



ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ И ПРАКТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ФОРМИРОВАНИЯ И РАЗВИТИЯ “НОВОЙ НАУКИ”

**Сборник статей
по итогам
Международной научно-практической конференции
04 сентября 2020 г.**

Стерлитамак, Российская Федерация
Агентство международных исследований
Agency of international research
2020

УДК 00(082) + 001.18 + 001.89
ББК 94.3 + 72.4: 72.5
Т 338

Т 338

ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ И ПРАКТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ФОРМИРОВАНИЯ И РАЗВИТИЯ «НОВОЙ НАУКИ»: Сборник статей по итогам Международной научно-практической конференции (Ижевск, 04 сентября 2020 г.). - Стерлитамак: АМИ, 2020. - 56 с.

ISBN 978-5-907319-78-3

Сборник статей подготовлен на основе докладов Международной научно-практической конференции «ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ И ПРАКТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ФОРМИРОВАНИЯ И РАЗВИТИЯ «НОВОЙ НАУКИ»», состоявшейся 04 сентября 2020 г. в г. Ижевск.

Научное издание предназначено для докторов и кандидатов наук различных специальностей, преподавателей вузов, докторантов, аспирантов, магистрантов, практикующих специалистов, студентов учебных заведений, а также всех, проявляющих интерес к рассматриваемой проблематике с целью использования в научной работе, педагогической и учебной деятельности.

Авторы статей несут полную ответственность за содержание статей, за соблюдение законов об интеллектуальной собственности и за сам факт их публикации. Редакция и издательство не несут ответственности перед авторами и / или третьими лицами и / или организациями за возможный ущерб, вызванный публикацией статьи.

Мнение редакции может не совпадать с мнением авторов статей. При использовании и заимствовании материалов ссылка на издание обязательна.

Полнотекстовая электронная версия сборника размещена в свободном доступе на сайте <https://ami.im>

Издание постатейно размещено в научной электронной библиотеке elibrary.ru по договору № 1152 - 04 / 2015К от 2 апреля 2015 г.

ISBN 978-5-907319-78-3
УДК 00(082) + 001.18 + 001.89
ББК 94.3 + 72.4: 72.5

© ООО «АМИ», 2020
© Коллектив авторов, 2020

Ответственный редактор:
Сукиасян Асатур Альбертович, кандидат экономических наук

В состав редакционной коллегии и организационного комитета входят:

Алиев Закир Гусейн оглы,
доктор философии аграрных наук
Агафонов Юрий Алексеевич,
доктор медицинских наук
Алдакушева Алла Брониславовна,
кандидат экономических наук
Алейникова Елена Владимировна,
доктор государственного управления
Бабаян Анжела Владиславовна,
доктор педагогических наук
Баншева Зия Вагизовна,
доктор филологических наук
Байгузина Люза Закиевна,
кандидат экономических наук
Булатова Айсылу Ильдаровна,
кандидат социологических наук
Бурак Леонид Чеславович,
кандидат технических наук, доктор PhD
Ванесян Ашот Саркисович,
доктор медицинских наук
Васильев Федор Петрович,
доктор юридических наук
Виневская Анна Вячеславовна,
кандидат педагогических наук
Вельчинская Елена Васильевна,
доктор фармацевтических наук
Габрусь Андрей Александрович,
кандидат экономических наук
Галимова Гузалия Абкадировна,
кандидат экономических наук
Гетманская Елена Валентиновна,
доктор педагогических наук
Гимранова Гузель Хамидуллоевна,
кандидат экономических наук
Грузинская Екатерина Игоревна,
кандидат юридических наук
Гулиев Игбал Адилевич,
кандидат экономических наук
Датий Алексей Васильевич,
доктор медицинских наук
Долгов Дмитрий Иванович,
кандидат экономических наук
Ежкова Нина Сергеевна,
доктор педагогических наук, доцент
Екшикеев Тагер Кадырович,
кандидат экономических наук

Курманова Лилия Рашидовна,
доктор экономических наук
Киракосян Сусана Арсеновна,
кандидат юридических наук
Киркимбаева Жумагуль Слямбековна,
доктор ветеринарных наук
Кленина Елена Анатольевна,
кандидат философских наук
Козлов Юрий Павлович,
доктор биологических наук
Кондрашихин Андрей Борисович,
доктор экономических наук
Конопаткова Ольга Михайловна,
доктор медицинских наук
Ларионов Максим Викторович,
доктор биологических наук
Маркова Надежда Григорьевна,
доктор педагогических наук
Мухамадеева Зинфира Фанисовна,
кандидат социологических наук
Нурдавлятова Эльвира Фанизовна,
кандидат экономических наук
Песков Аркадий Евгеньевич,
кандидат политических наук
Половения Сергей Иванович,
кандидат технических наук
Пономарева Лариса Николаевна,
кандидат экономических наук
Почивалов Александр Владимирович,
доктор медицинских наук
Прошин Иван Александрович,
доктор технических наук
Сафина Зия Забировна,
кандидат экономических наук
Симонович Николай Евгеньевич,
доктор психологических наук
Сирик Марина Сергеевна,
кандидат юридических наук
Смирнов Павел Геннадьевич,
кандидат педагогических наук
Старцев Андрей Васильевич,
доктор технических наук
Танаева Замфира Рафисовна,
доктор педагогических наук
Терзиев Венелин Кръстев,
доктор экономических наук

Епхиева Марина Константиновна,
кандидат педагогических наук
Ефременко Евгений Сергеевич,
кандидат медицинских наук
Закиров Мунавир Закиевич,
кандидат технических наук
Иванова Нионила Ивановна,
доктор сельскохозяйственных наук
Калужина Светлана Анатольевна,
доктор химических наук
Касимова Дилара Фаритовна,
кандидат экономических наук
Куликова Татьяна Ивановна,
кандидат психологических наук
Курбанаева Лилия Хамматовна,
кандидат экономических наук

Чиладзе Георгий Бидзинович,
доктор экономических наук
Шилкина Елена Леонидовна,
доктор социологических наук
Шошин Сергей Владимирович,
кандидат юридических наук
Юрова Ксения Игоревна,
кандидат исторических наук
Юсупов Рахимьян Галимьянович,
доктор исторических наук
Янгиров Азат Вазирович,
доктор экономических наук
Яруллин Рауль Рафаэлович,
доктор экономических наук

ВЛИЯНИЕ УЛУЧШЕННОГО ПОСОЛА НА КАЧЕСТВО САЛАКИ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ

Аннотация:

В статье приведены результаты исследований влияния обогащенного специями посола на качественные характеристики рыбы горячего копчения. Определена пищевая ценность и безопасность готового продукта.

Ключевые слова: горячее копчение, посол, специи, салака, качество.

Введение. Рыба – белковый продукт, который по пищевой ценности занимает лидирующую позицию среди сырья животного происхождения, прекрасно усваивается организмом человека, имеет огромное физиологическое значение – укрепляет иммунитет, регулирует обмен веществ, положительно влияет на сердечнососудистую, пищеварительную и другие системы.

Рынок рыбы и рыбопродуктов постоянно увеличивается, расширяется ассортимент выпускаемой продукции, и, несмотря на тенденцию «здорового питания», количество любителей копченой рыбы не уменьшается.

Копчение – способ консервирования пищевых продуктов веществами неполного сгорания древесины. В зависимости от температурного режима выделяют холодное (до 40 °С), горячее (80–180 °С) и полугорячее (40–80 °С) копчение. В результате применения того или иного способа получают копченую рыбопродукцию, различающуюся по органолептическим и физико - химическим показателям, что обусловлено неодинаковым протеканием физических, биохимических, микробиологических процессов в исходном сырье.

Цель работы – исследовать влияние улучшенного посола на качество салаки горячего копчения.

Объектом исследований являлись: салака балтийская; соль и специи; соленый полуфабрикат и рыба горячего копчения.

Технологический процесс горячего копчения рыбы включает такие этапы, как приемка сырья; размораживание; сортировка; посол; выравнивание солености или отмачивание при необходимости; размещение на рейках, сетках; копчение (подсушка, проварка, собственно копчение); охлаждение; сортирование; упаковка; маркировка; хранение и реализация.

В ходе проведения эксперимента размораживание салаки балтийской заканчивали при достижении температуры в толще рыбы - $2\pm 0,5$ °С.

Салаку солили тузлучным традиционным способом, с использованием только соли и воды и улучшенным (смесь пищевой соли и пряностей: кориандр, лавровый лист, перец черный, мускатный орех), с выдержкой в растворе плотностью 1,1–1,18 г / см³ при соотношении рыбы и раствора 1:1.

Процесс копчения осуществляли при относительной влажности в зоне подсушки – от 35 до 45 % , в зоне копчения – от 50 до 55 %, скорости движения дыма от 1,2 до 2 м / с, в диапазоне температур 100–115 °С. Общая продолжительность копчения составила 25–35 минут.

Копчение заканчивали, когда рыба приобретала золотисто - желтую или светло коричневую окраску, приятный вкус и аромат копчености.

Органолептическую оценку качества салаки горячего копчения проводили в соответствии с разработанной балльной шкалой, наиболее полно отражающей варьирование показателей внешнего вида, цвета, аромата, вкуса и консистенции (таблица 1) и требованиями ГОСТ 7631 [1], ГОСТ 6606 [2], ТУ ВУ 690669051.001 - 2018 [3].

Таблица 1. Шкала органолептической оценки салаки горячего копчения

Показатель	Количество баллов, характеристика показателей				
	5	4	3	2	1
Цвет	Темно - золотистый	Золотистый	Светло - золотистый	Светло - золотистый с частичным не наложенным цветом	Цвет совсем не наложился
Внешний вид	Без наружных повреждений, равномерно прокопчена. Поверхность не влажная	Без наружных повреждений, равномерно прокопчена. Поверхность увлажнена	Имеются небольшие повреждения. Поверхность влажная	Большое количество повреждений. Незакопчена. Поверхность влажная	Поломана. Незакопчена. Поверхность влажная
Консистенция	Плотная, сочная	Плотная, слегка суховатая	Плотная, сухая	Рыхлая, слегка суховатая	Рыхлая, сухая
Запах	Приятный, без посторонних примесей	Приятный, с едва заметными примесями	Отчетливый запах примесей	Сильный неприятный запах примесей	Резкий, неприятный запах примесей
Вкус	Приятный, без посторонних привкусов	Приятный, с едва заметным посторонним привкусом	Отчетливый вкус посторонних примесей	Сильный неприятный вкус примесей	Резкий, неприятный вкус примесей

Результаты органолептической оценки салаки горячего копчения, изготовленной с добавлением специй и по традиционной технологии, представлены в таблице 2.

Таблица 2. Органолептические показатели салаки горячего копчения

Наименование показателей	Образец 1	Образец 2
	Салака горячего копчения с добавлением смеси соли и специй	Салака традиционного горячего копчения
Цвет	Золотистый	Светло - золотистый
Внешний вид	Без наружных повреждений, равномерно прокопчена. Поверхность – не влажная	Без наружных повреждений, равномерно прокопчена. Поверхность – немного увлажнена
Консистенция	Плотная, сочная	Плотная, слегка суховатая и крошлива

Запах	Приятный аромат добавленных специй, без посторонних запахов	Приятный, без посторонних запахов
Вкус	Приятный вкус добавленных специй, без посторонних привкусов	Приятный, без посторонних привкусов.

В ходе эксперимента было установлено, что салака горячего копчения с применением смеси соли и специй (рисунок 1) имеет несколько улучшенные органолептические свойства (красивый цвет, пикантный вкус и аромат, обусловленный специями), по сравнению с салакой традиционного горячего копчения и заслуживает 5 балльной оценки, а салака, изготовленная по традиционной технологии – оценки 4 балла.



Рисунок 1 – Салака горячего копчения (образец № 1)

Физико - химические показатели салаки горячего копчения определяли в соответствии с ГОСТ 7636 [4], ТУ ВУ 690669051.001 - 2018 [3], и полученные результаты представлены в таблице 3.

Таблица 3. Физико - химические показатели качества копченой рыбы

Наименование показателя	Допустимый уровень	Результаты исследований:	
		салаки горячего копчения с добавлением специй	салаки традиционного горячего копчения
Массовая доля: поваренной соли, %	1,2 – 3,0	2,3	2,1
влаги, %	не нормируется	66,7–69,7	69,2–72,1

Результаты исследований микробиологических показателей и показателей безопасности всех образцов салаки горячего копчения соответствовали требованиям ТНПА.

Пищевая ценность готового продукта представлена в таблице 4.

Таблица 4. Пищевая ценность салаки горячего копчения

Вес продукции	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
100 г	25,0	6,0	–	154 (645)

По пищевой ценности салака горячего копчения является высокобелковым и среднекалорийным продуктом.

Выводы: Таким образом, предложенная технология производства рыбы горячего копчения позволяет повысить качество готовой рыбной продукции за счет внесения различных добавок на этапе посола, гарантировать получение безопасного продукта с высокими органолептическими характеристиками, максимально приближенного к разнообразным потребительским предпочтениям.

Разработанная технология апробирована в производственных условиях и предложена к внедрению в промышленное производство ООО «Рио Фиш». Разработаны и утверждены технические условия ТУ ВУ 690669051.001 - 2018 «Рыба горячего копчения» [3].

Список использованной литературы:

1. Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей : ГОСТ 7631 - 2008. – Взамен ГОСТ 7631 - 85; введ. 01.01.2009. – М. : Стандартинформ, 2011. – 16 с.

2. Рыба мелкая горячего копчения. Технические условия: ГОСТ 6606 - 2015.– Взамен ГОСТ 6606 - 83 ; введ. 01.02.2019.– Минск: Белорус.гос. ин - т стандартизации и сертификации, 2019. –16 с.

3. Рыба горячего копчения : ТУ ВУ 690669051.001 - 2018. – Введ. 10.10.18. – Минск: ООО “Рио Фиш”, 2018. – 22 с.

4. Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты из переработки. Методы анализа : ГОСТ 7636 - 85. – Введ. 01.01.1986. – М. : Стандартинформ, 2010. – 87 с.

© Бубырь И.В., 2020

СОДЕРЖАНИЕ

ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ НАУКИ

- Лямзин Е. Н., Глотов И. А.
ВОЛЬНАЯ БОРЬБА
В ВООРУЖЁННЫХ СИЛАХ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ 6
- Лямзин Е. Н., Ерофеев М. М.
БАСКЕТБОЛ В ВООРУЖЕННЫХ СИЛАХ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ 9
- Лосева Е.Ю., Пикалова Ж.В.
ОПЫТ ДИСТАНЦИОННОГО ОБУЧЕНИЯ 12
- Лямзин Е. Н., Петренко А.О.
ЛЕГКАЯ АТЛЕТИКА
В ВООРУЖЕННЫХ СИЛАХ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ 14
- Чумаков С.А., Пахмутова Р.М., Ищенко М.Е.
МЕСТО ЭМПИРИЧЕСКИХ ЗНАНИЙ В ПРЕПОДАВАНИИ
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ И СПЕЦИАЛЬНЫХ ДИСЦИПЛИН 17

ПСИХОЛОГИЧЕСКИЕ НАУКИ

- Лямзин Е. Н., Доржиев П. Д.
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЕТОДОВ
ПСИХОЛОГИЧЕСКИХ ИССЛЕДОВАНИЙ
В СПОРТЕ У КУРСАНТОВ 20
- Лямзин Е. Н., Остапенко А. Ю., Гиричев А. С.
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВНИМАНИЯ
В ПРОЦЕССАХ ПРИОБРЕТЕНИЯ ОПЫТА
ДЛЯ СОЗДАНИЯ ПРОЕКТИВНЫХ МЕТОДИК
ДЛЯ СПОРТИВНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ 22

ТЕХНИЧЕСКИЕ НАУКИ

- Бубырь И.В.
ВЛИЯНИЕ УЛУЧШЕННОГО ПОСОЛА
НА КАЧЕСТВО САЛАКИ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ 26
- Хоружева Ю.И., Мухин М.С.
ТЕХНОЛОГИЯ РАЗРАБОТКИ КЛИЕНТСКОЙ ЧАСТИ
СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ
ДОКУМЕНТАМИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
С ПРИМЕНЕНИЕМ ТЕХНОЛОГИИ REACT 29

ЭКОНОМИЧЕСКИЕ НАУКИ

- Галимов А. Л., Терегулова А. А.
МАРКЕТИНГ И СЕЗОННЫЙ СПРОС НА ТОВАРЫ И УСЛУГИ 33

Самарская Н.А., Ильин С.М.
АКТУАЛИЗАЦИЯ
ГОСУДАРСТВЕННЫХ НОРМАТИВНЫХ ТРЕБОВАНИЙ ОХРАНЫ ТРУДА 35

ЮРИДИЧЕСКИЕ НАУКИ

Бурменко В.Ю.
Burmenko V.
ПОРЯДОК ПРЕДСТАВЛЕНИЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ
РЕЗУЛЬТАТОВ ОПЕРАТИВНО - РОЗЫСКНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
НА СТАДИИ ВОЗБУЖДЕНИЯ УГОЛОВНОГО ДЕЛА
PROCEDURE FOR PRESENTING AND USING THE RESULTS
OF OPERATIONAL AND INVESTIGATIVE ACTIVITIES AT THE STAGE
OF CRIMINAL PROCEEDINGS 43

СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЕ НАУКИ

Кузнецов В.И., Кузнецова В.В., Матвеева О.А.
ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УЩЕРБ
ОТ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ВОДНЫХ ОБЪЕКТОВ 47