

www.konferenciaonline.org.ua

Міжнародна наукова інтернет-конференція

**"Інформаційне суспільство:
технологічні, економічні та
технічні аспекти становлення"
(випуск 34)**

11 грудня 2018 р.

Частина 3



Тернопіль – 2018

Міжнародна наукова інтернет-конференція "Інформаційне суспільство: технологічні, економічні та технічні аспекти становлення (випуск 34)" / Збірник тез доповідей: випуск 34 (м. Тернопіль, 11 грудня 2018 р.). – Частина 3. – Тернопіль. – 2018. – 112 с.

УДК 001 (063)

ББК 72я431

ISSN 2522-932X

Збірник тез доповідей підготовлено за матеріалами Міжнародної наукової інтернет-конференції (випуск 34) від 11 грудня 2018 р.

Збірник матеріалів науково-практичної інтернет-конференції включаються до наукометричної бази даних "РІНЦ/RSCI".

Тексти матеріалів конференції подаються в авторській редакції. Відповідальність за точність, достовірність і зміст поданих матеріалів несуть автори.

Наша адреса: Оргкомітет МНІК "Конференція онлайн"
а/с 1079, м. Тернопіль 46010
тел. моб. 068 366 0 525
e-mail: inetkonf@gmail.com

URL Інтернет-конференції: <http://www.konferenciaonline.org.ua/>

Всі права захищені. При будь-якому використанні матеріалів конференції посилання на джерело є обов'язкове.

0 0 0 0 0 0	0 0 0 0 0 0	0 0 0 0 0 0	0 0 0 0 0 0	0 0 0 0 0 0
0 0 1 1 0 0	0 0 0 1 0 0	0 0 0 0 0 0	0 0 0 0 0 0	0 0 0 0 0 0
0 0 1 1 1 0	0 0 1 1 1 0	0 0 1 1 1 0	0 0 0 0 0 0	0 0 0 0 0 0
0 1 1 1 1 0	0 0 1 1 1 0	0 0 1 1 1 0	0 0 0 1 0 0	0 0 0 0 0 0
0 0 1 1 0 0	0 0 1 1 0 0	0 0 0 1 0 0	0 0 1 1 1 0	0 0 0 0 0 0
0 0 0 0 0 0	0 0 0 0 0 0	0 0 0 0 0 0	0 0 0 0 0 0	0 0 0 0 0 0
T=0	T=1	T=2	T=3	T=4

Рис. 1.3 Фігура «Хрестик» з $a_{(3,2)}^0 = 0$ та її картини активності

Фігура «Хрестик» з елементом $a_{(3,2)}^0 = 0$ за 4-ри часових такти повністю зникає. Аналогічно доводиться для решти елементів фігури.

Отже, стаціонарна фігура «Хрестик» є елементарною. Твердження доведено.

Література

1. Brown T.A. Nonlinear Politics // Chaos Theory in the Social Science Eds. L.D.Kiel, E.Elliot. Ann Arbor.: The Univ. Of Michigan Press. 1996 P. 119-137.
2. Wolfram, Stephen A New Kind of Science. — Champaign, Illinois: Wolfram Media, Inc., 2002. — 1197 p.
3. Аладьев В.З. Классические однородные структуры. Клеточные автоматы. Fultus Publishing – 2009. – 535 с.
4. Аноприенко А.Я., Плотников Д.Ю., Малёванный Е.Ф., Моделирование реальных вероятностных процессов на базе клеточных автоматов с ограничениями // Збірка матеріалів І Всеукраїнської науково-технічної конференції студентів, аспірантів та молодих вчених ІУС ТА КМ-2010.
5. Беркович С.Я. Клеточные автоматы как модель реальности. - М: МГУ, 1993. – 112 с.
6. Ванг В.К. Исследование пространственно распределённых динамических систем методами вероятностного клеточного автомата (рус.) // Успехи физических наук. Обзоры актуальных проблем. : журнал. — май 1999. — Т. 169. — № 5. — С. 481-505.

*Новгородська Н.В., к. с.-г. н., доцент
Вінницький національний аграрний університет, м. Вінниця
кафедра харчових технологій та мікробіології, доцент*

ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ М'ЯСА ПТИЦІ НА СТАДІЯХ ВИРОБНИЦТВА

Позитивні зміни в розвитку м'ясного птахівництва в світі та Україні обумовлені розробкою і впровадженням у виробництво високопродуктивних кросів м'ясної птиці промислових технологій вирощування, утримання і переробки. У зв'язку з цим велика увага повинна приділятися розробці шляхів підвищення якості та зменшення втрат при виробництві м'яса птиці на всіх стадіях технологічного процесу.

М'ясо птиці є другим за обсягами споживання м'ясом у світі. Світове виробництво бройлерного м'яса невинно зростає. За десять минулих років

воно зросло майже на 30% і становило у 2016 р. 89,5 млн. т. За цей же період виробництво яловичини і телятини практично не змінилося (+3%), свинини – зросло на 15% [1].

UFEB відзначають, що в 2016 році Україна встановила рекорд з експорту м'яса птиці. За 11 місяців вітчизняні виробники продали за кордон 224 тис. т цієї продукції, що перевищує показник за весь 2015 р. на 68%. У вартісному вираженні експорт м'яса птиці за вказаний період 2016 року приніс 271,7 млн. доларів проти 226,9 млн. у 2015 році [2].

В умовах розвитку птахівництва, зростання обсягів виробництва м'яса птиці в Україні і насичення ринку м'ясопродуктами, в тому числі і імпортними, підвищення якості і споживчих властивостей вітчизняної продукції стає найважливішим критерієм ефективності роботи підприємств, пов'язаних з вирощуванням і переробкою птиці.

На якість м'яса птиці впливає ряд факторів: генетичні (вид птиці, порода, крос, вік), селекційні (досягнення заданих властивостей), кормові (тип раціону, збалансованість за поживними речовинами), технології вирощування (метод вирощування, тривалість відгодівлі, умови утримання), доставки (умови підготовки до забою, вантажно-розвантажувальні роботи, транспортування), забою і переробки.

В даний час чимало наукових праць вітчизняних і зарубіжних вчених спрямовані на вивчення впливу цих чинників на якість і зберігання м'яса і, в першу чергу, отриманого від курчат-бройлерів, враховуючи домінуючі його обсяги при виробництві м'яса птиці.

Однак, при цьому проблема якості і втрат м'яса птиці на стадіях технологічного ланцюга розглядається, в основному, фрагментарно. Мало уваги приділяється системному підходу взаємозв'язків технологічних, технічних і організаційних чинників при вирощуванні, доставці і переробці птиці з якістю кінцевої продукції, в той же час вдосконалення їх є більш коротким і ефективним шляхом для збереження якості і зменшення втрат м'яса в порівнянні з іншими факторами в ланцюзі його виробництва.

У зв'язку з підвищенням за останні роки на багатьох птахофабриках живої ваги бройлерів, загострюються проблеми з виникненням різних дефектів, в тому числі при вилові і навантажувальних роботах (переломи, розчленування, крововиливи), падіння птахів з великих висот (побитості, крововиливи), оглушення і забою (погане знекровлення, крововиливи, переломи). Це знижує якісні характеристики тушок, їх вартість, ефективність і конкурентоздатність виробництва.

Основними вадами, що знижують якість тушок які визначаються органолептичним способом, є побитості, синці, подряпини, переломи кісток. Для їх скорочення і усунення необхідне вдосконалення всіх стадій технологічного ланцюга виробництва м'яса птиці: вирощування, доставки, переробки.

Оптимізація умов вирощування (тривалість відгодівлі, досягнення планованої живої маси, щільність посадки, технологія утримання) – резерви підвищення якості при вирощуванні птиці.

В даний час транспортно-технологічна стадія доставки недосконала в технічному відношенні щодо інших стадій виробництва м'яса птиці і потрібно її удосконалення, як шляхом організації, так і впровадження спеціалізованих систем машин.

Діючі форма здачі - приймання птиці, методи оцінки якості птиці не сприяють збереженню якості і кількості кінцевої продукції. При існуючій системі здачі - приймання птиці за живою масою не представляється можливим проконтролювати період витримки птиці без корму перед здачею її на забій. У той же час цей технологічний прийом підготовки птиці в господарстві обов'язковий перед її здачею.

Підприємства, зайняті вирощуванням птиці, не отримують економічних вигод від впровадження прогресивних кросів м'ясної птиці з підвищеним виходом м'яса і практично не несуть ніякої відповідальності за дефекти тушок, отримані при вирощуванні і доставці на забій.

У вітчизняному виробництві м'яса птиці відсутня система виявлення дефектів тушок, що виникають на стадіях технологічного ланцюга, як прижиттєвого, так і післязабійного характеру.

Література

1. Сендецкая С. В. Современное состояние и перспективы развития мирового рынка мяса птицы / С. В. Сендецкая // Науковий вісник ЛНУВМБТ імені С. З. Гжицького – 2017. – т. 19. – № 76. – С. 96-99.
2. Царук Л. Л. Сучасний стан виробництва продукції птахівництва в Україні / Л. Л. Царук // Зб. наук.праць ВНАУ. Аграрна наука та харчові технології. – Вип.1(95). – Вінниця, 2017. – С. 159-170.

Петрушенко Н.В.

*Институт технической механики НАНУ и ГКАУ, г. Днепр
Отдел динамики гидромеханических и виброзащитных систем,
младший научный сотрудник*

ЧИСЛЕННОЕ МОДЕЛИРОВАНИЕ КАВИТАЦИОННОГО ТЕЧЕНИЯ В ГИДРАВЛИЧЕСКОЙ СИСТЕМЕ С ТРУБКОЙ ВЕНТУРИ

Известно, что кавитация, как правило, оказывает вредное влияние на работу жидкостных насосов, гидротурбин, гребных винтов кораблей, жидкостных систем высотных самолётов и т. д., снижает коэффициент полезного действия и приводит к эрозии материала конструкции. Поэтому исследование кавитации является актуальным для разных областей техники.

Классическим устройством для изучения кавитации и влияния на него различных факторов является трубка Вентури, включающая сужающуюся часть (конфузор), узкую горловину и расширяющуюся часть (диффузор). Известно, что в зависимости от геометрических параметров трубки Вентури в ней может

Метельский И.А. Измерение параметров движения объектов с использованием радиолокационных датчиков ближнего радиуса действия.....	50
Мицонь Ю.В., Швидкий П.В. Проблематика енергоефективності будівель в Україні.....	54
Мучичка І.І., Вістовський В.В. Технологія покращення для систем звуковідтворення NGA та електроакустичних досліджень.....	55
Науменко О.П., Петренко М.М. Конструкційно-технологічне удосконалення обладнання перемішування-фасування в'язких харчових напівфабрикатів.....	57
Нич Е.О. Схеми поведінки моделі електоральної поведінки Т. Брауна за допомогою клітинних автоматів.....	58
Новгородська Н.В. Підвищення якості м'яса птиці на стадіях виробництва.....	60
Петрушенко Н.В. Численне моделювання кавітаційного течення в гідравлической системі с трубкой Вентури.....	62
Пігух В.С. Енергоефективні технології будівництва.....	65
Попадинець В.В. Принципи формування спортивних закладів в Україні та світі.....	67
Приймак Р.О., Приходько О.В., Ващук О.В., Кривець Л.А. Властивості сполук $Ag_xGa_xGe_{1-x}Se_2$ ($x=0,167; 0,200; 0,250; 0,333$).....	70
Прищепка О.А., Божко К.М., Морозова І.В. Фотоелектричний метод дослідження електролюмінісцентних мікродефектів сонячного кремнію у видимому діапазоні випромінювання.....	71
Радчук Н.В., Приходько О. В., Ващук О.В., Кривець Л.А. Реактори на проміжних нейтронах.....	73