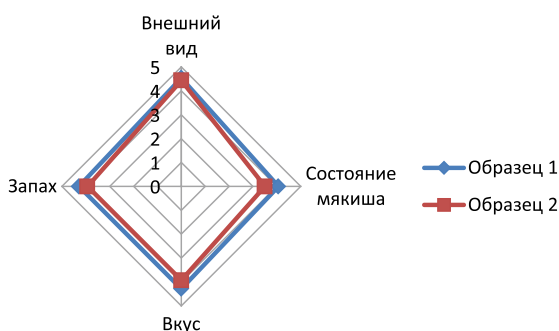


«Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий» [5].

Дегустационной комиссией отмечено, что образец № 1 обладает наилучшими органолептическими показателями по сравнению с образцом № 2. Образец хлеба с обработанным дрожжевым молоком имеет хорошо пропеченный мякиш, без комочков и следов непромеса, хорошо развитую пористость, вкус и запах хлеба наиболее выражены. Результаты дегустационной оценки представлены на рисунке.



Результаты дегустационной оценки

Таким образом, было установлено, что коллоидные ионы серебра улучшают пористость безглютенового хлеба. Пористость безглютенового хлеба с обработанным дрожжевым молоком составляет $50 \pm 1,42\%$, а образца с необработанным дрожжевым молоком – $37,7 \pm 1,08\%$.

Список литературы

1. Демски С. Безглютеновые продукты: новые возможности ил новые проблемы? // Хлебопечение. Кондитерская сфера. 2016. № 5. С. 10–12.
2. Сафина Д.Р., Халимов М.Н., Турсунов Ф.Р., Решетник О.А. Способы повышения бродильной активности хлебопекарных дрожжей // Integral. 2019. № 1. С. 94–119.
3. Старовойтова О.В., Садриева А.А., Мингалаева З.Ш., Решетник О.А. Активация дрожжей *Saccharomyces cerevisiae* в технологии приготовления хлеба // Вестник Казанского технологического университета. 2014. № 1. С. 235–237.
4. ГОСТ 25832-89. Изделия хлебобулочные диетические. Технические условия. Москва: Стадартинформ, 2009. С. 6.
5. ГОСТ 5667-65. Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий. Москва: Стадартинформ, 2006. С. 4.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ПЕЧЕНЬЯ С ДОБАВЛЕНИЕМ ТЫКВЕННОГО ПЮРЕ

Шевцова А.Н., Ларичева К.Н.

ФГБОУ ВО «Новгородский государственный университет имени Ярослава Мудрого»,
Великий Новгород, e-mail: anastasiashevt@gmail.com

В данной статье рассматривается необходимость потребителей в качественных и безопасных пищевых продуктах. Перечисляются основные анализы, по которым определяется качество

продукта – это органолептический, физико-химический и микробиологический. Описывается самый доступный метод определения качества – органолептический анализ. Приводятся необходимые требования и условия для его проведения. Также, описывается проведение органолептической оценки тыквенного печенья и приводятся результаты дегустации.

Ни для кого уже давно не является секретом смысл высказывания Гиппократ: мы – то, что мы едим. От употребляемых продуктов, их качества и безопасности зависит общее состояние организма и самочувствие человека. Знание о качестве продукта в основном строится на результатах проведенных анализов – органолептических, физико-химических и микробиологических. Наиболее простым, быстрым и доступным методом оценки качества продукта является органолептическая оценка [1]. Этот метод не требует специального оборудования, долгих и многоступенчатых методов исследования, а полученные данные при соблюдении методики проведения дегустации и привлечении профессиональных испытателей, сравнимы по достоверности с результатами исследований, проводимых с помощью приборов [2].

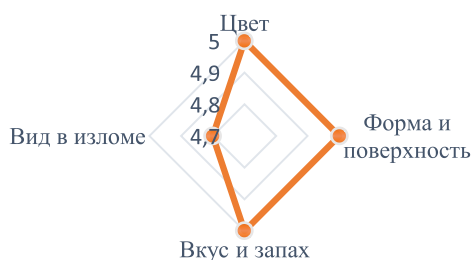
Данный метод заключается в бальной оценке органолептических характеристик продукта. Основными показателями, по которым оценивается продукт являются: внешний вид, внешний вид, цвет, запах, консистенция и вкус.

Органолептическая оценка тыквенного печенья проводилась в лаборатории качества продовольственного сырья и пищевых продуктов НовГУ комиссией дегустаторов [3]. Для проведения дегустации комиссии были представлены образцы печенья и дегустационные листы, разработанные на основании ГОСТ 24901 [4].

Продукт оценивался по 5-бальной шкале [5]. Полученные данные были подвергнуты статистической обработке (рисунок). Итоговые органолептические характеристики тыквенного печенья представлены в таблице.

Органолептические характеристики тыквенного печенья

Наименование показателя	Характеристика
Цвет	Равномерный, коричнево-желтый, допускается более темная окраска краев печенья и нижней стороны
Форма и поверхность	Округлая, без вмятин и вздутий, края целые. Поверхность шероховатая, с четко нанесенным декором
Вкус и запах	Выраженный, сладкий, приятный, с ноткой корицы, без постороннего привкуса и запаха
Вид в изломе	Пропеченное печенье с пористой структурой, встречаются единичные пустоты, без следов непромеса



Результаты дегустационной оценки тыквенного печенья

Таким образом, печенье с добавлением тыквенного пюре, соответствует, по органолептической оценке, показателям, представленным

в ГОСТ 24901 к сдобному печенью. Уровень качества печенья составляет 99 баллов, а итоговая оценка – 4,75.

Список литературы

1. ГОСТ ISO 6658-2016 Органолептический анализ. Методология. Общее руководство. М.: Стандартинформ, 2016. 19 с.
2. ГОСТ ISO 8586-2015 Органолептический анализ. Общие руководящие указания по отбору, обучению и контролю за работой отобранных испытателей и экспертов-испытателей (с Поправкой). М.: Стандартинформ, 2015. 25 с.
3. ГОСТ ISO 8589-2014 Органолептический анализ. Общее руководство по проектированию лабораторных помещений. М.: Стандартинформ, 2014. 16 с.
4. ГОСТ 24901-2014 Печенье. Общие технические условия. М.: Стандартинформ, 2015. 7 с.
5. ГОСТ 5897-90 Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей. М.: Стандартинформ, 2012. 16 с.

Социологические науки

КИБЕРБУЛЛИНГ КАК ФАКТОР КИБЕРСОЦИАЛИЗАЦИИ ПОКОЛЕНИЯ Z

Рынкевич А.А., Мисунова И.Д.

Московский педагогический государственный университет, Москва, e-mail: n_rynkevich@bk.ru, izabella.misunova@mail.ru

В первой части нашей работы, чтобы приступить к исследованию кибербуллинга в киберсоциализации, мы определим понятия кибербуллинг, киберсоциализация, поколение Z. Рассмотрим причины кибербуллинга, ведь на сегодняшний день в России сегмент борьбы против травли в интернете пока ещё не носит злостного характера, если говорить прямо, на сегодняшний день не развит вовсе. Данный факт не говорит об отсутствии проблемы. Напротив, Россия, исходя из всевозможных мировых и внутрироссийских исследований, занимает одну из лидирующих позиций в области буллинга, а в частности получившего популярность за последнее десятилетие в связи с быстрым развитием интернета, что говорит об актуальности проблемы кибербуллинга в основном касающийся киберсоциализации поколения Z. Во второй части работы мы рассматриваем исследование о лидирующей позиции уровня кибербуллинга среди подростков, а также методы борьбы с кибертравлей.

Сегодняшнее поколение молодых людей выросло в эпоху новых технологий и уже давно совместило две личности – в реальной жизни и в Интернете. Категория подростков общаются со своими друзьями, демонстрируют свои индивидуальные качества и отделяются от родителей. Жертвой онлайн-агрессии может стать любой, но чаще от него страдают дети и подростки. Несмотря на то, что более половины интернет-пользователей сталкивались с агрессией в киберпространстве, говорить об этой проблеме в обществе, а тем более решать ее, мы еще не научились.

Современное поколение родителей выросло в то время, когда такой проблемы не существовало, они не видят рисков, не анализируют вред, который приносит кибербуллинг. Следующее вырастет с осознанием этой проблемы, но не умением с ней справиться, и только в будущем цифровая культура станет частью нашей обычной жизни. Чтобы говорить о кибербуллинге и о его методах борьбы, мы хотим обратиться к понятию поколения Z, а также раскрыть определение киберсоциализации и кибербуллинг.

Поколение Z – это люди, родившийся с 2001 г. и по настоящее время (было выделено социологами и историками: Н. Хоув и В. Штраус). Это поколение более, чем другие нуждаются в развитии цифровых технологий и реализуют себя через интернет-пространство.

Понятие «киберсоциализация» в России впервые было определено В.А. Плешаковым, который понимает данное явление как «процесс качественных изменений структуры самосознания личности и мотивационно-потребностной сферы» под влиянием инфокоммуникационных технологий.

А, в свою очередь, кибербуллинг или кибертравля – это намеренные угрозы и оскорбления, сообщение другим компрометирующих данных с помощью современных средств коммуникации.

Положительное и нейтральное отношение сверстников, педагогов и родителей к кибербуллингу может являться тем фактором, который подталкивает подростков к участию в кибербуллинге. Одной из причин кибербуллинга является конформизм. Рассмотрим две разновидности: уступчивость и одобрение. Иногда мы проявляем конформность, не веря по-настоящему в то, что делаем. Мы повязываем галстук или надеваем платье, хотя не любим ни того ни другого. Подобный внешний конформизм называется уступчивостью. Мы уступаем требованиям окружающих, чтобы заслужить поощрение или избе-