

## Реєстраційна картка публікації

Відомості	Поля для заповнення автором
<p><b>Бібліографічний опис публікації (повний бібліографічний опис для опублікованих матеріалів згідно з рекомендаціями ДСТУ ГОСТ 7.1-2006)</b> Бібліографічний опис робиться згідно з методичними рекомендаціями, розміщеними на сторінці бібліотеки на сайті університету (рубрика «Науковцю»)</p>	<p>Сухаренко А.Д. Обґрунтування процесу виробництва мармеладу з додаванням функціональних інгредієнтів : магістер. кваліфікаційна робота : 181, Харчові технології / Анастасія Дмитрівна Сухаренко ; наук. кер. Вікторія Сергіївна Калина; Дніпровський держ. аграр.-екон. ун-т. Інженерно-технологічний ф-т, Каф. харчових технологій. – Дніпро, 2022. – 78 с. – Режим доступу :</p>
<b>Наукометрична база</b>	
<b>Видавець</b>	
<b>Ідентифікатори (ISSN, ISBN, DOI)</b>	
<b>Індекс УДК</b>	
<b>Режим доступу в мережі Internet</b>	
<b>Науковий керівник для публікацій студентів та аспірантів</b>	<u>Калина Вікторія Сергіївна</u>
<b>Автор, співавтори українською чи російською мовою, в залежності від мови оригіналу (Прізвище ім'я та по батькові повністю)</b>	Сухаренко Анастасія Дмитрівна
<b>Автор, співавтори англійською мовою (Прізвище та ім'я). При введенні англійською мовою прізвища та імені застосовується транслітерація.</b>	Sukhareno Anastasiia
<b>Назва публікації українською мовою</b>	Обґрунтування процесу виробництва мармеладу з додаванням функціональних інгредієнтів
<b>Назва публікації російською мовою, за умови оригіналу публікації російською мовою</b>	
<b>Назва публікації англійською мовою</b>	Obgruntuvannia protsesu vyrobnytstva marmeladu z dodavanniam funktsionalnykh

	inhrediientiv
<b>Ключові слова українською мовою</b> (не менше 4-5 слів чи словосполучень)	мармелад, гарбуз, евкаліпт, морква, стевія.
<b>Ключові слова російською мовою за умови оригіналу публікації російською мовою</b> (не менше 4-5 слів чи словосполучень)	
<b>Ключові слова англійською мовою</b> (не менше 4-5 слів чи словосполучень)	marmelad, harbuz, evkalipt, morkva, steviia
<b>Анотація українською мовою</b>	В дослідженнях проаналізовано доцільність розробки нового продукту функціонального призначення, зроблено огляд вже існуючої інформації за обраною тематикою. Експериментальним шляхом встановлено оптимальну кількість інгредієнтів і його вплив на органолептичні показники готового виробу і розроблено технологію виготовлення гарбузового мармеладу з настоянки евкаліпту, обваленого у морквяному порошок. Новий продукт можна використовувати як профілактичний засіб проти простудних захворювань завдяки протимікробної, протизапальної, заспокійливої, антипаразитарної та болезаспокійливої дії настоянки евкаліпта.
<b>Анотація російською мовою, за умови оригіналу публікації російською мовою</b>	
<b>Анотація англійською мовою</b>	V doslidzhenniakh proanalizovano dotsilnist rozrobky novoho produktu funktsionalnogo pryznachennia, zrobleno ohliad vzhe isnuiuchoi informatsii za obranoi tematykoiu. Eksperymentalnym shliakhom vstanovleno optymalnu kilkist inhredientiv i yoho vplyv na orhanoleptychni pokaznyky hotovoho vyrobu i rozrobleno tekhnolohiiu vyhotovlennia harbuzovoho marmeladu z nastoiianky evkaliptu, obvalenoho u morkvianomu poroshku. Novyi produkt mozhna vykorystovuvaty yak profilaktychnyi zasib proty prostudnykh zakhvoriuvan zavdiaky protymikrobnoi, protyzapalnoi, zaspokiilyvoi, antyparazytarnoi ta boleazaspokiilyvoi dii nastoiianky evkalipta.
<b>Спонсорська підтримка, якщо є</b> (введіть у текстове поле імена/найменування спонсорів та/чи коди	-

фондів)	
---------	--

**Інформація про автора публікації (українською мовою)**

<b>Прізвище, ім'я, по-батькові</b>	
<b>Інститут, факультет, кафедра, структурний підрозділ</b>	
<b>Посада</b>	
<b>Контактні телефони</b>	
<b>E-mail</b>	

Відповідальна особа