**Додаток 1**

Форма відомостей про авторів матеріалу та описова інформація для видань ТНТУ

**Авторська довідка**

*(реферату дипломної роботи магістра)*

**Назва дипломної роботи магістра:** Вдосконалення споживчих властивостей хліба з підвищеним вмістом висівкових частин зерна та застосування отриманих результатів в цеху з виробництва функціональних виробів

 *назви записувати нижнім регістром (як у реченні)*

 Назва (англ.): Consumer appeal improvement of branny bread and use of the obtained results in functional products making workshop

  *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:** 22.12.2021  **Місто:** Тернопіль

**Сторінки:**

 Кількість сторінок дипломної роботи: 107 Кількість сторінок реферату: 1

**УДК:**

**Автор дипломної роботи**

 Прізвище, ім’я, по батькові (укр.): Марко Діана Борисівна

 *розкривати ініціали*

 Прізвище, ім’я (англ.): Diana Marko

 *використовувати паспортну транслітерацію (КМУ 2010)*

Місце навчання (установа, факультет, місто, країна): ТНТУ, ФМТ, Тернопіль, Україна

**Керівник**

 Прізвище, ім’я, по батькові (укр.): Карпик Галина Вікторівна

 *повністю*

 Прізвище, ім’я (англ.):

 *використовувати паспортну транслітерацію (КМУ 2010)*

 Місце праці (установа, підрозділ, місто, країна):

 Вчене звання, науковий ступінь, посада:

**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): ТНТУ, Кафедра ОХ, Тернопіль, Україна

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

**Ключові слова**

 українською: борошно з цільного зерна, кефір, мильний корінь, гарбуз, крупність борошна

 *до 10 слів*

 англійською: whole grain flour, kefir, soap root, pumpkin, flour size.

 *до 10 слів*

**Анотація**

 українською: Проведено пошук інформації, щодо технології виготовлення та якості хлібобулочних виробів з цільнозернового борошна. Здійснено порівняння хімічного складу пшеничного борошна різних сортів та наведено його фізіологічні властивості. Проаналізовано споживчі властивості хліба з борошна низького виходу та встановлено недоліки в органолептичних показниках якості. Обґрунтовано доцільність використання додаткової сировини. Досліджено її вплив на хлібопекарські властивості борошна. На основі отриманих даних запропоновано технологію виготовлення хліба цільнозернового покращеного.

англійською: A search was conducted for information on the technology of production and quality of bakery products from whole grain flour. The chemical composition of wheat flour of different varieties is compared and its physiological properties are given. The consumer properties of wholemeal breadbaskets are analyzed and shortcomings in organoleptic quality indicators are established. The expediency of using additional raw materials is substantiated. The influence of improvers on baking properties of flour is investigated. On the basis of the received data the technology of production of whole-grain improved bread is offered.