

16 червня 2022 р. на кафедрі Біоінженерії і води відбувся захист дипломних проєктів бакалаврів спеціальності 162 Біотехнології та біоінженерія

Захист дипломних проєктів та атестаційний іспит здобувачів освіти освітнього ступеню «Бакалавр» зі спеціальності 162 «Біотехнології та біоінженерія» відбувся 16 червня 2022 (о 10.00 в форматі онлайн). До складу екзаменаційної комісії за освітньою програмою «Біотехнології та біоінженерія» входили фахівці галузі та викладачі випускових кафедр: голова - Вінкерт Д.Я., начальник виробництва НВП «Ариадна», заступник - Саркісян Г.О., декан факультету Технології вина та туристичног бізнесу, члени комісії: викладачі кафедр – проф. Коваленко О.О., проф. Безусов А.Т., проф. Капрельянц Л.В., доц. Килименчук О.О., а також, Гречана О.С., інженер з якості ТОВ «Гормолзавод-1», Негру І.Ф. начальник цеху Таїровського винзаводу «Нива».

Шість студентів захищали дипломні проєкти, які виконували під керівництвом викладачів кафедри Біоінженерії і води (Голубенко Анастасія, Івахнова Влада, Мельник Андрій, Найдьонова Людмила, Піструй Марія, Чорній Валерія).

Склад поживного середовища

Пермеат – це побічний продукт виробництва концентратів молочного або сироваткового білка, що утворюється в процесі ультрафільтрації.

Завдяки наявності достатньої кількості лактози, пермеат молочної сироватки є багатим комплексним живильним середовищем для біотехнологічного культивування мікроорганізмів.

Таблиця 1 - Робочий склад середовища на основі пермеату

Складові	Кількість
(NH ₄) ₂ SO ₄	2,0 г/л
KH ₂ PO ₄	5,0 г/л
MgSO ₄ ·7 H ₂ O	0,5 г/л
Дріжджовий екстракт	2,0 г/л
Пермеат (з вмістом лактози 4,8%)	1 л

Відео конференція 40 мин

Ви просматриваєте екран Анастасія Голубенко

Настройки просмотра

00:24:34

Запись

Олена Килименчук

Тетяна Афанасьєва

Надія Гавриленко

Анастасія Голубенко

Аліна Свєрида

Анна Маркарин

Включить звук

Остановить видео

Участники 28

Чат

Демонстрация экрана

Запись

Реакции

Приложения

Выйти

10:27 16.06.2022

ВСТУП

На сьогодні однією з актуальних тем є виробництво вітамінів. **Вітаміни** – це органічні сполуки, які необхідні нам у невеликій кількості для нормального функціонування організму. Існує 13 основних вітамінів, які поділяють на дві групи: жиророзчинні (А, D, Е, К) та водорозчинні (С, 8 вітамінів групи В)

Аскорбінова кислота (вітамін С) – один з найбільш затребуваних організмом вітамінів, який сприяє оптимальному перебігу тканинного обміну. Бере активну участь в окисно-відновних реакціях, попереджає розвиток багатьох захворювань та приймає активну участь в створенні імунного захисту організму.

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

2

ДОБРОГО ДНЯ, ШАНОВНИЙ ГОЛОВО ТА ШАНОВНІ ЧЛЕНИ ДЕРЖАВНОЇ ЕКЗАМЕНАЦІЙНОЇ КОМІСІЇ!
ДО ВАШОЇ УВАГИ ПРЕДСТАВЛЕНИЙ ДИПЛОМНИЙ ПРОЄКТ НА ТЕМУ:

ВИРОБНИЦТВО ФЕРМЕНТУ α -АМІЛАЗИ З МЕТОЮ УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ СОСОВОГО СОУСУ

Дипломний проєкт складається зі вступу, п'яти розділів, загальних висновків, списку використаних джерел та додатків.

ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ВІНА ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ

Різноманітні теми, актуальні питання, що пов'язані із сучасними технологіями галузі - викликали інтерес комісії, а представлені роботи були оцінені позитивно. Здобувачі добре володіли матеріалом, розкрили тематику кожної роботи в повному обсязі, на питання комісії відповідали обґрунтовано, показав результати набутих компетентностей під час навчання. В кожній роботі ретельно було проведено аналіз літературних джерел, визначено актуальність проблеми, що розглядається та наведено техніко-економічне обґрунтування. Представлено схеми виробничих біосинтезів, інженерно-технічне забезпечення проєкту (включаючи креслення виробничих ділянок в системі AutoCad), наведені основні елементи, що забезпечують безпечність виробництва та заходи охорони праці. Члени комісії оцінили підготовку здобувачів на високому рівні.

Zoom Конференція | Вы просматриваете экран Андрей Мельник | Настройки просмотра

00:36:32 Вид

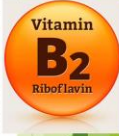
Вступ

Сьогодні одним з найважливіших напрямків харчових технологій є виробництво вітамінів.

Вітаміни – це низькомолекулярні органічні сполуки, які необхідні організму для нормального функціонування. Вони є біокатазаторами хімічних реакцій в організмі, які виникають при побудові і відновленні живих тканин, і регулюванні обміну речовин.

Рибофлавін, також Вітамін В2, або Лактофлавін – вітамін, що бере участь в процесі росту, пластичному обміні; регулює вплив на стан центральної нервової системи, процеси в рогівці, кришталику ока, забезпечує світлової і кольоровий зір; входить до складу ферментів, які регулюють важливі етапи обміну речовин, позитивно впливає на стан шкіри та слизових оболонок, функцію печінки та кровотворення.

Рибофлавін синтезується більшістю вищих рослин і багатьма мікроорганізмами, включаючи бактерії, дріжджі та гриби. Мікроорганізми пропонують багато переваг серед інших джерел для виробництва. Тому в якості продуцента було обрано плісняві гриби *Aspergillus niger*.



Учасники (25)

Тетяна Аф... (Організатор, я) [іконка]

Андрей Мельник [іконка]

Anatoli Bezusov [іконка]

Oleksandr Zayats [іконка]

Алина Свирида [іконка]

Анастасія Голубенко [іконка]

Анна Маркрян [іконка]

Анна Палвашова [іконка]

Анна Саркисян [іконка]

Антонина Егорова [іконка]

Влада Іванова [іконка]

Дима Кольчак [іконка]

Дина Винкерт [іконка]

Иван Негру [іконка]

Катречко М В [іконка]

Леонид Капрельянц [іконка]

Пригласить | Выключить звук для всех

Включить звук | Остановить видео | Безопасность | Участники | Чат | Демонстрация экрана | Реакции | Приложения | Доски сообщений | Дополнительно | Завершение


11:39 16.06.2022

Zoom Конференція | Вы просматриваете экран Пиструй Мария | Настройки просмотра

01:43:23 Вид

Bacillus subtilis — грам-позитивна аеробна ґрунтова бактерія, як і всі представники роду, утворює ендоспори.

Вперше була описана в 1835 році Еренбергом як *Vibrio subtilis*, в 1872 році була перейменована на *Bacillus subtilis* та стала типовим видом роду. В літературі трапляється назва «сінна паличка» через те, що культури цього мікроорганізму отримують з сінного екстракту. Є продуцентом деяких пептидних антибіотиків та ферментів (амілази, протеази), що отримуються промислово.



Учасники (25)

Тетяна Аф... (Організатор, я) [іконка]

Пиструй Мария [іконка]

Anatoli Bezusov [іконка]

Oleksandr Zayats [іконка]

Алина Свирида [іконка]

Анастасія Голубенко [іконка]

Андрей Мельник [іконка]

Анна Маркрян [іконка]

Анна Палвашова [іконка]

Анна Саркисян [іконка]

Влада Іванова [іконка]

Дима Кольчак [іконка]

Дина Винкерт [іконка]

Иван Негру [іконка]

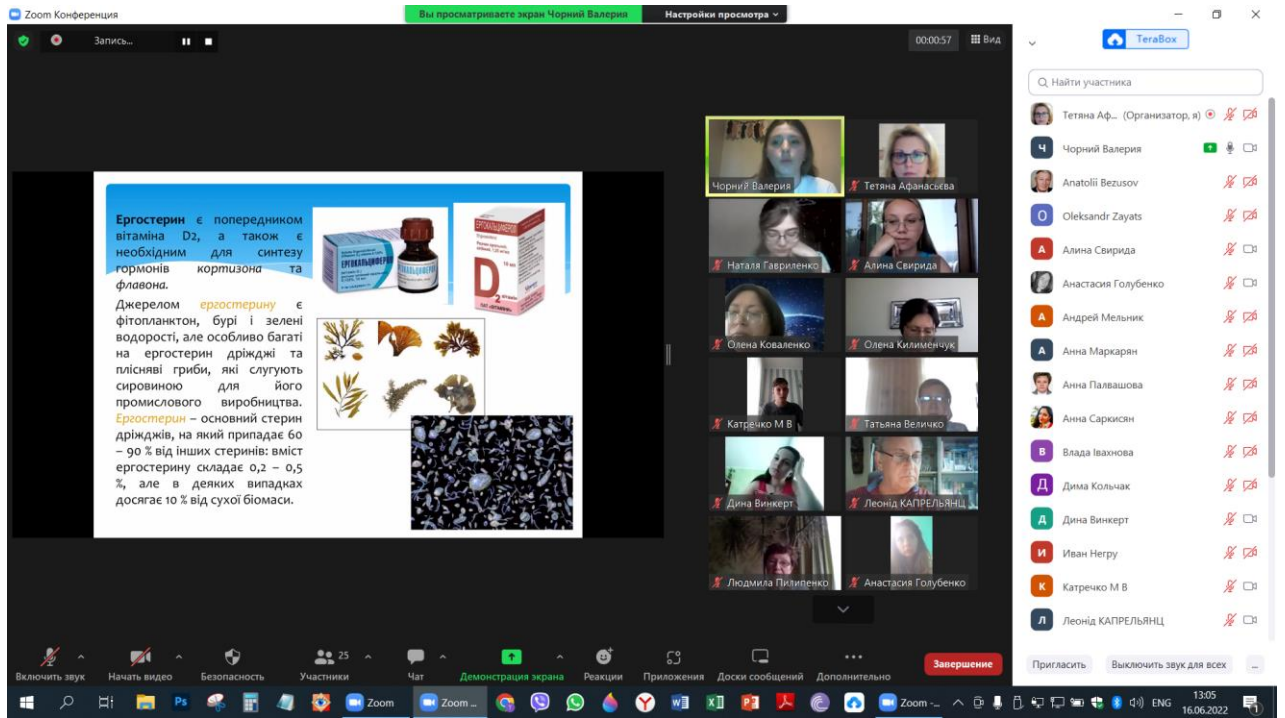
Катречко М В [іконка]

Леонид Капрельянц [іконка]

Пригласить | Выключить звук для всех

Включить звук | Начать видео | Безопасность | Участники | Чат | Демонстрация экрана | Реакции | Приложения | Доски сообщений | Дополнительно | Завершение

12:46 16.06.2022



Екзаменаційна комісія визнала найкращими дипломні проекти наступних студентів:

Чорній Валерії, керівник ДП, доц. Афанасьєва Т.М.

Голубенко Анастасії, керівник ДП, доц. Доценко Н.В.

Бажаємо Бакалаврам миру, міцного здоров'я та успіхів при вступі в Магістратуру.

*Афанасьєва Т.М.
доцент каф. Біоінженерії і води*