**Додаток 1**

Форма відомостей про авторів матеріалу та описова інформація для видань ТНТУ

**Авторська довідка**

*(реферату дипломної роботи магістра)*

**Назва дипломної роботи магістра: Дослідження залежностей між мінералізацією, рН та редокс-потенціалом у питних водах для хлібопекарського виробництва**

Назва (англ.): Study of the dependences between mineralization, pH and redox potential in drinking water for bakery

**Освітній ступінь : *магістр***

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

**Екзаменаційна комісія** *Екзаменаційна комісія №14***:**

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

**Дата захисту:** 23.12.22  **Місто:** Тернопіль

**Сторінки:**

Кількість сторінок дипломної роботи: 80 Кількість сторінок реферату: 2

**УДК:**  637.146; 613.288; 637.04

**Автор дипломної роботи**

Прізвище, ім’я, по батькові (укр.): Шкоропад Назар Юрійович

*розкривати ініціали*

Прізвище, ім’я (англ.): Skoropad Nazar

*використовувати паспортну транслітерацію (КМУ 2010)*

Місце навчання (установа, факультет, місто, країна): Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, ФМТ, м. Тернопіль, Україна

**Керівник**

Прізвище, ім’я, по батькові (укр.): Покотило Олег Степанович

*повністю*

Прізвище, ім’я (англ.): Pokotylo Oleg

*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: доцент , кандидат біологічних наук, доцент

**Рецензент**

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

*повністю*

Прізвище, ім’я (англ.): Pylypec Oksana

*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: доцент, кандидат технічних наук, доцент кафедри

**Ключові слова**

українською вода, тісто, хліб, окисно-відновний потенціал, рН……………………

англійською: water, dough, bread, redox potential, pH

**Анотація**

українською: встановлено, що процес бродіння тіста більшою мірою залежить від окисно-відновного потенціалу води та водневого показника, аніж від мінералізації води. При використанні католітної води в кінці бродіння кислотність тіста для хліба «Козацький» є вищою, аніж при додаванні анолітної води. Встановлено, що на вологість м’якуша хліба «Козацький» впливає водневий показник і окисно-відновний потенціал води, яку додають до борошна для приготування тіста. Водопровідна, анолітна і дистильована вода мають однонапрямлений вплив на окремі фізико-хімічні показники тіста та органолептичні і фізико-хімічні показники хліба «Козацький». При використанні католітної води у технологічному процесі виробництва хліба «Козацького» встановлено відмінності у органолептичних показниках щодо даного зразка хліба, в тому числі у візуально зміненій формі, яка була меншою, порівняно із зразками хліба, які приготовлені на водопровідній, анолітній чи дистильованій водах. Додавання до борошна католітної води із слаболужним рН та від’ємним окисно-відновним потенціалом чинить несприятливу дію на мікроорганізми, зокрема дріжджі, що призводить до відхилить від норми в окремих фізико-хімічних показниках тіста та органолептичних і фізико-хімічних показниках хліба «Козацький».

англійською: It was established that the fermentation process of the dough depends to a greater extent on the oxidation-reduction potential of water and the hydrogen indicator than on water mineralization. When catholyte water is used at the end of fermentation, the acidity of the dough for "Kozatsky" bread is higher than when anolyte water is added. It has been established that the humidity of the soft "Kozatsky" bread is affected by the hydrogen index and the redox potential of the water added to the flour to prepare the dough. Tap water, anolyte and distilled water have a unidirectional effect on individual physico-chemical parameters of dough and organoleptic and physico-chemical parameters of Kozatskyi bread. When using catholyte water in the technological process of production of "Kozatsky" bread, differences in the organoleptic indicators of this sample of bread were established, including a visually changed form, which was smaller, compared to samples of bread prepared with tap, anolyte or distilled water. The addition of catholyte water with slightly alkaline pH and negative redox potential to flour has an adverse effect on microorganisms, in particular yeast, which leads to deviations from the norm in certain physicochemical parameters of the dough and organoleptic and physicochemical parameters of Kozatskyi bread.