**Додаток 1**

Форма відомостей про авторів матеріалу та описова інформація для видань ТНТУ

**Авторська довідка**

*(реферату дипломної роботи магістра)*

**Назва дипломної роботи магістра: Оцінка жирнокислотного складу**

 **……………………………………………………нетрадиційних олій** ………………………………

 *назви записувати нижнім регістром (як у реченні)*

 Назва (англ.): Evaluation of fatty acid composition non-traditional oils

  *переклад англійською*

**Освітній ступінь : *магістр***

**Шифр та назва спеціальності:** *181 Харчові технології*

**Екзаменаційна комісія:** *Екзаменаційна комісія №14*

**Установа захисту**  *Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя***:**

**Дата захисту:** 22.12.20  **Місто:** Тернопіль

**Сторінки:**

 Кількість сторінок дипломної роботи: 84 Кількість сторінок реферату: 1

**УДК:**  543.544; 613.268

**Автор дипломної роботи**

 Прізвище, ім’я, по батькові (укр.): Мазур Юлія Григорівна

 *розкривати ініціали*

 Прізвище, ім’я (англ.): Mazur Yuliia

 *використовувати паспортну транслітерацію (КМУ 2010)*

Місце навчання (установа, факультет, місто, країна): Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, ФМТ, м. Тернопіль,Україна

**Керівник**

 Прізвище, ім’я, по батькові (укр.): Покотило Олег Степанович

 *повністю*

 Прізвище, ім’я (англ.): Pokotylo Oleh

 *використовувати паспортну транслітерацію (КМУ 2010)*

 Місце праці (установа, підрозділ, місто, країна): Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, кафедра харчової біотехнології і хімії, м. Тернопіль, Україна

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

**Рецензент**

 Прізвище, ім’я, по батькові (укр.): Ткачук Роман Андрійович

 *повністю*

 Прізвище, ім’я (англ.): Tkachuk Poman

 *використовувати паспортну транслітерацію (КМУ 2010)*

 Місце праці (установа, підрозділ, місто, країна): Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, кафедра біотехнічних систем, м. Тернопіль, Україна

 Вчене звання, науковий ступінь, посада: професор, доктор технічних наук, професор кафедри

**Ключові слова**

 українською: лляна, конопляна олії, олія з горіха, олія з гарбуза, жирнокислотний склад

 англійською: flaxseed, hemp oil, nut oil, pumpkin oil, fatty acid composition

**Анотація**

 українською: Проведено експериментальне дослідження жирнокислотного профілю окремих нетрадиційних олій і на основі аналізу отриманих даних дана якісна оцінка досліджуваним оліям, як продуктам функціонального призначення.

На основі власних експериментальних досліджень, ретельному аналізі літературних даних встановлено жирнокислотний склад нетрадиційних олій, що визначило їх функціональне призначення. Виявлено, що у лляній олії найбільший вміст α-ліноленової кислоти (ω-3) і складає – 52%, у олії з ядер грецького горіха – α-ліноленової (ω-3) - 55%, у конопляній – лінолевої (ω-6) – 46%, у олії із насіння гарбуза - (ω-6) – лінолевої кислоти – 42%. Встановлено, що вміст ессенціальних омега-3 поліненасичених жирних кислот у досліджуваних оліях зменшується в ряді: лляна > конопляна > олія з ядер грецького горіха > олія із насіння гарбуза. Показано, що співвідношення між вмістом насичених і поліненасичених жирних кислот у олії із насіння гарбуза становило 1 : 6,5, у олії з ядер грецького горіха – 1 : 10,3 та у конопляній – 1 : 11,3. Встановлено, що співвідношення ПНЖК родини омега-3, -6, -9 у гарбузовій олії становило 1:5,2:4,5.

англійською An experimental study of the fatty acid profile of some non-traditional oils was carried out and on the basis of the analysis of the obtained data a qualitative assessment of the studied oils as functional products was given.

Based on our own experimental research, a careful analysis of the literature established the fatty acid composition of non-traditional oils, which determined their functional purpose. It was found that flaxseed oil has the highest content of α-linolenic acid (ω-3) and is - 52%, in walnut kernels - α-linolenic (ω-3) - 55%, in hemp - linoleic (ω-6). ) - 46%, in pumpkin seed oil - (ω-6) - linoleic acid - 42%. It was found that the content of essential omega-3 polyunsaturated fatty acids in the studied oils decreases in the following series: flax> hemp> walnut kernel oil> pumpkin seed oil. It is shown that the ratio between the content of saturated and polyunsaturated fatty acids in pumpkin seed oil was 1: 6.5, in walnut kernel oil - 1: 10.3 and in hemp - 1: 11.3. It was found that the ratio of PUFAs of the omega-3, -6, -9 family in pumpkin oil was 1: 5.2: 4.5.