываются и внедряются технологии по производству колбасных изделий из гидробионтов.

Впервые производство рыбных колбас было освоено в Японии. Изучение технологических особенностей производства многокомпонентного продукта было начато в 1938 г., а к 1954 г. колбасные изделия (колбасы, сосиски, ветчины, камобоко), разработанные по особой рецептуре появились на прилавках магазинов. В качестве основного сырья при их производстве было использовано: мороженое мясо тунца, мясо акулы, сурими, промытый фарш из мышечной ткани трески, минтая, ставриды, морские водоросли и др.

С течением времени технологии производства рыбных изделий были усовершенствованы и нашли свое применения в других странах. Например, в Германии

освоено производство следующих видов колбас: «Особая ливерная рыбная колбаса», «Крестьянская рыбная колбаса», «Языковая рыбная колбаса», «Ливерная рыбная колбаса», «Колбасный рыбный зельц».

В Северной Америке изготавливают сосиски на основе мяса тунца – «тьюна», без формовочной оболочки [1].

В Российской Федерации производят: подкопченные колбаски в натуральной оболочке из мяса атлантического лосося, выращенного в условиях аквакультуры, с добавлением замороженного измельченного укропа, специй, паприки, мускатного ореха, антиокислителей, стабилизаторов [2]; сыровяленые колбасные изделия на основе фарша лососевых рыб, с добавлением специй, трав итальянской кухни, молочного белка, пищевых добавок [3]; вареные колбасы из фарша сурими, минтая, кусочков горбуши, щупалец кальмара, яичного, молочного, соевого белка, картофельного крахмала, масла растительного, специй, стабилизаторов, кусочков морской капусты, шпика, манной крупы.

Ассортиментный ряд рыбных колбасных изделий на территории Республики Беларусь представлен лишь «Ветчиной лососевой» от СП «Санта Бремор» ООО. В качестве основных сырьевых компонентов при производстве используют мясо форели и семги, нарезанное в виде кусочков и фарш лососевых рыб, при этом дополнительно вносят воду, соль, натуральный краситель (экстракт паприки), а также вещества, улучшающие вкус и консистенцию изделия [4].

Производство колбасных изделий осваивается во многих странах мира, а в Республике Беларусь выработка данных товаров ограничена. Это, возможно, связано с тем, что производители придерживаются традиционных технологий изготовления рыбной продукции (копченая, вяленая, сушеная рыба), так как расширение ассортимента может сопровождаться определенными рисками, затратами на покупку дополнительного оборудования, сырья и маркетинговые исследования.

Выпуск рыбных колбас – новое направление для рыбоперерабатывающих предприятий Республики Беларусь, поэтому особую актуальность приобретают разработки, направленные на совершенствование технологического процесса производства и существующего рецептурного сырьевого состава. Кроме того, классификация колбасных изделий открывает возможности производства большого спектра товаров – колбасы, сосиски, сардельки, при комбинировании рецептурных компонентов которых (включение в состав дополнительного сырья), решается проблема расширения ассортимента колбасных продуктов.

Преимуществом колбасных изделий является и то, что они изготавливаются на основе рыбного фарша, в связи с чем решается вопрос о комплексном, практически безотходном использовании сырья, создании продуктов, доступных всем слоям населения от школьников до пенсионеров, с заданными вкусовыми свойствами, биологическими и структурными (за счет внесения дополнительного сырья) характеристиками.

Цель настоящей работы – научно обоснованный выбор сырья для производства рыбных колбас, с высокими потребительскими качествами.

Объектом исследования в данной работе являлись: основное сырье – горбуша мороженая (лат. *Oncorhynchus gorbuscha*), дополнительное сырье – шпик свиной, молоко сухое цельное, перец сладкий, тыква; колбасный полуфабрикат; готовое изделие.

Результаты и их обсуждение. Нами, при разработке рецептуры рыбной колбасы были исследованы различные виды и сочетания сырья животного и растительного происхождения, их пищевая ценность, способы предварительной подготовки до внесения в колбасный фарш и др.

Установлено, что сухое молоко и казеин добавляют в рыбный фарш для повышения его пищевой ценности и улучшения вкусовых достоинств. Введение сухого молока в фаршевую смесь в количестве 10–12 % улучшает консистенцию готовых колбас, вследствие замедления денатурационной способности белков рыбы [5, 35]. Ценность сухого молока обусловлена наличием фосфорсодержащих белков (казеинов), которые

расщепляются под действием ферментов ЖКТ, образуя пептиды и аминокислоты, быстро всасываемые кровеносной системой. Присутствие легко усвояемого кальция, делает продукт незаменимым в питании людей больных остеопорозом. Витамин В₁₂ обуславливает нормальное функционирование нервной системы, участвует в процессах кроветворения. Кроме того, в цельном молоке присутствует незаменимая линоленовая кислота, препятствующая образованию жировых отложений [5, 21].

Молоко, являясь природным эмульгатором, оказывает положительное влияние на качество выпускаемых колбас; препятствует отслоению жира в процессе приготовления фаршей; предотвращает образование бульонно-жировых отеков в готовой продукции; устраняет привкус жира.

В колбасном производстве принято использовать хребтовой шпик, так как его жир более тугоплавкий и менее подвержен окислительной порче, кроме того, в процессе замешивания фаршей не происходит его деформаций, что положительно влияет на товарный вид готового изделия. Предпочтение мягкому и полутвердому жиру отдают при производстве вареных колбас, вследствие его более высокой связующей способности [6].

Введение в состав рецептуры свиного жира позволит получить рыбные колбасы с высокими органолептическими показателями, а также за счет присутствия на разрезе колбасного батона вкраплений жира, создать имитацию мясных колбас, с улучшенными пищевыми показателями (обусловлено химическим составом рыбного сырья и дополнительно вводимых растительных компонентов) [6].

Информация о пищевой ценности выбранного для производства рыбной колбасы животного сырья представлена на рисунке 1.

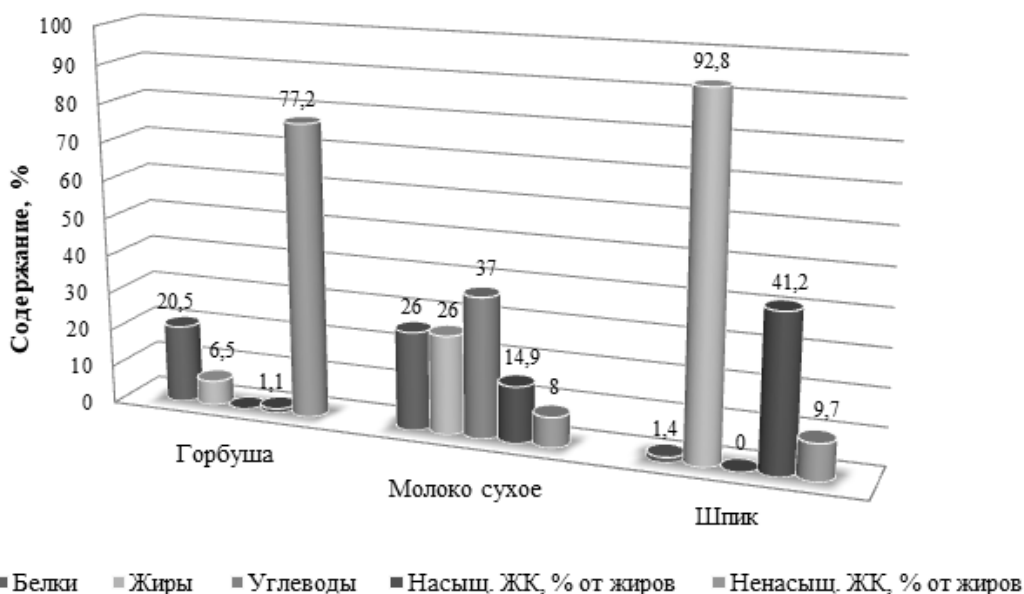


Рис 1. Пищевая ценность сырья животного происхождения

Анализируя данные рисунка 1 можно сделать вывод, что сырье животного происхождения отличается высоким содержанием белка, за исключением свиного шпика, кроме того, в составе присутствуют полноценные незаменимые эссенциальные жирные кислоты. Энергетическая ценность животного сырья: мясо горбуши – 148 ккал, молоко сухое цельное – 486 ккал, шпик свиной – 841 ккал.

Микронутриентный состав на 100 г съедобной части рыбного, жирового и молочного сырья представлен в таблице 1.

Таблица 1

Содержание микронутриентов в животном сырье

Минералы, витамины	Содержание, мг/100г
--------------------	---------------------

	Горбуша	Молоко сухое	Шпик свиной
Минералы			
Калий (К)	335	1200	14
Фосфор (Р)	200	790	13
Железо (Fe)	0,63	0,5	–
Цинк (Zn)	0,70	–	–
Медь (Cu), мкг/100г	110	121	10
Йод (I), мкг/100г	50	50	9,7
Витамины			
Ретинол (А), мкг/100г	30–600	0,13	0,01
Токоферол (Е)	1,5	–	1,7
Тиамин (В ₁)	0,03–0,17	0,27	–
Рибофлавин (В ₂)	0,04–0,13	1,3	–
Пиридоксин (В ₆)	0,3–1,08	0,2	–

Для производства рыбной колбасы из растительного сырья были выбраны тыква и сладкий перец, пищевая ценность которых представлена на рисунке 2, хотя пробные образцы продукта изготавливались с добавлением моркови, лука репчатого, морской капусты.

Тыкву в колбасном производстве используют в качестве источника пищевых волокон, способствующих выведению из организма продуктов обмена, а также витамина В₁, так как в процессе технологической обработки рыбы разрушается витамин А и в два раза уменьшается количество тиамина.

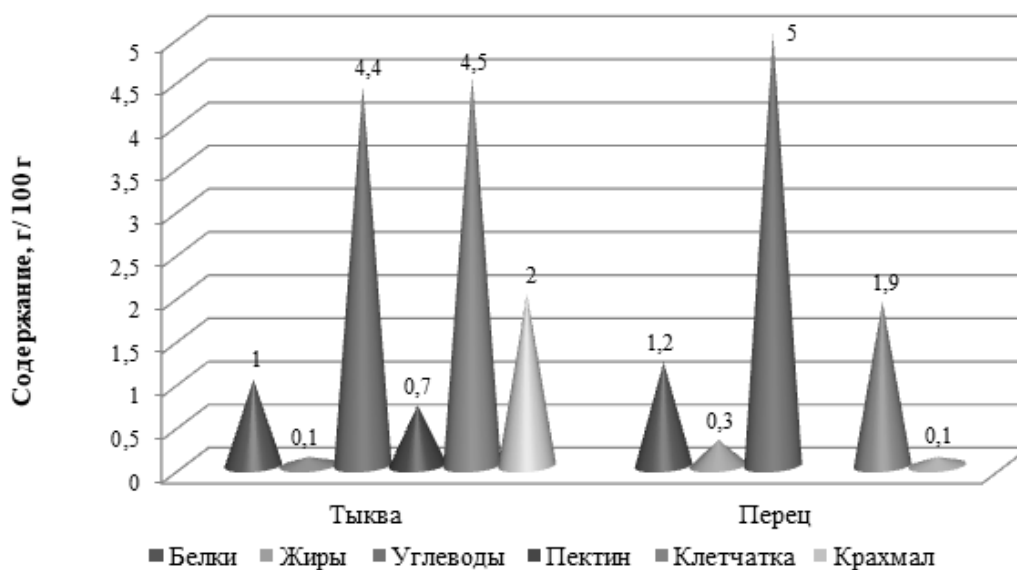


Рис. 2. Пищевая ценность сырья растительного происхождения

Анализируя данные рисунка 2 можно сделать вывод, что сырье растительного происхождения является оптимальной добавкой при производстве рыбных колбас, обогащая их состав пищевыми волокнами, необходимыми для организма человека. Энергетическая ценность тыквы и перца сладкого – 22 ккал и 28 ккал, соответственно.

Согласно многочисленным исследованиям установлено, что по содержанию β-каротина тыква превосходит морковь. Провитамин является предшественником витамина А, участвует в биохимических процессах организма человека, обладает антиоксидантными свойствами. Присутствие его в продуктах питания, в некоторой степени, замедляет процессы окисления жиров [7].

Основным требованием, предъявляемым к рецептурным компонентам, является проявление ими высоких органолептических и функционально-технологических свойств, которые определяют выход готового изделия и пищевую ценность продуктов питания.

Использование каротиноидного сырья при приготовлении колбасных изделий позволяет незначительно изменить цвет фаршевой массы, кроме того, желтоватые вкрапления овощных компонентов на разрезе колбасного батона создают своеобразный рисунок, привлекающий внимание потребителя.

Для придания полуфабрикату определенных структурно-механических свойств используют структурообразователи, при внесении в рецептуру тыквы, данную функцию выполняет полисахарид – протопектин, который, под воздействием температуры разрушается до 40 % и переходит в форму растворимого пектина, способного связывать влагу и формировать структуру колбасных фаршей. Кроме того, исследованиями, проводимыми на базе УО «Омский технологический техникум мясной и молочной промышленности» было установлено, что при внесении мякоти тыквы в образец колбасного полуфабриката, за счет влагоудерживающей способности бахчевого компонента, готовые изделия имели более сочную и нежную консистенцию, мягкий вкус, в сравнении с контрольным образцом. Такие свойства тыквы позволяют повысить потребительские качества рыбных колбас. Ценность пектина также проявляется в его способности благотворно влиять на пищеварительную систему человека, выводить шлаки, токсины, радионуклиды [7].

Перец сладкий вводят в рецептуру с целью повышения потребительских и пищевых достоинств готового изделия.

Согласно исследованиям, представленным в статье Левковской Е.В и Ульяновой Н.А, сладкий перец содержит вещества, обладающие антиоксидантными свойствами, что связано с присутствием в составе красно-желтого пигмента – ликопина [8].

Кроме того, в состав красного перца входит 125 мкг ретинола, который при тепловой обработке практически не разрушается (предельный оптимум 120 °С), лучше усваивается, особенно в присутствии жиров.

Сладкий перец отличается высоким содержанием витамина С, который не подвержен окислению вследствие незначительного количества негативно действующих ферментов, благодаря чему хорошо сохраняется даже после кулинарной обработки [8].

Содержание минералов и витаминов в 100 г тыквы и перца сладкого представлено в таблице 2.

Таблица 2.

Содержание микронутриентов в растительном сырье

Минералы, витамины	Содержание, мг/100г	
	Тыква	Перец
Минералы		
Калий (К)	204	163
Фосфор (Р)	25	16
Медь (Cu)	180	100
Йод (I), мкг/100г	1,0	3,0
Витамины		
β-каротин	1,5	1,5
Тиамин (В ₁)	0,05	0,06
Рибофлавин (В ₂)	0,06	0,1
Аскорбиновая кислота (С)	8,0	200

Анализируя данные таблиц 1 и 2, можно сказать, что сочетание сырья животного и растительного происхождения делает микронутриентный состав продукта почти «идеальным», в соответствии с рекомендациями по рациональному питанию, и при

употреблении прекрасно дополнит физиологическую потребность организма в минеральных веществах и витаминах.

В ходе дальнейших исследований для установления норм расхода сырья были проведены контрольные проработки, по результатам которых определены массы закладываемых ингредиентов для производства рыбной колбасы. Намечены исследования по оптимизации режимов и параметров горячего копчения полученного полуфабриката, с дальнейшим определением пищевой ценности готового продукта.

Литература

1. Касьянов Г.И. Состояние и перспективы развития технологии переработки мясного и рыбного сырья / Г.И. Касьянов // Материалы I международной научно-практической конференции «Инновационные технологии в пищевой и перерабатывающей промышленности». – Краснодар, 2012. – Ч. I. – С. 11–13.
2. SALMON HOUSE ООО [Электронный ресурс] / Russian fish on the net. – Режим доступа: <https://www.fishnet.ru>. – Дата доступа: 07.08.2020.
3. Каталог [Электронный ресурс] / ОАО «Русское море». – Режим доступа: http://www.russiansea.ru/catalog/dalnevostoshny_salmon/ – Дата доступа: 02.08.2020.
4. Каталог продукции [Электронный ресурс] / СП «Санта Бремор» ООО. – Режим доступа: <http://www.santa-bremor.com/catalog/fish/red-fish/> – Дата доступа: 16.07.2020.
5. Абакумова Т.Н., Кичаева Т.Г. Технология пищевых производств. Общая часть : учеб. пособие. – Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, Кемерово. – 2004. – 88 с.
6. Патиева А.М., Патиева С.В., Величко В.А. Жирнокислотный состав шпика свиней датской породы // Вестник НГИЭИ. Серия экономических наук. – 2012., – № 1. – С. 69–81.
7. Дейнека Л.А. Гостищев И.А. Растительные ингредиенты в производстве мясных продуктов // Научные ведомости Белгородского государственного университета. Серия естественных наук. – 2011., – №9. – С. 131–136.
8. Левковская Е.В., Ульянова Н.А. Изучение свойств болгарского перца и рекомендации его в производстве мясопродуктов // Вестник Донского государственного аграрного университета. Серия биотехнологических наук. – 2014., – № 3. – С. 77-81.

CONTENT

BIOLOGICAL SCIENCES

Геворкян В.С.

БОРЬБА С ВРЕДИТЕЛЯМИ СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА В ИЗРАИЛЕ.....12

Юркова А.А.

ОСНОВНЫЕ СПОСОБЫ СТИМУЛЯЦИИ РЕПАРАЦИИ КОСТЕЙ.....19

CHEMICAL SCIENCES

Переломов Л.В., Атрощенко Ю.М.

СТРУКТУРНЫЕ ИЗМЕНЕНИЯ В БЕНТОНИТЕ ПРИ ЕГО МОДИФИКАЦИИ
НЕОРГАНИЧЕСКИМИ И ОРГАНИЧЕСКИМИ ВЕЩЕСТВАМИ.....21

CULTUROLOGY

Солодовникова Н.В.

ПАТРИОТИЧЕСКОЕ ВОСПИТАНИЕ МОЛОДЕЖИ НА ЦЕННОСТЯХ НАРОДНОЙ
ХУДОЖЕСТВЕННОЙ КУЛЬТУРЫ: ОТ ТЕОРИИ К ПРАКТИКЕ.....25

Солодовникова Н.В.

ПРАВСТВЕННО-ЭСТЕТИЧЕСКОЕ ВОСПИТАНИЕ МОЛОДЕЖИ СРЕДСТВАМИ
НАРОДНОЙ ХУДОЖЕСТВЕННОЙ КУЛЬТУРЫ КАК ПРЕДМЕТ ОСМЫСЛЕНИЯ В
СОВРЕМЕННЫХ РЕАЛИЯХ РОССИЙСКОГО ОБЩЕСТВА.....29

Солодовникова Н.В.

НАРОДНЫЕ ТРАДИЦИИ В ВОСПИТАТЕЛЬНОМ ПРОЦЕССЕ ПОДРАСТАЮЩЕГО
ПОКОЛЕНИЯ: ПОИСК НОВЫХ ПОХОДОВ И МЕТОДОВ РАБОТЫ.....34

Солодовникова Н.В., Агаркова Л.А.

СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ В ДИЗАЙНЕ ЭКСПОЗИЦИЙ МУЗЕЕВ И
ВЫСТАВОЧНЫХ ЗАЛОВ.....39

Солодовникова Н.В., Подкопаева Ю.Г.

ВИРТУАЛЬНЫЙ МУЗЕЙ: ПОНЯТИЯ И СПЕЦИФИКА
ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ.....43

EARTH SCIENCES

Геворкян С.Г.

МЕТОДИКА КОЛИЧЕСТВЕННОГО ПРОГНОЗА ЭВОЛЮЦИИ
ТЕРМОДЕНУДАЦИОННЫХ СКЛОНОВ В КРИОЛИТОЗОНЕ.....47

ECONOMICS

Васильев В.Е., Власова К.В. «УМНОЕ» УПРАВЛЕНИЕ МИГРАЦИОННЫМИ ПРОЦЕССАМИ РФ: КОНТРОЛЬ ИЛИ АДАПТАЦИЯ ТРУДОВЫХ МИГРАНТОВ?.....	53
Карасени Р.Г., Сафарли М.С. ОСОБЕННОСТИ УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ В СИСТЕМЕ УПРАВЛЕНИЯ ПРЕДПРИЯТИЕМ МАЛОГО БИЗНЕСА.....	56
Карасени Р.Г., Сафарли М.С. СИСТЕМА СТИМУЛИРОВАНИЯ ТРУДА В РОССИИ И ЗА РУБЕЖОМ.....	60
Кашенов А.В. МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ ФАКТОРОВ ВНЕШНЕЙ МИГРАЦИИ.....	63
Кашенов А.В. ЦИФРОВИЗАЦИЯ И НОВЫЕ БИЗНЕС-ТЕХНОЛОГИИ КАК ФАКТОРЫ ТРУДА И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ.....	71
Некрасова Э.С. СИСТЕМА МАРКИРОВКИ – КАК МЕТОД «ОБЕЛЕНИЯ» БИЗНЕСА.....	76

HISTORY

Муратаев К.К. ВОПРОСЫ ХУДОЖЕСТВЕННОЙ КУЛЬТУРЫ ЭПОХИ РАННИХ КОЧЕВНИКОВ ЕВРАЗИИ.....	81
Прусакова О.П. СУЩНОСТЬ ИСТОРИИ И ОСОБЕННОСТИ РАБОТЫ ИСТОРИКА ПО М. БЛОКУ И А. ПРО.....	87
Прусакова О.П. МАСШТАБЫ ГИБЕЛИ МИКЕНСКОЙ ЦИВИЛИЗАЦИИ.....	92

JURISPRUDENCE

Ахматова А.Р., Кузьмичев Е.С. ПРОБЛЕМА КАДРОВОГО ОТБОРА В ПРАВООХРАНИТЕЛЬНЫЕ ОРГАНЫ.....	96
Быченко П.С. ОБЪЕКТИВНАЯ ИСКОВАЯ ДАВНОСТЬ В МЕХАНИЗМЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ УЧАСТНИКОВ ГРАЖДАНСКОГО ОБОРОТА.....	98
Ваганова Р.Р. ПРЕДПОСЫЛКИ ФОРМИРОВАНИЯ ОТРАСЛИ СПОРТИВНОЕ ПРАВО.....	101

Валентов Д.В. АКТЫ НЕПОСРЕДСТВЕННОЙ РЕАЛИЗАЦИИ ПРАВ И ОБЯЗАННОСТЕЙ В ТРУДОВОМ ПРАВЕ И ИХ СПЕЦИФИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ.....	104
Валентов Д.В., Гусаренко Я.Р., Шумский А.А. ОСОБЕННОСТИ ПРАВОВОГО СТАТУСА ТАМОЖЕН И ТАМОЖЕННЫХ ПОСТОВ В РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ.....	106
Васильев В.Е., Власова К.В. СОСТОЯНИЕ СНА КАК ПРИЗНАК БЕСПОМОЩНОСТИ ПРИ КВАЛИФИКАЦИИ НАСИЛЬСТВЕННЫХ ДЕЙСТВИЙ СЕКСУАЛЬНОГО ХАРАКТЕРА.....	110
Гизатуллин Д.Т., Притуляк Н.В. КВАЛИФИЦИРОВАННЫЕ ВИДЫ ПРЕСТУПЛЕНИЙ ПРОТИВ МИРА И БЕЗОПАСНОСТИ ЧЕЛОВЕЧЕСТВА.....	113
Гизатуллин Д.Т., Притуляк Н.В. ПРАВОВЫЕ РИСКИ СОВЕРШЕНИЯ СДЕЛОК С КРИПТОВАЛЮТАМИ.....	115
Гизатуллин Д.Т., Притуляк Н.В. ПРОБЛЕМЫ КВАЛИФИКАЦИИ МАССОВЫХ БЕСПОРЯДКОВ.....	118
Гизатуллин Д.Т., Притуляк Н.В. ПРОБЛЕМЫ КВАЛИФИКАЦИИ ПРЕСТУПЛЕНИЙ ПРОТИВ МИРА И БЕЗОПАСНОСТИ ЧЕЛОВЕЧЕСТВА.....	121
Гизатуллин Д.Т., Притуляк Н.В. СРАВНИТЕЛЬНО-ПРАВОВОЙ АНАЛИЗ ЗАКРЫТОЙ КОРПОРАЦИИ ПО ПРАВУ США И НЕПУБЛИЧНОГО АКЦИОНЕРНОГО ОБЩЕСТВА ПО ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВУ РФ.....	123
Гусаренко Я.Р. К ВОПРОСУ ОБ АКТАХ ПРИМЕНЕНИЯ ПРАВА КАК СПОСОБАХ РЕАЛИЗАЦИИ ПРАВ И ОБЯЗАННОСТЕЙ В ТРУДОВОМ ПРАВЕ.....	125
Гусаренко Я.Р., Коннов Р.А., Валентов Д.В. ПОДХОДЫ К ПОНИМАНИЮ ПРАВОВОЙ ПОЛИТИКИ ГОСУДАРСТВА.....	127
Гусаренко Я.Р., Коннов Р.А., Шумский А.А. СВОБОДНЫЕ ЭКОНОМИЧЕСКИЕ ЗОНЫ В РФ – ПРОБЛЕМА ДЛЯ ГОСУДАРСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ.....	130
Донич Д.Ю. КОМИССИЯ ПО ДЕЛАМ НЕСОВЕРШЕННОЛЕТНИХ И ЗАЩИТЕ ИХ ПРАВ КАК СУБЪЕКТ ПРОФИЛАКТИКИ ЮВЕНАЛЬНЫХ ЮРИДИЧЕСКИХ КОНФЛИКТОВ.....	133
Жданов И.Д., Белобородов М.В. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ПОДРЯДЧИКА ЗА НЕНАДЛЕЖАЩЕЕ ИСПОЛНЕНИЕ ДОГОВОРА НА СТРОИТЕЛЬСТВО ПРОМЫШЛЕННОГО ОБЪЕКТА.....	136

Золотарева А.Р. ПРОБЛЕМА ИСТИННОСТИ ПРАВОВЫХ НОРМ.....	140
Золотарева А.Р. ОСОБЕННОСТИ ОБСТОЯТЕЛЬСТВ, ИСКЛЮЧАЮЩИХ ПРЕСТУПНОСТЬ ДЕЯНИЯ.....	142
Золотарева А.Р. К ВОПРОСУ О ПОНЯТИИ И ОСНОВНЫХ ВИДАХ ГАРАНТИЙ ЗАКОННОСТИ.....	144
Кузьмина Л.О. ПРАВОВОЕ ПОЛОЖЕНИЕ НОТАРИУСА В НАСЛЕДСТВЕННЫХ ПРАВООТНОШЕНИЯХ.....	148
Кузьмина Л.О. ОСНОВАНИЯ, ИСКЛЮЧАЮЩИЕ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ИСПОЛНИТЕЛЯ ЗА НЕСОБЛЮДЕНИЕ СРОКОВ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ ДЛЯ НУЖД СУБЪЕКТОВ ЕСТЕСТВЕННЫХ МОНОПОЛИЙ.....	150
Литовченко Г.К., Белобородов М.В. ДОСУДЕБНЫЙ ПОРЯДОК РЕГУЛИРОВАНИЯ СПОРОВ ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ДОГОВОРА СТРОИТЕЛЬНОГО ПОДРЯДА.....	153
Мазалева Л.В. ФАКТОРЫ, ВЛИЯЮЩИЕ НА СОСТОЯНИЕ ОПЕРАТИВНОЙ ОБСТАНОВКИ В ИСПРАВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ.....	157
Овсюкова А.В. ПРАВОВОЕ ПОЛОЖЕНИЕ ОРГАНИЗАТОРОВ И УЧАСТНИКОВ ТОРГОВ.....	161
Овсюкова А.В. ПОНЯТИЕ, СУЩНОСТЬ И ПРАВОВОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ ТОРГОВ.....	164
Овсюкова А.В. К ВОПРОСУ О ПРАВОВОМ СТАТУСЕ КАЗАЧЬИХ ОБЩЕСТВ И ОБЩИН КОРЕННЫХ МАЛОЧИСЛЕННЫХ НАРОДОВ.....	167
Овсюкова А.В. ВОПРОСЫ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ УГОЛОВНОГО ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА РФ, ОПРЕДЕЛЯЮЩЕГО КВАЛИФИЦИРОВАННЫЕ ВИДЫ УБИЙСТВА.....	170
Овсюкова А.В., Тоголев В.М. К ВОПРОСУ О СОВЕРШЕНСТВОВАНИИ ИНСТИТУТА ДОСУДЕБНОГО СОГЛАШЕНИЯ О СОТРУДНИЧЕСТВЕ НА ЭТАПАХ, ПРЕДШЕСТВУЮЩИХ ЕГО ЗАКЛЮЧЕНИЮ.....	173
Притуляк Н.В., Гизатуллин Д.Т. СРАВНИТЕЛЬНО-ПРАВОВОЙ АНАЛИЗ ПАРТНЕРСТВ И ТОВАРИЩЕСТВ ПО ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВУ США И РФ.....	176

Притуляк Н.В., Гизатуллин Д.Т. СРАВНИТЕЛЬНО-ПРАВОВОЙ АНАЛИЗ ОБЩЕСТВ С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ ПО ПРАВУ РФ И США.....	179
Притуляк Н.В., Гизатуллин Д.Т. ЭКСРОУ (УСЛОВНОЕ ДЕПОНИРОВАНИЕ) В РОССИИ И США.....	181
Притуляк Н.В., Гизатуллин Д.Т. СУБЪЕКТ И СУБЪЕКТИВНАЯ СТОРОНА ПРЕСТУПЛЕНИЙ ПРОТИВ МИРА И БЕЗОПАСНОСТИ ЧЕЛОВЕЧЕСТВА.....	183
Притуляк Н.В., Гизатуллин Д.Т. СУБЪЕКТ И СУБЪЕКТИВНАЯ СТОРОНА МАССОВЫХ БЕСПОРЯДКОВ.....	185
Сапсай М.В. ИСТОРИЯ СТАНОВЛЕНИЯ И РАЗВИТИЯ ИНСТИТУТА НАЗНАЧЕНИЯ НАКАЗАНИЯ ПО СОВОКУПНОСТИ ПРИГОВОРОВ.....	188
Сапсай М.В. СУЩНОСТЬ И ЦЕЛИ УГОЛОВНОГО НАКАЗАНИЯ.....	192
Федяев Д.А. ДОКТРИНА ПРОЦЕССУАЛЬНОГО ЭСТОППЕЛЯ В ОТНОШЕНИИ НАРУШЕНИЙ НОРМ О ПОДСУДНОСТИ В ПОСТАНОВЛЕНИЯХ ПЛЕНУМА ВЕРХОВНОГО СУДА РФ ОТ 30.06.2020.....	195
Шелест А.Н. ПРАВОВОЙ СТАТУС ПОМОЩНИКА.....	201
Шелест А.Н. ПРАВО ВЛАДЕНИЯ.....	204
Шелест А.Н. ПРИНЦИПЫ ПРАВОВОГО ГОСУДАРСТВА В РФ.....	206
Шелест А.Н. О ПОНЯТИИ ОСВОБОЖДЕНИЯ ОТ УГОЛОВНОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ И ЕГО СУЩНОСТИ.....	209
Шелест А.Н. ОСВОБОЖДЕНИЕ ОТ УГОЛОВНОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ В СФЕРЕ ЭКОНОМИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И С НАЗНАЧЕНИЕМ СУДЕБНОГО ШТРАФА.....	213

MEDICAL SCIENCES

Кузьмина Г.В., Чудинова О.В. ФУНКЦИОНАЛЬНОЕ СОСТОЯНИЕ ОРГАНИЗМА И СЕНСО-МОТОРНЫЕ РЕАКЦИИ СТУДЕНТОВ НА НАЧАЛЬНОМ ЭТАПЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ.....	216
Кузьмина Г.В., Чудинова О.В., Эверт Л.С. ФУНКЦИОНАЛЬНОЕ СОСТОЯНИЕ ШКОЛЬНИКОВ 12-16 ЛЕТ С РИСКОМ ИНТЕРНЕТ-ЗАВИСИМОГО ПОВЕДЕНИЯ.....	222
Наркевич Д.Д., Матросова Т.В., Зайцева О.И. КЛИНИКО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА БОЛЬНЫХ С ИШЕМИЧЕСКИМ ИНСУЛЬТОМ В РЕСПУБЛИКЕ ХАКАСИЯ.....	226
Полиданов М.А., Блохин И.С., Тупикин Д.В. РЕАБИЛИТАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В МЕДИЦИНЕ: ПОНЯТИЕ И СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ.....	231

PEDAGOGICAL SCIENCES

Elchaeva M.K., Berdiev Sh.K. PROBLEMS OF TEACHING SPEAKING IN ENGLISH LANGUAGE CLASSES (IN PRIMARY CLASSES).....	238
Gritsenko E.A., Frolovich E.M., Losavio M. THE USE OF FEATURE FILMS IN LEGAL ENGLISH CLASS.....	240
Khachaturova K.R. METASUBJECT SKILLS OF STUDENTS.....	242
Polyakova S.V., Frolovich E.M., Losavio M. USA-RUSSIA HUMAN RIGHTS TELEPROJECT ON INTERNATIONAL CRIMINAL COURT CASE THE GAMBIA V. MYANMAR.....	245
Polyakova S.V., Frolovich E.M., Losavio M. THE CROSS-ENGAGEMENT BETWEEN PSU AND THE UOL: EXPANDING COLLABORATION VIA SEALS.....	248
Асадова Б., Мамедова Г. ВАЖНОСТЬ ПОЗНАВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В ПРЕПОДАВАНИИ БИОЛОГИИ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ШКОЛАХ.....	250
Буслаева Е.Н., Сытина О.В. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДИДАКТИЧЕСКОЙ ИГРЫ КАК СРЕДСТВА РАЗВИТИЯ ФОНЕМАТИЧЕСКОЙ СТОРОНЫ РЕЧИ У ДЕТЕЙ СТАРШЕГО ДОШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА.....	253

Буслаева М.Е. ПРОБЛЕМА ВОСПРИЯТИЯ РЕЧИ В ПСИХОЛОГО-ПЕДАГОГИЧЕСКОЙ ЛИТЕРАТУРЕ.....	259
Клейменова С.В. ОСОБЕННОСТИ РАЗВИТИЯ НАВЫКОВ СВЯЗНЫХ СООБЩЕНИЙ У МЛАДШИХ ШКОЛЬНИКОВ С ОБЩИМ НЕДОРАЗВИТИЕМ РЕЧИ НА УРОКАХ РУЧНОГО ТРУДА.....	265
Кордышева В.В. ОСОБЕННОСТИ РАЗВИТИЯ ЗВУКОПРОИЗНОШЕНИЯ У ДЕТЕЙ СТАРШЕГО ДОШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА С ОТКРЫТОЙ РИНОЛАЛИЕЙ.....	267
Плескачев Д.С., Буслаева Е.Н. ОСОБЕННОСТИ ОБУЧЕНИЯ ДЕТЕЙ С РАННИМ ДЕТСКИМ АУТИЗМОМ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ШКОЛЕ.....	269
Пугачева С.А., Хисматулина Н.В. «ПЕРЕЗАГРУЗКА» ПЕДАГОГИЧЕСКОЙ МЫСЛИ В ЭПОХУ ВОЗРОЖДЕНИЯ, АНТРОПОЦЕНТРИЗМ В ПЕДАГОГИКЕ.....	274

POLITICAL SCIENCE

Margulis A.A. THE DEMOCRATIC TRANSIT IN THE INTERPRETATION OF A. MELVILLE, R. INGLEHART AND PH. SHMITTER.....	277
Васильев В.Е., Власова К.В. РЕПРЕЗЕНТАЦИЯ СТИГМАТИЗАЦИИ МИГРАНТОВ В СМИ КАК ПРОЯВЛЕНИЕ АРХЕТИПОВ КОЛЛЕКТИВНОГО БЕССОЗНАТЕЛЬНОГО.....	285
Ефремов Д.И. ТРАНСФОРМАЦИЯ СТРАТЕГИЧЕСКИХ ИМПЕРАТИВОВ УКРАИНЫ В КОНТЕКСТЕ КОНКУРЕНЦИИ УКРАИНСКИХ ЭЛИТ: 2010-2014.....	288
Ушаков Е.В. БРИТАНСКАЯ МОДЕЛЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ РАЗРАБОТКИ ПОЛИТИКИ.....	292

PSYCHOLOGICAL SCIENCES

Боталова Л.А. ОСОБЕННОСТИ ФОРМИРОВАНИЯ СТРЕССОУСТОЙЧИВОСТИ У ДЕТЕЙ ИЗ ЗАМЕЩАЮЩИХ СЕМЕЙ.....	297
Митрухина С.В. ЛИЧНОСТНЫЕ КАЧЕСТВА, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СКЛОННОСТЬ К ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....	299

SOCIOLOGY

Ezhova V.S.

ANALYSIS OF THE ARTICLE “BREAKING UP THE ‘PRECARIAT’:
PERSONALISATION, DIFFERENTIATION AND DEINDIVIDUATION IN PRECARIOUS
WORK GROUPS” (C. MANOLCHEV, R. SAUNDRY, D. LEWIC).....306

Педько А.Д.

СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СТАТУС ЖЕНЩИНЫ В СОВРЕМЕННОМ
ЕГИПТЕ.....309

TECHNICAL SCIENCES

Абдурасулов Б.Б.

АНАЛИЗ СПЕЦИАЛЬНЫХ МОРСКИХ СООРУЖЕНИЙ ДЛЯ ДОБЫЧИ НЕФТИ НА
ПРИМЕРЕ ШЕЛЬФА ОХОТСКОГО МОРЯ.....312

Абдурасулов Б.Б.

РАЗРАБОТКА МЕСТОРОЖДЕНИЯ НА ШЕЛЬФЕ КАСПИЙСКОГО МОРЯ.....315

Абдурасулов Б.Б.

ПРИМЕНЕНИЕ ГИДРОПРИВОДА В МАШИНАХ И ОБОРУДОВАНИИ ДЛЯ ДОБЫЧИ
НЕФТИ И ГАЗА.....318

Антипин М.И., Малышевская Л.Г.

О ВЫБОРЕ СИЛОВОЙ УСТАНОВКИ, ОПРЕДЕЛЕНИИ ПОТРЕБНОЙ
ТЯГОВООРУЖЕННОСТИ И ПЛОЩАДИ КРЫЛА ЭКРАНОПЛАНА.....321

Брюховецкий А.А., Моисеев Д.В., Скатков А.В.

СТРУКТУРНЫЙ СИНТЕЗ КАНАЛОВ ИНФОРМАЦИОННОГО ОБМЕНА ДЛЯ
БЕСПИЛОТНЫХ ТРАНСПОРТНЫХ СРЕДСТВ.....331

Бубырь И.В.

ВЫБОР СЫРЬЯ ПРИ РАЗРАБОТКЕ КОПЧЕНЫХ РЫБНЫХ КОЛБАС.....335

Варнаков Д.В., Тимочкин В.Б., Кулагина О.В.

ФУНКЦИИ И ЗАДАЧИ ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ В ОБЛАСТИ ПОЖАРНОЙ
БЕЗОПАСНОСТИ.....340

Великоредачанина И.С.

ВИЗУАЛИЗАЦИЯ «ПАРАДОКСА ДНЕЙ РОЖДЕНИЙ» СРЕДСТВАМИ
SHINY.....344

Великоредачанина И.С.

К ВОПРОСУ О ВЫБОРЕ СТЕКА ТЕХНОЛОГИЙ ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ ИГР-
ГОЛОВОЛОМОК.....348

Великоредачанина И.С.

СОЗДАНИЕ ИГРЫ СУДОКУ НА ЯЗЫКЕ ПРОГРАММИРОВАНИЯ R.....351

Великородчанина И.С. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ВЫБРОСОВ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ЯЗЫКА ПРОГРАММИРОВАНИЯ R.....	357
Грищенко В.В. ИССЛЕДОВАНИЕ ПРОЦЕССА РЕЗАНИЯ И УДАЛЕНИЯ ИЗМЕЛЬЧЕННОЙ РАСТИТЕЛЬНОСТИ КОМБИНИРОВАННЫМ РЕЖУЩИМ АППАРАТОМ КОСИЛКИ.....	364
Грищенко В.В. ЛАБОРАТОРНЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ ОСНОВНЫХ ХАРАКТЕРИСТИК КОМБИНИРОВАННОГО РЕЖУЩЕГО АППАРАТА КОСИЛКИ.....	370
Моисеев Д.В., Брюховецкий А.А., Скатков А.В. АДАПТИВНОЕ ОБНАРУЖЕНИЕ УЯЗВИМОСТЕЙ ИНТЕРФЕЙСОВ БТС.....	375
Моисеев Д.В., Пахомова А.А., Михайлова О.С. ОСОБЕННОСТИ КЛАСТЕРИЗАЦИИ ИНФОРМАЦИИ ПРИМЕНИТЕЛЬНО К ЗАДАЧЕ КЛАССИФИКАЦИИ СООБЩЕНИЙ В СОЦИАЛЬНЫХ МЕДИА.....	378
Огнегин К.Е., Польская П.С. АНАЛИЗ МОБИЛЬНЫХ ПРИЛОЖЕНИЙ АВТОЗАПРАВОЧНЫХ СТАНЦИЙ.....	385
Огнегин К.Е., Польская П.С. ПРОЕКТИРОВАНИЕ МОБИЛЬНОГО ПРИЛОЖЕНИЯ ПО УХОДУ ЗА ДОМАШНИМИ РАСТЕНИЯМИ.....	387
Савочкин А.А. ИССЛЕДОВАНИЕ ГОЛОСОВОГО ШЛЮЗА D-LINK DVG-5004S.....	390