**Додаток 1**

Форма відомостей про авторів матеріалу та описова інформація для видань ТНТУ

**Авторська довідка**

*( реферату дипломної роботи магістра )*

**Назва дипломної роботи магістра:** Розробка технології йогурту з екстрактом чебрецю.

 *назви записувати нижнім регістром (як у реченні)*

 Назва (англ.): Development of a yogurt drink with thyme extract.

  *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:** 24.12.2020  **Місто:** Тернопіль

**Сторінки:**

 Кількість сторінок дипломної роботи: 80 Кількість сторінок реферату: 1

**УДК:**  637.146

**Автор дипломної роботи**

 Прізвище, ім’я, по батькові (укр.): Андрушків Катерина Віталіївна

 *розкривати ініціали*

 Прізвище, ім’я (англ.): Andrushkiv Kateryna

 *використовувати паспортну транслітерацію (КМУ 2010)*

Місце навчання (установа, факультет, місто, країна): Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, Факультет інженерії машин, споруд та технологій, Тернопіль, Україна.

**Керівник**

 Прізвище, ім’я, по батькові (укр.): Вічко О. І.

 *повністю*

 Прізвище, ім’я (англ.): Vichko Olena

 *використовувати паспортну транслітерацію (КМУ 2010)*

 Місце праці (установа, підрозділ, місто, країна): Кафедра харчової біотехнології і хімії

 Вчене звання, науковий ступінь, посада: к.т.н.,доцент кафедри харчової біотехнології і хімії

**Рецензент**

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

 *повністю*

 Прізвище, ім’я (англ.): Pylypets Оksana

 *використовувати паспортну транслітерацію (КМУ 2010)*

 Місце праці (установа, підрозділ, місто, країна): Кафедра обладнання харчових технологій

 Вчене звання, науковий ступінь, посада: к.т.н., доцент

**Ключові слова**

 українською: Йогурт, екстракт чебрецю , технологія виготовлення йогурту

.

 *до 10 слів*

 англійською: yogurt, thyme extract, yogurt production technology

 *до 10 слів*

**Анотація**

 українською: Андрушків К. В. Розробка технології йогурту з екстрактом чебрецю. – Рукопис.

 *200-300 слів*

 Дослідження на здобуття освітнього рівня «магістр» з спеціальності 181 «Харчові технології». – Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, Тернопіль, 2020.

 Кваліфікаційна робота полягає в розробці йогурту збагаченого екстракту

чебрецю.

У результаті проведених експериментів. встановлено залежність зміни динаміки титрованої кислотності від типу закваски,. показано, що оптимальними сенсорними властивостями володів йогурт отриманий з закваски «FD DVS YF-L811-Yo-Flex», який являє собою культуру з певною комбінацією штамів, що включає Streptococcus thermophilus (стрептокок) і Lactobacillus delbrueckii підвид bulgaricus.

Встановлено оптимальний час сквашування молока для формування йогурту становить 4 - 5 год, концентрація екстракту чебрецю 1%, при цьому час сквашування зростав до 5,5 - 6 год, що пов’язано з антибактеріальними властивостями екстракту чебрецю. Тому, технологія отриманих нами йогуртів здійснюється резервуарним методом у межах традиційної технології, але різниться шляхом введення екстракту..

англійською: .

 *200-300 слів*

 Andrushkiv K.V. Development of a yogurt drink with thyme extract.

 Research for obtaining an educational degree «Master» in specialty 181

 «Food Technologies». – Ternopil Ivan Puluj National Technical University, 2020.

 Qualifying work is based on developing yogurt enriched with thyme extract.

 The dependence of the change in the dynamics of titratable acidity on the type of leaven is established. It is shown that the yogurt with the optimal sensory properties was obtained from the leaven "FD DVS YF-L811-Yo-Flex", which is a culture with a certain combination of strains that includes Streptococcus thermophilus (streptococcus) and Lactobacillus delbrueckii subspecies bulgaricus.

The optimal time of fermentation of milk for the formation of yogurt is 4 - 5 hours, the concentration of thyme extract is 1%, while the fermentation time increased to 5.5 - 6 hours, which is due to the antibacterial properties of thyme extract. Therefore, the technology of yogurts obtained by us is carried out by the tank method within the traditional technology, but the difference is in the introduction of the extract.