

Авторська довідка (реферату дипломної роботи магістра)

Назва дипломної роботи магістра: Удосконалення технології виробництва ряжанки з підвищеним вмістом біологічно активного йоду з проектуванням цеху кисломолочного продукту
назви записувати нижнім регістром (як у реченні)

Назва (англ.): Improving the technology of production of ryazhenka with an increased content of biologically active iodine with the design of a dairy product 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: 29 грудня 2023р Місто: Тернопіль

Сторінки:

Кількість сторінок дипломної роботи: 77 Кількість сторінок реферату:

УДК:

Автор дипломної роботи

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): Далєвський Володимир Михайлович
розкривати ініціали

Прізвище, ім'я (англ.): Dalievskiy Volodymyr M.
використовувати паспортну транслітерацію (КМУ 2010)

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

Керівник

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

Прізвище, ім'я (англ.): Pokotylo Oleg S.
використовувати паспортну транслітерацію (КМУ 2010)

Місце праці (установа, підрозділ, місто, країна): ТНТУ імені Івана Пулюя

Вчене звання, науковий ступінь, посада: д.б.н., проф. кафедри ХБ

Рецензент

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): Ткачук Роман Андрійович
повністю

Прізвище, ім'я (англ.): Tkachuk Roman A.
використовувати паспортну транслітерацію (КМУ 2010)

Місце праці (установа, підрозділ, місто, країна): ТНТУ імені Івана Пулюя

Вчене звання, науковий ступінь, посада: д.б.н., проф. кафедри БТ

Ключові слова

українською: *молоко-сировина, ряжанка, йод, мікробіологічні, фізико-хімічні показники*
до 10 слів

англійською: *raw milk, ryazhanka, iodine, microbiological, physical and chemical indicators*
до 10 слів

Анотація

Українською *Кваліфікаційна робота на тему «Удосконалення технології виробництва ряжанки з підвищеним вмістом біологічно активного йоду з проєктуванням цеху кисломолочного продукту» складається з пояснювальної записки с. 77, рис. 4, табл. 20, джерел та графічної частини. Удосконалено технологію виготовлення ряжанки з підвищеним вмістом біологічно активного йоду та спроектовано цех з виготовлення ряжанки. Досліджені фізико-хімічні, мікробіологічні, реологічні характеристики молока – сировини, вплив біологічно активного йоду на технологічний процес виготовлення ряжанки та зміну фізико-хімічних, мікробіологічних та інших показників в процесі зберігання. Проведено розрахунки економічної ефективності виробництва ряжанки з підвищеним вмістом йоду.*

англійською *The qualification work on the topic "Improving the technology of production of ryazhenka with an increased content of biologically active iodine with the design of a dairy product workshop" consists of an explanatory note from p. , Fig. , tab. , sources and graphic part..*

The technology for making ryazhenka with an increased content of biologically active iodine has been improved, and a workshop for the production of ryazhenka has been designed. The physicochemical, microbiological, rheological characteristics of raw milk, the influence of biologically active iodine on the technological process of ryazhanka production, and changes in physicochemical, microbiological and other indicators during storage were studied. Calculations of the economic efficiency of the production of ryazhanka with an increased content of iodine were carried out.