**Додаток 1**

Форма відомостей про авторів матеріалу та описова інформація для видань ТНТУ

**Авторська довідка**

*(кваліфікаційної роботи магістра)*

**Назва кваліфікаційної роботи магістра:** Розробка технології низькоалергенного ферментованого напою з проектуванням цеху кисломолочних продуктів.

*назви записувати нижнім регістром (як у реченні)*

Назва (англ.): Technology development for a low-allergy fermented drink production including fermented milk products workshop design

*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:** 20.12.2022 р.  **Місто:** Тернопіль

**Сторінки:**

Кількість сторінок роботи: 96

**УДК:**

**Автор роботи**

Прізвище, ім’я, по батькові (укр.): Шкільна Марта Богданівна

*розкривати ініціали*

Прізвище, ім’я (англ.): Shkilna Marta Bogdanivna

*використовувати паспортну транслітерацію (КМУ 2010)*

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

**Керівник**

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

*повністю*

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

*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: доктор біологічних наук, професор кафедри харчової біотехнології та хімії Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя.

**Рецензент**

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

*повністю*

Прізвище, ім’я (англ.): Shynkaryk Maria Mykolaivna

*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: кандидат технічних наук, доцент кафедри обладнання харчових технологій Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя

**Ключові слова**

українською: біологічно активні пептиди, гідролізат протеїнів сироватки молока, міцелярний казеїн, низькоалергенний продукт .

*до 10 слів*

англійською: biologically active peptides , hydrolysate of whey proteins, micellar casein, low allergenic product.

*до 10 слів*

**Анотація**

українською: У кваліфікаційній роботі проведено дослідження із розроблення низькоалергенного ферментованого напою збагаченого біологічно активними пептидами протеїнів сироватки молока. Під час експеременту провели органолептичну оцінку та дослідили фізико-хімічні показники зразків низькоалергенного ферментованого напою.

У вступі відмічено важливість розроблення технології низькоалергенного ферментованого напою із застосуванням міцелярного казеїну.

У розділі «Технічне й економічне обґрунтування» проаналізували доцільність будівництва цеху кисломолочних продуктів у місті Хуст Закарпатської області.

У технологічній частині проведено розрахунки сировини і матеріалів необхідні для виробництва.Подано технології виробництва вказаного асортименту , проведено підбір обладнання та розрахунок виробнищих площ,які необхідні для планування виробничого цеху.

У розділі «Науково-дослідна частина» подано аналітичний огляд літератури, вказано мету та об’єкт, предмет та методи дослідження, описані результати проведених досліджень.

У розділі «Охорона праці та безпека в надзвичайних ситуаціях» описані заходи щодо організації охорони праці на підприємстві.

У списку використаної літератури вказано статті, нормативні документи,тези,посібники,які були поданні при написанні кваліфікаційної роботи.

Ключові слова: біологічно активні пептиди, гідролізат протеїнів сироватки молока, міцелярний казеїн, низькоалергенний продукт.

*200-300 слів*

англійською: In the qualifying work, research was conducted on the development of a low-allergenic fermented drink enriched with biologically active whey protein peptides. During the experiment, an organoleptic evaluation was carried out and the physico-chemical parameters of the samples of the low-allergenic fermented drink were investigated.

The introduction notes the importance of developing the technology of a low-allergenic fermented drink using micellar casein.

In the section "Technical and economic substantiation" the expediency of building a factory of fermented milk products in the city of Khust, Transcarpathian region was analyzed.

In the technological part, calculations of raw materials and materials necessary for production were carried out. Production technologies of the specified assortment were presented, equipment was selected and production areas were calculated, which are necessary for the planning of the production workshop.

In the "Scientific-research part" section, an analytical review of the literature is presented, the purpose and object, subject and methods of the research are indicated, and the results of the conducted research are described.

The section "Occupational health and safety in emergency situations" describes the measures for the organization of occupational health and safety at the enterprise.

The list of used literature includes articles, regulatory documents, theses, manuals, which were submitted when writing the qualification work.

Key words: biologically active peptides, whey protein hydrolyzate, micellar casein, low-allergenic product.

*200-300 слів*