**Додаток 1**

Форма відомостей про авторів матеріалу та описова інформація для видань ТНТУ

**Авторська довідка**

*(реферату дипломної роботи магістра)*

**Назва дипломної роботи магістра: Вплив процесу скисання молока на**

 ……………………………………………………**жирнокислотний склад** …………………

 Назва (англ.): Influence of milk fermentation process on fatty acid composition

**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: 77 Кількість сторінок реферату: 1

**УДК:**  637.146; 613.288; 637.04

**Автор дипломної роботи**

 Прізвище, ім’я, по батькові (укр.): Хава Оксана Павлівна

 *розкривати ініціали*

 Прізвище, ім’я (англ.): Hava Oksana

 *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.): Cельський Володимир Романович

 *повністю*

 Прізвище, ім’я (англ.): Selsky Volodymyr

 *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: доцент , кандидат біологічних наук, доцент

**Рецензент**

 Прізвище, ім’я, по батькові (укр.): Пилипець Оксана Михайлівна

 *повністю*

 Прізвище, ім’я (англ.): Pylypec Oksana

 *використовувати паспортну транслітерацію (КМУ 2010)*

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

 Вчене звання, науковий ступінь, посада: доцент, кандидат технічних наук, доцент кафедри

**Ключові слова**

 українською: молоко коров’яче, коз’яче, овече, жирнокислотний склад, молочний жир ………………………………………

 англійською: cow's, goat's, sheep's milk, fatty acid composition, milk fat

**Анотація**

 українською: Метою роботи було провести порівняльне дослідження жирнокислотного складу молока коров’ячого, коз’ячого та овечого, а також дослідити жирнокислотний склад молочного жиру коров’ячого молока при його скисанні впродовж 72 годин. На основі проведених газохроматографічних досліджень встановлено у жирнокислотному профілі молочного жиру коров’ячого молока впродож 72 годин скисання відбуваються кількісні і якісні зміни, які обумовлені діяльністю мікрофлори при молочнокислому бродінні. Встановлено, що при скисанні молока коров’ячого впродовж 72 годин істотно коливається співвідношення між вмістом насичених і ненасичених жирних кислот, яке через 24 години скисання становило 1,97 : 1, через 48 годин - 1,81 : 1, а через 72 години 1,77 : 1. Сумарний відносний вміст поліненасичених жирних кислот у молочному жирі коров’ячого молока при скисанні через 24 години становив – 5,41%, через 48 годин - 5,76%, а через 72 години – 6,25%. Така динаміка свідчить про достовірне зростання кількості поліненасичених жирних кислот у молочному жирі коров’ячого молока при його скисанні впродовж 72 годин. Показано зміни вмісту жирних кислот родин омега-3 у молочному жирі коров’ячого молока при скисанні, а саме: через 24 години сумарний вміст омега-3 поліненнасичених жирних кислот складав 0,46%, через 48 годин - 0,43%, а через 72 години лише 0,39% від загального відносного вміст усіх жирних кислот.

англійською: The aim of the study was to conduct a comparative study of the fatty acid composition of cow's, goat's and sheep's milk, as well as to study the fatty acid composition of cow's milk milk fat during its fermentation for 72 hours. Based on the conducted gas chromatographic studies, quantitative and qualitative changes occur in the fatty acid profile of cow's milk fat during 72 hours of fermentation, which are due to the activity of the microflora during lactic acid fermentation. It was found that when fermenting cow's milk for 72 hours significantly varies the ratio between the content of saturated and unsaturated fatty acids, which after 24 hours of fermentation was 1.97: 1, after 48 hours - 1.81: 1, and after 72 hours 1 , 77: 1. The total relative content of polyunsaturated fatty acids in the milk fat of cow's milk during fermentation after 24 hours was - 5.41%, after 48 hours - 5.76%, and after 72 hours - 6.25%. This trend indicates a significant increase in the amount of polyunsaturated fatty acids in the milk fat of cow's milk when fermented for 72 hours. The changes in the content of fatty acids of the omega-3 families in the milk fat of cow's milk during fermentation are shown, namely: after 24 hours the total content of omega-3 polyunsaturated fatty acids was 0.46%, after 48 hours - 0.43%, and after 72 hours only 0.39% of the total relative content of all fatty acids.