

Авторська довідка (кваліфікаційної роботи магістра)

Назва кваліфікаційної роботи магістра:.. Розроблення рецептурного складу морозива, збагаченого адаптогенами, із проектуванням цеху морозива.....

Назва (англ.):.. Development of protein ice cream technology with the design of a production workshop.

Освітній ступінь :..... магістр.....

Шифр та назва спеціальності:..... 181 «Харчові. технології»

Екзаменаційна комісія:..... Екзаменаційна комісія №16

Установа захисту: ... Тернопільський .національний технічний університет імені Івана Пулюя.

Дата захисту:..... 22.12.2025р..... **Місто:**..... Тернопіль.....

Сторінки:

Кількість сторінок роботи:..... 96...

УДК: 663.8:613.2

Автор роботи

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.):.....Стасюк Максим Васильович

розкривати ініціали

Прізвище, ім'я (англ.):.....Stasyuk Maksym.....

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.):.....Крупа Ольга Миколаївна.....

повністю

Прізвище, ім'я (англ.):.....Krupa Olha.....

використовувати паспортну транслітерацію (КМУ 2010)

Місце праці (установа, підрозділ, місто, країна):.. ТНТУ ім. І. Пулюя, кафедра харчової біотехнології і хімії, м. Тернопіль, Україна .

Вчене звання, науковий ступінь, посада:.. к.т.н., доц., заступник .завідувача. кафедри.....

Рецензент

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.):.....Лукіянчук Борис Якович

повністю

Прізвище, ім'я (англ.):.....Lukiyanchuk Borys.....

використовувати паспортну транслітерацію (КМУ 2010)

Місце праці (установа, підрозділ, місто, країна):.. ПрАТ «Тернопільський молокозавод», відділ.....
управління виробництвом, Тернопіль, Україна

Вчене звання, науковий ступінь, посада: Головний технолог.

Ключові слова

українською: адаптогени, родіола рожева, шипшина, інновації, функціональні продукти, морозиво, фітодобавки.

англійською: adaptogens, rhodiola rosea, rosehip, innovations, functional products, ice cream, phytosupplements.

Анотація

українською: У роботі проаналізовано хімічний склад та фізіологічний вплив рослинних добавок. Обґрунтовано доцільність використання радіоли рожевої як ефективного стимулятора центральної нервової системи та плодів шипшини як джерела вітамінного комплексу. Визначено оптимальну кількість наведених добавок. Здійснено комплексний аналіз ринку та обґрунтовано вибір локації для будівництва заводу – м. Полтава. Проведено SWOT-аналіз, який виявив високий потенціал конкурентоспроможності підприємства. Запропоновано стратегію збуту, що охоплює роздрібні мережі, сегмент HoReCa та власні точки сезонної торгівлі. Проведено рецептурні розрахунки запроєктованого асортименту морозива, здійснено підбір основного та допоміжного технологічного обладнання відповідно до виробничої потужності. Розраховано необхідні площі виробничих цехів та складських приміщень. Детально проаналізовано специфічні ризики виробництва: робота персоналу в умовах низьких температур (до -30°C), підвищений рівень шуму та потенційна хімічна небезпека аміачних холодильних установок. Розроблено комплекс інженерних та організаційних заходів захисту: системи аварійної вентиляції, автоматичний газовий контроль.

англійською: The work analyzes the chemical composition and physiological effects of plant additives. The feasibility of using *Rhodiola rosea* as an effective stimulant of the central nervous system and rose hips as a source of a vitamin complex is substantiated. The optimal amount of these additives has been determined. It's conducted a comprehensive market analysis and justified the choice of location for the plant's construction – the city of Poltava. A SWOT analysis was carried out, which revealed the high competitive potential of the enterprise. A sales strategy is proposed that covers retail chains, the HoReCa segment, and own seasonal trade points. Formulation calculations for the designed ice cream assortment were carried out to model the specified parameters. This section also included the selection of main and auxiliary technological equipment in accordance with the production capacity. The necessary areas for production workshops and storage facilities were calculated. The specific production risks were analyzed in detail: personnel working in low temperatures (down to -30°C), increased noise levels, and the potential chemical hazard of ammonia refrigeration units. A set of engineering and organizational protective measures was developed: emergency ventilation systems, automatic gas control