

Моя профессиональная
карьера

ISSN

INTERNATIONAL
STANDARD
SERIAL
NUMBER

ISSN

2782-4365

Проверить
номер:



Научно-образовательный электронный журнал

ОБРАЗОВАНИЕ И НАУКА В XXI ВЕКЕ

Выпуск №76-1 (том 2)
(июль, 2026)

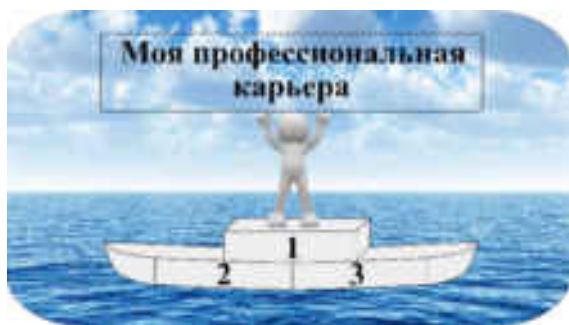


Google
Scholar



Периодичность выпуска: 1 раз в неделю

Сайт: mpcareer.ru/oinv21veke. Почта: obrmppcareer@mail.ru



Международный научно-образовательный
электронный журнал
«ОБРАЗОВАНИЕ И НАУКА В XXI ВЕКЕ»

ISSN 2782-4365

УДК 37

ББК 94

**Международный научно-образовательный электронный журнал
«ОБРАЗОВАНИЕ И НАУКА В XXI ВЕКЕ». Выпуск №76-1 (том 2) (июль,
2026). Дата выхода в свет: 06.07.2026.**

Журнал объединяет авторов на территории стран СНГ и помогает обмениваться передовыми научно-образовательными исследованиями.

Содержит научные работы отечественных и зарубежных авторов по экономическим, техническим, философским, юридическим и другим наукам.

Миссия научно-образовательного электронного журнала «ОБРАЗОВАНИЕ И НАУКА В XXI ВЕКЕ» состоит в поддержке интереса читателей к оригинальным исследованиям и инновационным подходам в различных тематических направлениях, которые способствуют распространению лучшей отечественной и зарубежной практики в интернет пространстве.

Целевая аудитория журнала охватывает работников сферы науки и образования (педагоги, учителя, ученые, преподаватели, научные сотрудники, бакалавры, магистранты, аспиранты).

Материалы публикуются в авторской редакции. За соблюдение законов об интеллектуальной собственности и за содержание работ ответственность несут авторы работ. Мнение редакции может не совпадать с мнением авторов научных работ. При использовании и заимствовании материалов ссылка на издание обязательна.

© ООО «МОЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ КАРЬЕРА»

© Коллектив авторов

СОДЕРЖАНИЕ

Название научной статьи, ФИО авторов	Номер страницы
Абдырахманова Мяхри, Мыратбердиева Шемшат СТРАТЕГИИ «ГОЛУБОГО ОКЕАНА» В ЦИФРОВУЮ ЭПОХУ: КАК КОМПАНИИ СОЗДАЮТ НЕКОНКУРЕНТНЫЙ РЫНОЧНЫЙ СПРОС	10
Аллаяров Алланур, Аннаева Марал, Тагандурдыева Дженнет РОЛЬ ПЕРСИДСКОГО ЯЗЫКА В РАЗВИТИИ ЛИТЕРАТУРЫ И МЕЖКУЛЬТУРНЫХ СВЯЗЕЙ ВОСТОКА	24
Вельмедов Мухаммет РОЛЬ ФИЗИЧЕСКОГО ВОСПИТАНИЯ В ФОРМИРОВАНИИ ЗДОРОВОГО ОБРАЗА ЖИЗНИ СТУДЕНЧЕСКОЙ МОЛОДЁЖИ	29
Аллакулыева Гулалек, Сейитназаров Мамметнур НАУЧНОЕ ИЗУЧЕНИЕ ХВОЙНЫХ РАСТЕНИЙ	35
Аллакулыева Гулалек, Оразов Сулейман НАУЧНЫЕ НОВИНКИ И ТЕНДЕНЦИИ В ИЗУЧЕНИИ МОРСКОЙ СОЛИ	40
Аллакулыева Гулалек, Сейитмухаммедова Гулхатыджа ОСОБЕННОСТИ ТЫКВЫ	44
Аллакулыева Гулалек, Тедженов Сейран РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА И ИССЛЕДОВАНИЕ БАЛЬНЕОЛОГИЧЕСКИХ СВОЙСТВ МОРСКОЙ СОЛИ ДЛЯ ВАНН, ОБОГАЩЕННОЙ ЭКСТРАКТАМИ ХВОЙНЫХ (ПУРЛИ) РАСТЕНИЙ	47
Азиев Ядулла Гасан оглы, Алиев Асаф Асиф оглы, Наджафов Эльшан Таргулу оглы, Оруджев Тархан Закир оглы COMPARATIVE ANALYSIS OF REGENERATIVE BRAKING TECHNOLOGIES IN TRANSPORT SYSTEMS	50
Азиев Ядулла Гасан оглы DIGITALIZATION OF TRANSPORT INFRASTRUCTURE AS A FACTOR IN THE SUSTAINABLE DEVELOPMENT OF SMART CITIES	67
Дж. Джумаева ТРАНСФОРМАЦИЯ ЛИНГВОДИДАКТИЧЕСКИХ ПОДХОДОВ В ВЫСШЕЙ ШКОЛЕ: ПЕРСОНАЛИЗАЦИЯ ОБУЧЕНИЯ АНГЛИЙСКОМУ ЯЗЫКУ СТУДЕНТОВ ВУЗОВ СРЕДСТВАМИ ГЕНЕРАТИВНОГО ИСКУССТВЕННОГО ИНТЕЛЛЕКТА	78

ФИО автора(-ов): Аллакулыева Гулалек

Преподаватель,

Туркменского сельскохозяйственного университета им С.А.Ниязова

Сейитмухаммедова Гулхатыджа

Студент

Туркменского сельскохозяйственного университета им С.А.Ниязова

Название публикации: «ОСОБЕННОСТИ ТЫКВЫ»

Аннотация. В статье раскрываются научные основы широкого использования тыквы, произрастающей в Туркменистане, в качестве важного местного пищевого сырья среди различных видов тыквенных культур в производстве чипсов. Это достигается путем применения одного из наиболее совершенных технологических методов — обжаривания в вакууме и метода гидратации (обезвоживания).

Ключевые слова: тыква, чипсы, технологические методы.

В настоящее время на мировом рынке особое внимание уделяется здоровому питанию, экологически чистым продуктам и безотходным технологиям. В то же время круг потребителей в этой сфере растет с каждым днем. Потребители отказываются от искусственных добавок и отдают предпочтение натуральным, питательным продуктам. В пищевой промышленности внедрение безотходных технологий и повышение эффективности переработки сельскохозяйственной продукции являются ключевыми условиями устойчивого развития.

Тыква (*Cucurbita*), имеющая стратегическое значение для сельского хозяйства солнечного Туркменистана, чрезвычайно богата витаминами, минералами и антиоксидантами. Тыква — это не просто сельскохозяйственный продукт, но и ценное сырье для новых пищевых технологий.

В данной статье рассматриваются технологические возможности производства чипсов из тыквы и оценивается их экологическая значимость. Переработка тыквы и доведение ее до состояния чипсов не только повышает стабильность

хранения продукта, но и увеличивает ценность сельскохозяйственной продукции за счет использования местного сырья. Это означает, что данный продукт способен составить достойную конкуренцию картофельным чипсам на рынке производства. Кроме того, это в определенной степени способствует сокращению производственных отходов, внедрению безотходного производства и приближает экологическое решение проблемы.

В нашем солнечном Туркменистане встречаются различные виды тыквы. Переработка отходов тыквы — это, безусловно, еще один шаг на пути к безотходной и экологически чистой продукции. Тыква — это однолетнее растение. Ее стебель может достигать в длину до 8 метров и имеет многочисленные усики. Тыква цветет в июне-июле; ее цветки крупные и желтые. Созревание плодов происходит в сентябре-октябре. Существует огромное разнообразие видов тыквы, а ее плоды могут быть круглой или продолговатой формы, достигая веса до 20 килограммов. Мякоть тыквы мягкая, чаще всего оранжевого цвета. К семейству тыквенных также относятся кабачки, патиссоны, крупноплодная тыква, твердокорая тыква и другие.

Тыква является ценным лекарственным сырьем. Ее семена, мякоть, цветки и стебли приносят огромную пользу. Семена тыквы содержат жиры, белки, фитостерины, смолы, органические кислоты, витамины С, B_1 и каротин. Однако сушить тыквенные семена необходимо строго в тени. Семена, высушенные над очагом, в духовом шкафу или под прямыми солнечными лучами, теряют свои лечебные свойства. Срок хранения высушенных тыквенных семян составляет два года.

Мякоть тыквы богата клетчаткой и различными видами растительных сахаров. Также в ее состав входят соли кальция, калия, железо, микроэлементы и витамины С, B_1 , B_2 , B_5 , Е, А, РР. Тыква богата пектинами. Содержание каротина в оранжевой и желтой мякоти тыквы даже выше, чем в моркови.

Тыква обладает противовоспалительным, сосудорасширяющим, успокаивающим, улучшающим обмен веществ и ранозаживляющим свойствами.

Она улучшает работу желудочно-кишечного тракта, нормализует мочевыделение и желчеотделение. Тыква также очень эффективна в борьбе с гельминтами (противоглистное средство). Она улучшает водно-солевой обмен в организме человека и нормализует сон. Из тыквы готовят лекарственные препараты, препятствующие размножению туберкулезной палочки.

В народной медицине тыкву широко используют как мочегонное средство. Она очищает не только почки, но и весь организм в целом. Обладая целебными свойствами, тыква не наносит вреда организму даже при избыточном употреблении. Сезон созревания тыквы для людей, страдающих расстройствами мочевыделительной системы, нарушениями памяти (склерозом) и болями в суставах, превращается в настоящий лечебно-оздоровительный сезон в домашних условиях.

Список литературы

1. Лукьянец В. Н., Федоренко В. И. Тыква, кабачок, патиссон. — Алма-Ата: Кайнар, 2004..
2. Фурса Т. Б., Филов А. И. Культурная флора СССР / Ред. тома О. Н. Коровина,
3. Т. Б. Фурса. — М.: Колос, 1982. — Т. XXI. Тыквенные (арбуз, тыква). — С. 145—261. — 279 с. — 2000 экз.
4. Бернардино де Саагун. [ответственный=Ред. и пер. С. А. Куприенко Общая история о делах Новой Испании. Книги X-XI: Познания астеков в медицине и ботанике]. — Киев: Видавець Купрієнко С. А., 2013. — 218 с. — (Месоамерика. Источники. История. Человек). — ISBN 978-617-7085-07-1.