**Додаток 1**

Форма відомостей про авторів матеріалу та описова інформація для видань ТНТУ

**Авторська довідка**

*(реферату дипломної роботи магістра)*

**Назва дипломної роботи магістра:** Розробка кисломолочного продукту з екстрактом кореня солодки

 *назви записувати нижнім регістром (як у реченні)*

 Назва (англ.): Development of a fermented milk drink with licorice root extract

  *переклад англійською*

**Освітній ступінь : *магістр***

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

 *напр.:151 Автоматизація та комп’ютерно-інтегровані технології*

**Екзаменаційна комісія:**

 *напр.: Екзаменаційна комісія №1*

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

 *напр.: Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя*

**Дата захисту:** 23.11.20  **Місто:** Тернопіль

**Сторінки:**

 Кількість сторінок дипломної роботи: 76 Кількість сторінок реферату: 1

**УДК:**  637.146

**Автор дипломної роботи**

 Прізвище, ім’я, по батькові (укр.): Якубішин Ольга Романівна

 *розкривати ініціали*

 Прізвище, ім’я (англ.): Yakubishyn Olha

 *використовувати паспортну транслітерацію (КМУ 2010)*

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

**Керівник**

 Прізвище, ім’я, по батькові (укр.): Вічко Олена Іванівна

 *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.):

 *використовувати паспортну транслітерацію (КМУ 2010)*

 Місце праці (установа, підрозділ, місто, країна): кафедра обладнання харчових виробництв

 Вчене звання, науковий ступінь, посада: канд.техн.наук., доцент кафедри обладнання харчових виробництв

**Ключові слова**

 українською: кисломолочний напій, екстракт кореня солодки, сквашування, молочнокислі бактерії.

 *до 10 слів*

 англійською: sour milk drink, licorice root extract, area, lactic acid bacteria

 *до 10 слів*

**Анотація**

 українською: У результаті проведених досліджень було запропоновано рецептуру та технологічну

 схему виготовлення кефірного напою з екстрактом кореня солодки, досліджено його

 фізико-хімічні та сенсорні властивості. Встановлено вплив часу екстракції кореня

 солодки на властивості отриманого екстракту, оптимальний час сквашування молока

 при внесенні екстракту кореня солодки. Виявлено, що додавання у молочну суміш

 для сквашування екстракту солодки від 0,5 до 0,7% дуже позитивно впливає на ріст і

урожай, як молочнокислих бактерій, так і дріжджових клітин мікроорганізмів.

 Встановлено, що найкращі органолептичні властивості кисломолочного напою спостерігалися при внесенні екстракту кореня не більше 0,1% мас від кількості вихідного молока При цьому отриманий зразок напою мав однорідну, в’язку консистенцію молочно-білого кольору., запах чистим кисломолочним, смак ніжний, тонізуючий кисломолочний.

англійською: As a result of the research, the recipe and technological scheme of making kefir drink with licorice root extract were proposed, its physicochemical and sensory properties were studied. The influence of time of extraction licorice root on the properties of the obtained extract, the optimal time of fermentation of milk when making licorice root extract is established. It was found that the addition to the milk mixture for fermentation of licorice extract from 0.5 to 0.7% has a very positive effect on the growth and yield of both lactic acid bacteria and yeast cells of microorganisms.

It is established that the best organoleptic properties of sour-milk drink were observed at adding an extract of a root no more than 0,1% of weights from quantity of initial milk. Thus the received sample of drink had homogeneous and viscous consistency of milky white color, the smell of pure sour milk and the taste was gentle with tonic sour milk.

 *200-300 слів*