**Авторська довідка**

*(реферату дипломної роботи магістра)*

**Назва дипломної роботи магістра:** отримання природних біоактивних пептидів з β-казеїну молока з проектуванням цеху з виробництва масла вершкового з переробкою маслянки та знежиреного молока

*назви записувати нижнім регістром (як у реченні)*

 Назва (англ.): natural bioactive peptides obtaining from β-casein with butter making shop floor design including butter milk and skim milk processing

 *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:**

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

**Дата захисту:** 21 грудня 2021 **Місто:** Тернопіль

**Сторінки:**

 Кількість сторінок дипломної роботи: 83 Кількість сторінок реферату: 1

**УДК:** 577.112 083 / 122.2

**Автор дипломної роботи**

 Прізвище, ім’я, по батькові (укр.): Кутянська Наталія Степанівна

*розкривати ініціали*

 Прізвище, ім’я (англ.): Kutianska Nataliia

*використовувати паспортну транслітерацію (КМУ 2010)*

Місце навчання (установа, факультет, місто, країна): ТНТУ ім. І. Пулюя, Факультет інженерії машин, споруд та технологій, Кафедра харчової біотехнології і хімії, м.Тернопіль, Україна

**Керівник**

 Прізвище, ім’я, по батькові (укр.): Юкало Володимир Глібович

*повністю*

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

*використовувати паспортну транслітерацію (КМУ 2010)*

 Місце праці (установа, підрозділ, місто, країна ТНТУ ім. І. Пулюя, Факультет машин, споруд та технологій, Кафедра харчової біотехнології і хімії, м. Тернопіль, Україна

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

**Рецензент**

 Прізвище, ім’я, по батькові (укр.): Шинкарик Марія Миколаївна

*повністю*

 Прізвище, ім’я (англ.): Shunkaruk Mariia

*використовувати паспортну транслітерацію (КМУ 2010)*

 Місце праці (установа, підрозділ, місто, країна): ТНТУ ім. І. Пулюя, Факультет інженерії машин, споруд та технологій, Кафедра обладнання харчових технологій, м.Тернопіль, Україна

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

**Ключові слова**

 українською: масло, молочні продукти, розрахунки, площі, пептиди, казеїни,

*до 10 слів*

 англійською: butter, milk products,squares, peptides, caseins

*до 10 слів*

**Анотація**

українською: у цій кваліфікаційній роботі спроєктовано план цеху по виробництву

*200-300 слів*

масла вершкового (способом збивання) потужністю 35 т/зм, незбираного молока м.ч.ж. 3, 6 %.

В ній міститься: вступ, розрахунково-пояснювальна записка, графічна, науково-дослідна частини та розділ з охорони праці та безпеки в надзвичайних ситуаціях.

У вступі описано характеристику вершкового масла, його користь і властивості.

У розрахунково-пояснювальній записці зілюстровано технологічні схеми та проведено опис технологій, розрахунки сировини, готової продукції, підбір та розрахунок технологічного обладнання, розрахунок виробничих площ необхідних для виробництва вершкового масла. Передбачено схему технологічного виробництва знежиреного пастеризованого молока, масла “Селянське” (72,5%), ”Бутербродне” (70%), маслянки свіжої та напою з маслянки (дієтичної). Підібрано технологічне обладнання відповідно до кількості перероблювальної сировини з урахуванням вимог інструкції по визначенню виробничих потужностей підприємств молочної промисловості.

На графічних листах показано схему напрямків переробки сировини, план цеху по виробництву масла, апаратурно-технологічну схему, графік організації виробничих процесів та переріз виробничого цеху.

У науково-дослідній частині описано будову та властивості казеїнів, а саме β-казеїну, та методи та способи дослідження казеїнів.

У частині про охорону праці та безпеку в надзвичайних ситуаціях описано шляхи взаємодії роботодавця з працівником та представлення безпечних умов праці для усіх підлеглих з дотриманням усіх вимог та пожежної безпеки.

англійською: in this qualification work the plan of shop on production is projected:

*200-300 слів*

butter (whipping method) with a capacity of 35 t per shift of whole milk with fat content of 3,6%.

It contains: introduction, an explanatory note, а graphic, research part and а section on labor protection and safety in emergencies.

The introduction describes the characteristics of butter, its benefits and properties.

The calculation-explanatory note illustrates technological schemes and describes technologies, calculations of raw materials, finished products, selection and calculation of technological equipment, calculation of production areas required for the production of butter. The scheme of technological production of skimmed pasteurized milk, butter with fat content of 72.5% and 70%, fresh buttermilk and buttermilk drink (dietary) is provided. The technological equipment is selected in accordance with the amount of processing raw materials, taking into account the requirements of the instructions for determining the production capacity of the dairy industry.

The graphic sheets show the scheme of directions of raw material processing, the plan of the shop for butter production, the hardware-technological scheme, production processes organization graph and the transversal cross section of the production shop.

The research part describes the structure and properties of caseins, namely β-casein, and methods and research methods of caseins.

The section on labor protection and safety in emergencies describes the ways in which the employer interacts with the employee and provides safe working conditions for all subordinates in compliance with all requirements and fire safety