

Научно-исследовательский центр «Иннова»



**ФУНДАМЕНТАЛЬНЫЕ  
НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКИЕ  
ИССЛЕДОВАНИЯ:  
АКТУАЛЬНЫЕ ТЕНДЕНЦИИ  
И ИННОВАЦИИ**

Сборник научных трудов по материалам  
XXXVIII Международной научно-практической  
конференции,  
31 января 2023 года, г.-к. Анапа

Анапа  
2023

УДК 00(082) + 001.18 + 001.89

ББК 94.3 + 72.4: 72.5

Ф94

**Ответственный редактор:**

Скорикова Екатерина Николаевна

**Редакционная коллегия:**

**Бондаренко С.В.**, к.э.н., профессор (Краснодар), **Дегтярев Г.В.**, д.т.н., профессор (Краснодар), **Хилько Н.А.**, д.э.н., доцент (Анапа), **Ожерельева Н.Р.**, к.э.н., доцент (Анапа), **Сайда С.К.**, к.т.н., доцент (Краснодар), **Климов С.В.** к.п.н., доцент (Пермь), **Михайлов В.И.** к.ю.н., доцент (Москва).

**Ф94** **Фундаментальные научно-практические исследования: актуальные тенденции и инновации.** Сборник научных трудов по материалам XXXVIII Международной научно-практической конференции (г.-к. Анапа, 31 января 2023 г.). – Анапа: Изд-во «НИЦ ЭСП» в ЮФО, 2023. - 100 с.

**ISBN 978-5-95356-063-4**

В настоящем издании представлены материалы XXXVIII Международной научно-практической конференции: «Фундаментальные научно-практические исследования: актуальные тенденции и инновации», состоявшейся 31 января 2023 года в г.-к. Анапа. Материалы конференции посвящены актуальным проблемам науки, общества и образования. Рассматриваются теоретические и методологические вопросы в социальных, гуманитарных, естественных и других науках.

Издание предназначено для научных работников, преподавателей, аспирантов, всех, кто интересуется достижениями современной науки.

За содержание и достоверность статей, а также за соблюдение законов об интеллектуальной собственности ответственность несут авторы. Мнение редакции может не совпадать с мнением авторов статей. При использовании и заимствовании материалов ссылка на издание обязательна.

Информация об опубликованных статьях размещена на платформе научной электронной библиотеки (eLIBRARY.ru). Договор № 2341-12/2017К от 27.12.2017 г.

Электронная версия сборника находится в свободном доступе на сайте:  
[www.innova-science.ru](http://www.innova-science.ru).

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

© Коллектив авторов, 2023.

© Изд-во «НИЦ ЭСП» в ЮФО

(подразделение НИЦ «Иннова»), 2023.

**ISBN 978-5-95356-063-4**

## СОДЕРЖАНИЕ

### МЕДИЦИНСКИЕ НАУКИ

#### ХАРАКТЕРИСТИКИ КИСЛОТ И ИХ ПОЛЬЗА ДЛЯ ОРГАНИЗМА

*Альтергот Алина Алексеевна*

*Шуриев Ринас Ринатович* ..... 5

### ЮРИДИЧЕСКИЕ НАУКИ

#### СТАЛКИНГ КАК НОВЫЙ ВИД УГОЛОВНО-НАКАЗУЕМОГО ДЕЯНИЯ

*Бомштейн Дарья Леонидовна* ..... 10

### ФИЛОСОФСКИЕ НАУКИ

#### ПРОБЛЕМА ЗЛА В ФИЛОСОФИИ ПЛОТИНА

*Бреусова Виктория Сергеевна* ..... 16

### ХИМИЧЕСКИЕ НАУКИ

#### НЕОБХОДИМОСТЬ РАЗРАБОТКИ И ВНЕДРЕНИЯ

#### СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

*Викторова Юлия Вадимовна* ..... 21

#### ЗНАЧЕНИЕ МАТЕМАТИКИ ПРИ РЕШЕНИИ ЗАДАЧ ПО ХИМИИ

*Умаров Саиданвар Абосович, Сироджов Фарход Зиёмухаммадович*

*Азимбоев Комил Камолович* ..... 26

### ИСКУССТВОВЕДЕНИЕ

#### ДУХОВНАЯ МУЗЫКА ЛУГАНЩИНЫ НА ПРИМЕРЕ

#### ТВОРЧЕСТВА А. КОВАЛЁВОЙ

*Воротынцева Лилия Анатольевна* ..... 31

#### NOVAM VIAM ИЛИ «ТУПИК» ОПЕРЫ

*Пшехачёв Дмитрий Александрович* ..... 47

#### РАЗРАБОТКА И ПРОЕКТИРОВАНИЕ ХУДОЖЕСТВЕННОГО

#### ЭКЛЕКТИЧНОГО ОБРАЗА ДЕКОРАТИВНОЙ СТОЛЕШНИЦЫ

*Тюлюков Данил Игоревич* ..... 56

### ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ НАУКИ

#### ОБЗОР ВЕБСАЙТОВ И ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ,

## МЕДИЦИНСКИЕ НАУКИ

---

УДК 661.74

### ХАРАКТЕРИСТИКИ КИСЛОТ И ИХ ПОЛЬЗА ДЛЯ ОРГАНИЗМА

**Альтергот Алина Алексеевна**

**Шириев Ринас Ринатович**

студенты

**Научный руководитель: Евграфов Иван Евгеньевич,**

к.э.н., доцент

ФГБОУ ВО «Поволжский государственный университет физической  
культуры, спорта и туризма», город Казань

***Аннотация.** Человеческий организм — это сложный механизм, для регуляции которого требуется множество веществ. Все эти вещества являются химическими соединениями с различными функциями и особенностями. В данной статье рассматриваются некоторые пищевые кислоты, их характеристики и свойства.*

*The human body is a complex mechanism that requires many substances to regulate itself. All of these substances are chemical compounds with different functions and characteristics. This article discusses some dietary acids, their characteristics and properties.*

**Ключевые слова:** питание, кислоты, организм, здоровье, продукты питания

**Keywords:** nutrition, acids, organism, health food

Пищевые кислоты — это органические вещества, как правило, производные карбоновых кислот, которые были открыты шведским химиком Вильгельмом Шееле, но существуют и обычные кислоты, такие как соляная серная кислота или орто-фосфорная кислота. Он выявил такие основные кислоты: винную, молочную и лимонную, которые содержатся в тех или иных продуктах.

Обычно такие кислоты применяются в пищевой промышленности для придания продуктам питания более естественного вкуса, увеличения срока хранения и лучшей усвояемости в организме.

Кислоты являются одними из веществ, от которых зависит сама возможность существования жизни на Земле. В организме человека существует множество кислот, и некоторые из них такие же сильные, как аккумуляторная кислота. Эти вещества необходимы для пищеварения, функционирования различных органов и сохранения генетической информации.

#### Ключевые характеристики кислот

В упрощенном виде кислоту можно описать как химическое соединение, молекулы которого содержат водород и способны выделять положительный ион водорода.

Характерные свойства кислот, следующие:

1. Водный раствор обладает кислым вкусом.
2. Лакмусовая бумажка, смоченная кислотой, становится красной.
3. Вступают в реакцию с большинством металлов, при этом выделяется водород.
4. Реагируют с основаниями с образованием солей.

Уровень кислотности водных растворов вещества измеряется концентрацией ионов гидроксония ( $\text{H}_3\text{O}^+$ ). Для его измерения используется шкала, называемая рН. В чистой воде рН имеет значение 7. Водный раствор с рН  $<7$  называется кислотой.

#### Незаменимые кислоты для жизни

##### 1. Аминокислоты

Они входят в состав всех белков и поэтому абсолютно необходимы организму. Их преимущества огромны. Их используют для синтеза нейротрансмиттеров, которые передают электрохимические импульсы между нервными клетками; для создания основных белков в коже, мышцах и соединительной ткани. Весь обмен веществ зависит от них. Существует 20 основных аминокислот, 11 из которых могут синтезироваться организмом, а 9 являются важными и долж-

ны поступать с пищей.

## 2. Жирные кислоты

Жирные кислоты — это кислоты с четным числом атомов углерода, соединенных в цепочку. Они относятся к базовым компонентам каждой клетки, образуя двойной слой фосфолипидов. При отсутствии этой структуры тело человека буквально развалилось бы на части. Жирные кислоты также необходимы для регулирования обмена веществ, обеспечения здоровья мозга и функционирования системы свертывания крови.

## 3. Аскорбиновая кислота

Аскорбиновая кислота является важнейшим антиоксидантом и витамином С, недостаток которого уже через несколько дней приводит к развитию серьезных заболеваний, включая цингу. Организму требуется ежедневная доза витамина С из пищи. Синтетические препараты плохо всасываются. Фрукты и овощи являются оптимальными источниками

## 4. Соляная кислота

Соляная кислота является основой пищеварения. В результате желудок вырабатывает смесь соляной кислоты, хлоридов калия и натрия, и этот коктейль расщепляет пищу, которую вы едите, на вещества, которые ваш организм может переварить.

## 5. Дезоксирибонуклеиновая кислота

ДНК содержит инструкции, с помощью которых создается конкретный организм. Он состоит из двух нитей, соединенных друг с другом в двойную спираль. Каждая нить имеет чередующиеся последовательности сахарных и фосфатных групп. Группы сахаров включают азотистые основания, такие как аденин, цитозин, гуанин и тимин. Последовательность оснований представляет собой инструкции для сборки белков и молекул рибонуклеиновой кислоты (РНК).

## 6. Янтарная кислота

Его действие направлено на стимулирование работы мозга, выведение токсинов из организма, быстрое восстановление мышц и ускорение заживления

простудных заболеваний. Он также полезен для людей, страдающих диабетом, ожирением, сердечной недостаточностью и аллергией. Суточная норма напрямую зависит от энергетических потребностей организма.

#### 7. Винная кислота

Выполняет огромную роль в протекании биохимических процессов в организме: повышение эластичности кожи, синтез коллагена, расширение кровеносных сосудов, выведение радиоактивных веществ.

#### 8. Яблочная кислота

Он влияет на синтез коллагена, устойчивость к инфекциям, защиту клеток крови от химических воздействий, выведение лишней жидкости и улучшение кровообращения.

Многие кислоты играют незаменимую роль в организме. Некоторые из них могут синтезироваться организмом, но самые важные можно получить только из пищи. Эти вещества принимают участие во всех базовых процессах: рост тканей, выработка энергии, функционирование иммунной системы и центральной нервной системы, переваривание пищи, регуляция настроения и поведения.

### Список литературы

1. Бархатова, Е. И. Сравнительный анализ содержания аскорбиновой кислоты в продуктах питания растительного происхождения / Е. И. Бархатова, Р. Г. Сафин, Н. А. Бархатова. — Текст: непосредственный / Юный ученый. — 2017. — № 4 (13). — С. 46–53.

2. Турсунова, Г. Г. Формирование исследовательской компетенции при изучении темы «Кислоты, их классификация и свойства» / Г. Г. Турсунова. — Текст: непосредственный / Проблемы и перспективы развития образования: материалы XI Междунар. науч. конф. (г. Краснодар, август 2019 г.). — Краснодар: Новация, 2019. — С. 16–20.

3. Молоткова, Г. С. Роль кислот, содержащихся в продуктах питания, в организме человека / Г. С. Молоткова, Ю. Р. Худайшукурова / Актуальные ис-

следования. - 2021. - №26 (53). - С. 10–12. - Текст: непосредственный

4. Тохириен, Боисджони Биологически активные растительные ингредиенты и их комплексы для производства продуктов здорового питания / Б. Тохириен, В. М. Позняковский; Урал. гос. экон. ин-т. - Курск: Унив. книга, 2018. - 216, [1] с.; 21 см - ISBN 978-5-907138-52-0

5. Косникова, О. И. Страшная химия. Еда с Е-шками: из чего делают нашу еду и почему не стоит ее бояться / Ольга Косникова. - М.: Эксмо: Бомбора, 2021. - 286, [2] с.; 22 см - (Наука, сэр! Медицинский нон-фикшн для ума и тела). - ISBN 978-5-04-115991-7: 520.00