

Авторська довідка

(реферату дипломної роботи магістра)

Назва дипломної роботи магістра: Виділення біоактивних фосфосеринових пептидів з білків молока
назви записувати нижнім регістром (як у реченні)

Назва (англ.): Bioactive phosphoserine peptides isolation from milk proteins
переклад англійською

Освітній ступінь : магістр

Шифр та назва спеціальності: 181 «Харчові технології»

напр.: 151 Автоматизація та комп'ютерно-інтегровані технології

Екзаменаційна комісія: Екзаменаційна комісія № 14

напр.: Екзаменаційна комісія №1

Установа захисту: Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

напр.: Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

Дата захисту: 23 грудня **Місто:** Тернопіль

Сторінки:

Кількість сторінок дипломної роботи: 72 Кількість сторінок реферату: 2

УДК: 637. 344. 8

Автор дипломної роботи

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): Голдаєвич Тетяна Василівна
розкривати ініціали

Прізвище, ім'я (англ.): Holdaievych Tetiana
використовувати паспортну транслітерацію (КМУ 2010)

Місце навчання (установа, факультет, місто, країна): ТНТУ ім. Івана Пулюя, ФМТ, Тернопіль, Україна

Керівник

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): Юкало Володимир Глібович
повністю

Прізвище, ім'я (англ.): Yukalo Volodymyr
використовувати паспортну транслітерацію (КМУ 2010)

Місце праці (установа, підрозділ, місто, країна): ТНТУ, кафедра ХБ, Тернопіль, Україна

Вчене звання, науковий ступінь, посада: доктор біологічних наук, професор

Рецензент

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): Ворошук Віктор Ярославович
повністю

Прізвище, ім'я (англ.): Voroshchuk Viktor
використовувати паспортну транслітерацію (КМУ 2010)

Місце праці (установа, підрозділ, місто, країна): ТНТУ, кафедра ХО, Тернопіль, Україна

Вчене звання, науковий ступінь, посада: заступник завідувача кафедрою, кандидат технічних наук

Ключові слова

українською: білки молока, фосфосеринові пептиди, протеолітичні препарати
до 10 слів

англійською: milk proteins, phosphoserine peptides, proteolitik drugs
до 10 слів

Анотація

Українською: Кваліфікаційна робота складається із вступної частини, основної, висновків та пропозицій виробництву, переліку літературних джерел та додатків. Загальний обсяг роботи містить 72 сторінки, 10 таблиць і 12 рисунків. Список використаної літератури складеться з 70 найменувань, в тому числі 25 іноземних.

Дослідження на здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня магістра за спеціальністю 181 «Харчові технології» – Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, Тернопіль, 2020.

В роботі встановлювали оптимальні умови рН, співвідношення ензимного препарату і субстрату, концентрацію панкреатину для отримання біоактивних фосфосеринових пептидів з протеїнів молока.

У роботі використовували методи визначення концентрації білків, титрованої кислотності, рН, електрофорез та гель-фільтрацію

Англійською: Qualification work consists of an introductory part, main, conclusions and proposals for production, a list of references and appendices. The total volume of work contains 72 pages, 10 tables and 12 figures. The list of used literature consists of 70 items, including 25 foreign ones.

Research on education and qualification level of Master in the specialty 181 «Food technology» Ternopil National Technical University named Ivan Pulyuy, Ternopil, 2020.

The work established optimal pH conditions, the ratio of enzyme preparation and substrate, the concentration of pancreatin to obtain bioactive phosphoserine peptides from milk proteins.

Methods for determining protein concentration, titratable acidity, pH, electrophoresis and gel filtration were used.