

МАТЕРІАЛИ І МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ

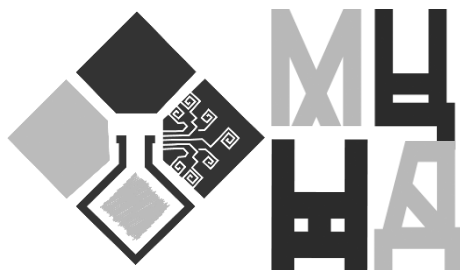
16 ЛЮТОГО 2024 РІК

М. КРЕМЕНЧУК, УКРАЇНА

**«ТЕХНОЛОГІЇ ТА СУСПІЛЬСТВО:
ВЗАЄМОДІЯ, ВПЛИВ, ТРАНСФОРМАЦІЯ»**



МАТЕРІАЛИ І
МІЖНАРОДНОЇ
НАУКОВОЇ
КОНФЕРЕНЦІЇ



ТЕХНОЛОГІЇ ТА СУСПІЛЬСТВО: ВЗАЄМОДІЯ, ВПЛИВ, ТРАНСФОРМАЦІЯ

| 16 лютого 2024 рік
м. Кременчук, Україна

Вінниця, Україна
«UKRLOGOS Group»
2024

Організація, від імені якої випущено видання:

ГО «Міжнародний центр наукових досліджень»

Голова оргкомітету: Рабей Н.Р.

Верстка: Білоус Т.В.

Дизайн: Бондаренко І.В.



Конференцію зареєстровано Державною науковою установою у сфері управління Міністерства освіти і науки «Український інститут науково-технічної експертизи та інформації» в базі даних науково-технічних заходів України на поточний рік та бюлетені «План проведення наукових, науково-технічних заходів в Україні» (Посвідчення № 39 від 05.01.2024).

Матеріали конференції знаходяться у відкритому доступі на умовах ліцензії Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License (CC BY-SA 4.0).

Т 38 **Технології та суспільство: взаємодія, вплив, трансформація:**
матеріали I Міжнародної наукової конференції, м. Кременчук,
16 лютого, 2024 р. / Міжнародний центр наукових досліджень.
— Вінниця: ТОВ «УКРЛОГОС Груп, 2024. — 378 с.

ISBN 978-617-8312-15-2

DOI 10.36074/mcnd-16.02.2024

Викладено матеріали учасників I Міжнародної спеціалізованої наукової конференції «Технології та суспільство: взаємодія, вплив, трансформація», яка відбулася 16 лютого 2024 року у місті Кременчук.

УДК 082:001

© Колектив учасників конференції, 2024

© ГО «Міжнародний центр наукових досліджень», 2024

ISBN 978-617-8312-15-2

© ТОВ «УКРЛОГОС Груп», 2024

СЕКЦІЯ XXIV. МЕДИЧНІ НАУКИ ТА ГРОМАДСЬКЕ ЗДОРОВ'Я

ВИСОКОЧАСТОТНА ЕЛЕКТРОХІРУРГІЧНА ДИСЕКЦІЯ В ЛІКУВАНІ ХВОРИХ НА РАК МОЛОЧНОЇ ЗАЛОЗИ

Базика Д.А., Литвиненко О.О., Дем'янов В.О.291

КАРЦИНОМА МЕРКЕЛЯ ЯК РІДКІСНИЙ ВИД РАКУ ШКІРИ

Патинко Є.А.294

ЛІКУВАННЯ ХРОНІЧНОГО ГІНГІВІТУ У ДІТЕЙ ІЗ СОМАТИЧНИМ ЗАХВОРЮВАННЯМ

Назарян Р.С., Ткаченко М.В., Ткаченко І.Г.296

ОСОБЛИВОСТІ ПОВЕДІНКОВИХ ЧИННИКІВ РИЗИКУ СЕРЕД НАСЕЛЕННЯ ЧЕРНІВЕЦЬКОЇ ОБЛАСТІ

Гопко Н.В.298

ПРОФІЛАКТИКА ХАРЧОВИХ ОТРУЄНЬ ТА БЕЗПЕЧНІСТЬ ЯКОСТІ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ

Крикун У.А., Мокрякова М.І.300

СИНДРОМ НІЙМЕГЕН: МЕДИКО-ГЕНЕТИЧНЕ КОНСУЛЬТУВАННЯ

Ластівка І.В.302

СИНОВІАЛЬНА САРКОМА ОРБІТИ

Науково-дослідна група:

Артьомов О.В., Литвиненко М.В., Кривда Г.Ф., Яворський Б.І., Ларсон Л.М.305

СЕКЦІЯ XXV. ФІЗИЧНА КУЛЬТУРА, СПОРТ ТА ФІЗИЧНА ТЕРАПІЯ

ВАЖЛИВІСТЬ ФІЗИЧНИХ ВМІНЬ І НАВИЧОК ПОЛІЦЕЙСЬКИХ ПІД ЧАС ВИКОНАННЯ СЛУЖБОВИХ ОБОВ'ЯЗКІВ В УМОВАХ ВОЄННОГО СТАНУ В УКРАЇНІ

Пікінер М.О.310

ВПЛИВ ПРОГРАМИ ФІЗИЧНОЇ РЕАБІЛІТАЦІЇ НА ПОКАЗНИКИ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО СТАНУ У ОСІБ З ВЕРТЕБРОГЕННОЮ ПАТОЛОГІЄЮ В СТАДІЇ РЕМІСІЇ

Панько А.В.312

ЕФЕКТИВНІСТЬ ФІЗИЧНОЇ ТЕРАПІЇ ПРИ ЛІКУВАННІ ПОСТ-ВІРУСНОГО СИНДРОМУ Х ВТОМИ

Завадовський А.П.316

ЗАНЯТТЯ СПОРТОМ У ДИТИНСТВІ: ПЕРЕВАГИ ТА РИЗИКИ

Різванов В.С.323

ПРОФІЛАКТИКА ХАРЧОВИХ ОТРУЄНЬ ТА БЕЗПЕЧНІСТЬ ЯКОСТІ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ.

Крикун Уляна Андріївна

здобувач вищої освіти І медичного факультету
Харківський національний медичний університет, Україна

Мокрякова Марина Іванівна

асистент кафедра гігієни та екології № 1
Харківський національний медичний університет, Україна

Актуальність. Одним із найактуальніших питань сьогодення є зберігання продуктів харчування і збільшення термінів придатності. Через гниття продукти починають видавати неприємний запах, смак і стають непридатними до вживання. Всі продукти харчування та напівфабрикати, які можна купити в магазині чи супермаркеті, мають свій термін придатності і економічно вигідніше для виробників коли він достатньо довгий. Ми живемо в епоху вакуумних упаковок - це найсучасніший метод зберігання продуктів який має багато плюсів, які недоступні іншим способам продовження терміну придатності харчових продуктів. Вакуумне пакування зберігає продукту товарний вигляд, зберігає смак і аромат продукту, виключає розмноження шкідливих аеробних мікроорганізмів, але на жаль анаеробні організми при попаданні під вакуумну плівку можуть стати особливо небезпечними і смертоносними. Якщо продукт містить жир то він є як розчинник для пластикової плівки який може осаджувати шкідливі речовини в поліетиленових пакетах, якщо температура висока вона пом'якшить пластик, що може сприяти випаданню токсичних речовин, що призводить до отруєння самого продукту. На разі у військовий час, подовження терміну зберігання та зручне перевезення продуктів харчування є досить важливим, а вакуумна упаковка - це дозволяє зробити, як найкраще.

Мета. Метою нашого дослідження є - вивчення обізнаність людей щодо основних принципів профілактики харчових отруєнь та безпечність харчових продуктів в вакуумному пакуванні.

Матеріали та методи. Для цього було зроблено опитування у Google-формі, в якому прийняли участь 22 студенти віком від 18 до 30 років. Основними завданнями цього опитування стала актуалізація інформації про обізнаність та використання людьми вакуумних упаковок.

Результати.

Результат проведеного опитування, серед здобувачів вищої освіти показав, що 63,6% вважають, що вакуумна упаковка впливає на якість і безпечність продуктів, а 36,4% - що ні. 86,4% респондентів відповіли, що купують продукти в вакуумній упаковці, 13,6%, що рідко купують. Важливо розуміти, що для різних продуктів та умов зберігання слід використовувати вакуумні упаковки з різних матеріалів. Вакуумні пакети на відміну від звичайних пакетів виготовлені з багатошарової бар'єрної плівки: шар поліетилену забезпечує міцність пакета і формувальні властивості шва. 90,9% вважають, що продукти у вакуумній упаковці набагато краще зберігаються і не здогадувались що під вакуумною плівкою можуть знаходитись смертоносні анаеробні бактерії і лише 9,1% - не вважають даний спосіб пакування продуктів екологічним і безпечним. 18,2% говорять, що вакуумне

зберігання робить продукт небезпечним для вживання і не вбереже від харчових отруєнь. Більшість опитаних нами студентів віддають перевагу вакуумній упаковці - 59,1%, через гарний вигляд товари і термін придатності. Всі 100% анкетованих обізнані в питанні основних принципів профілактики харчових отруєнь мікробного походження.

Висновки. Отже, більша кількість респондентів позитивно відносяться до вакуумних упаковок, через зручність в використанні. 18,2 % опитаних впевнені, що такий метод пакування є небезпечний, адже якщо анаеробні бактерії потраплять під вакуумну плівку, вони стають особливо агресивні і смертельно небезпечні. 9,1 % респондентів вважають такий спосіб зберігання продуктів небезпечним, так як пластик під впливом жирів і високих температур може виділяти токсичні речовини і саме це може призвести до отруєння. Це свідчить про їх обізнаність, щодо даного питання. Дуже важливим є розуміння того, що продукти харчування при правильному зберіганні і реалізації в термін придатності це основні принципи профілактики харчових отруєнь. Вакуумні пакування для харчових продуктів це гарний вибір і варіант на пікнік чи подорож, але ж ні як не має бути заміною продукту в натуральному вигляді.

Список використаних джерел:

1. <https://kozakplus.ua/articles/vacuum-packing/advantages#:~:text=%D0%92%D0%B0%D0%BA%D1%83%D1%83%D0%BC%D0%BD%D0%B0%20%D1%83%D0%BF%D0%B0%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%BA%D0%B0%20%2D%20%D1%81%D0%BF%D0%BE%D1%81%D1%96%D0%B1%20%D0%B7%D0%B0%D1%85%D0%B8%D1%81%D1%82%D1%83%20%D1%80%D1%96%D0%B7%D0%BD%D0%B8%D1%85,%D0%BF%D0%B0%D0%BA%D0%B5%D1%82%D0%B8%20%D0%B7%20%D0%B1%D0%B0%D1%80%D1%94%D1%80%D0%BD%D0%B8%D1%85%20%D0%BF%D0%BB%D1%96%D0%B2%D0%BE%D0%BA>.
2. <https://landercn.com/blog/what-materials-are-vacuum-pouches-made-of/>

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

МАТЕРІАЛИ І МІЖНАРОДНОЇ
НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ

**«ТЕХНОЛОГІЇ ТА СУСПІЛЬСТВО:
ВЗАЄМОДІЯ, ВПЛИВ, ТРАНСФОРМАЦІЯ»**

16 лютого 2024 року ♦ Кременчук, Україна

Українською та англійською мовами

*Всі матеріали пройшли оглядове рецензування
Організаційний комітет не завжди поділяє позицію авторів
За точність викладеного матеріалу відповідальність несуть автори*

Підписано до друку 16.02.2024. Формат 70×100/16.
Папір офсетний. Гарнітура Cambria. Цифровий друк.
Умовно-друк. арк. 30,71. Замовлення № 24/002. Тираж: 50 примірників.
Віддруковано з готового оригінал-макету.

Контактна інформація організаційного комітету:

ГО «Міжнародний центр наукових досліджень»
21037, Україна, м. Вінниця, вул. Зодчих, 40, офіс 103
Телефони: +38 098 1948380; +38 098 1526044
E-mail: info@mcnd.org.ua

Видавець: ТОВ «УКРЛОГОС Груп».
21037, Україна, м. Вінниця, вул. Зодчих, 18, офіс 81. E-mail: info@ukrlogos.in.ua
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи: ДК № 7860 від 22.06.2023.