

ЗАКЛЮЧЕНИЕ ДИССЕРТАЦИОННОГО СОВЕТА Д 212.196.07 НА БАЗЕ
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
им. Г.В. ПЛЕХАНОВА» МИНИСТЕРСТВА ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ПО ДИССЕРТАЦИИ НА СОИСКАНИЕ
УЧЕНОЙ СТЕПЕНИ КАНДИДАТА НАУК

аттестационное дело № _____
решение диссертационного совета от 15.06.2017 г. № 5

О присуждении Голяк Юлии Петровне, гражданке Российской Федерации,
учёной степени кандидата технических наук.

Диссертация «Разработка майонеза с увеличенным сроком годности на основе высокоолеинового подсолнечного масла и его товароведная оценка» по специальности 05.18.15 – «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания» принята к защите 06 апреля 2017 г., протокол № 2, диссертационным советом Д 212.196.07 на базе федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» Министерства образования и науки Российской Федерации, 117997, г. Москва, Стремянный пер., д. 36, диссертационный совет создан приказом № 105/нк от 11 апреля 2012 г.

Соискатель Голяк Юлия Петровна, 1990 года рождения, в 2012 году окончила с отличием федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Московский государственный университет пищевых производств». В 2016 году соискатель окончила заочную аспирантуру федерального

государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Московский государственный университет пищевых производств».

Голяк Ю.П. работает в должности менеджера по продажам в обществе с ограниченной ответственностью «Палсгаард Р».

Диссертация выполнена на кафедре «Товароведение и экспертиза товаров» федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Московский государственный университет пищевых производств» Министерства образования и науки Российской Федерации.

Научный руководитель – доктор технических наук, профессор Сидоренко Юрий Ильич, федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Московский государственный университет пищевых производств», профессор кафедры «Товароведение и экспертиза товаров».

Официальные оппоненты:

Восканян Ольга Станиславовна, доктор технических наук, профессор, федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)», кафедра «Технологии продуктов из растительного сырья и парфюмерно-косметических изделий», профессор,

Самойлов Анатолий Владимирович, кандидат технических наук, общество с ограниченной ответственностью «Кима Лимитед», ведущий технолог по масложировой и молочной продукции дали положительные отзывы на диссертацию.

Ведущая организация Московский филиал Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Всероссийский научно-исследовательский институт жиров» (МФ ВНИИЖиров), г. Москва, в своём положительном заключении, подписанном Кюрегян Гоар

Пайлаковой, кандидатом технических наук, заведующей лабораторией пищевых поверхностно-активных веществ (ПАВ), и утвержденном Комаровым Николаем Владимировичем, кандидатом технических наук, директором, указала, что диссертация Голяк Ю.П. является завершённой научно-квалификационной работой, которая удовлетворяет требованиям «Положения о присуждении учёных степеней», предъявляемым к диссертациям на соискание учёной степени кандидата наук.

Соискатель имеет 11 опубликованных работ, в которых отражены основные результаты диссертационного исследования, в том числе 3 работы, опубликованные в рецензируемых научных изданиях, и раздел в коллективной монографии.

Наиболее значимые научные работы по теме диссертации:

1. Родникова, А.А. Экспресс-контроль показателей окислительной порчи масла подсолнечного методом УФ-спектрофотометрии / А.А. Родникова, Т.С. Куликовская, Ю.П. Голяк, Ю.А. Султанович // Масложировая промышленность. – 2015. – №5. – С. 30-33.

2. Голяк, Ю.П. Особенности использования майонеза на основе высокоолеинового подсолнечного масла на предприятиях общественного питания / Ю.П. Голяк, Ю.А. Султанович // Масложировая промышленность. – 2016. – №1. – С. 27-30.

3. Голяк, Ю.П. Изучение динамики изменения показателей окислительной порчи майонеза на основе высокоолеинового подсолнечного масла в процессе экспериментального хранения / Ю.П. Голяк, Ю.А. Султанович // Масложировая промышленность. – 2016. – №2. – С. 10-14.

4. Султанович, Ю.А. Высокоолеиновое подсолнечное масло: основные характеристики и аспекты применения в пищевой промышленности / Ю.А. Султанович, Т.А. Духу, Ю.П. Голяк // Современные тенденции развития производства жировых продуктов: наука, технологии, бизнес : монография ; под ред. В.А. Тутельяна, А.П. Нечаева. – М. : СППИ, 2016. – С. 159-182.

5. Голяк, Ю.П. Перспективность применения подсолнечных масел с

модифицированным жирнокислотным составом в пищевой технологии / Ю.П. Голяк, Ю.И. Сидоренко, Ю.А. Султанович / Сборник материалов научно-практической конференции молодых ученых и специалистов «Вопросы продовольственного обеспечения в XXI веке (Товаровед 2016)». – МГУПП, 14 апреля 2016 г.; под ред. Л.А. Сапроновой. - М. : МГУПП, 2016. – С. 84-87.

Недостовверных сведений об опубликованных соискателем учёной степени работах, в которых изложены основные научные результаты диссертации, и заимствования материалов или отдельных результатов без указания источника установлено не было.

На диссертацию и автореферат поступило 10 отзывов из:

1. ФГБУЗ «Головной центр гигиены и эпидемиологии Федерального медико-биологического агентства», от к.т.н., химика-эксперта испытательного лабораторного центра Подкопаева Дмитрия Олеговича. Отзыв положительный. Замечаний не содержит.

2. ФГБОУ ВО «Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I», от д.т.н., профессора кафедры товароведения и экспертизы товаров Шеламовой Светланы Алексеевны и д.т.н., проректора по учебной работе, заведующего кафедрой товароведения и экспертизы товаров Дерканосовой Натальи Митрофановны. Отзыв положительный. Замечания: 1) Вызывает сомнение высказанное положение о зависимости между триглицеридным составом масел и устойчивостью их к окислению (с.9) – это определяется жирнокислотным составом; 2) В пояснении к рис. 1 указывается сравнение трех видов масел, а на рисунке показано два вида; 3) Некорректно сравнивать динамику гидролитической и окислительной порчи масел, когда одно из них нерафинированное.

3. ФГБОУ ВО «Самарский государственный технический университет», от д.х.н., проф., заведующего кафедрой «Технология и организация общественного питания» Макаровой Надежды Викторовны. Отзыв положительный. Замечания: 1) Почему для процессов окислительного

старения подсолнечного масла была выбрана температура 35°C; 2) С чем автор связывает отсутствие изменений ИО АЧ за период хранения; 3) Какие компоненты, вносимые Вами в рецептуре майонеза, усиливают окисление, а какие уменьшают?

4. ООО «Корпорация «СОЮЗ», от д.т.н., руководителя отдела исследования и разработок специализированных продуктов и компонентов Зайцевой Ларисы Валентиновны. Отзыв положительный. Замечание: отсутствие данных по жирнокислотному составу высокоолеинового и высокоолеинового высокостеаринового подсолнечных масел, являющихся основными характеристиками растительных масел.

5. ФГАОУ ВО «Белгородский государственный национальный исследовательский университет», от к.т.н., доц., заведующего кафедрой технологии продуктов питания Мячиковой Нины Ивановны. Отзыв положительный. Замечания: 1) С какой целью в рецептуру разрабатываемого майонеза вводится консервант в виде сорбиновой кислоты, если изначально предполагается, что использование высокоолеинового подсолнечного масла позволяет увеличить срок годности; 2) Из материала, представленного в автореферате, нельзя понять, какой срок хранения рекомендуется для разработанного майонеза на основе высокоолеинового подсолнечного масла?

6. ПАО Научный центр «Малотоннажная химия», от д.х.н., проф., ведущего научного сотрудника Попова Константина Ивановича. Отзыв положительный. Замечание: диссертанту следовало более подробно описать современные методы исследования, применяемые в работе, в частности – метод лазерного динамического светорассеяния (марка прибора, условия детектирования).

7. ФГБОУ ВО «Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова», от д.т.н., профессора кафедры «Организация производства и управление бизнесом в АПК» Богатырева Сергея Аркадьевича. Отзыв положительный. Замечания: 1) В тексте автореферата ничего не сказано о коэффициенте резерва увеличенного срока годности

исследуемого образца нового масложирового продукта – майонеза «Сударушка»; 2) В актуальности темы декларируется необходимость повышения конкурентоспособности на внешнем и внутреннем рынке продукции масложировой отрасли, однако в дальнейшем автор эту тему не затрагивает.

8. ООО «Веста-ВАР», от к.т.н., директора по развитию Громова Игоря Александровича. Отзыв положительный. Замечаний не содержит.

9. ФГАОУ ВО «Дальневосточный федеральный университет», от д.б.н., проф., заслуженного работника высшей школы РФ, профессора Департамента пищевых наук и технологий школы биомедицины Каленик Татьяны Кузьминичны. Отзыв положительный. Замечания: 1) Что автор понимает под термином «оксистабильность»? Какие качественные и количественные характеристики описывают товароведную значимость этого термина; 2) Каким образом изменяется величина анизидинового числа при ускоренном старении подсолнечного масла? Автором введены новые товароведные показатели качества, характеризующие глубину окисления – ИО ПЧ и ИО АЧ. Какой из этих показателей более удобен для получения экспресс-характеристики стойкости в процессе хранения?

10. ФГАОУ ВО «Российский университет дружбы народов», от д.т.н., к.б.н., руководителя Лаборатории фундаментальных и прикладных исследований качества и технологий пищевых продуктов (ПНИЛ) Центра коллективного пользования (Научно-образовательного центра) Колеснова Александра Юрьевича. Отзыв положительный. Замечания: 1) Не указаны методы идентификации места происхождения подсолнечника для производства ВОМ. Является ли этот показатель значимым фактором, влияющим на химический состав масла и, соответственно, пригодность масла для производства майонеза с увеличенным сроком годности; 2) Не приведены краткие описания или ссылки на методы анализа, использованные для исследования состава и качественных характеристик подсолнечных масел; 3) Насколько обоснованным является использование

высокоолеинового подсолнечного масла в пищевом рационе с учетом снижения его ценности (пониженное содержание ПНЖК) по отношению к высоколинолевому виду; 4) Какие перспективы использования высокоолеинового и высокостеаринового подсолнечных масел видит автор?

Выбор официальных оппонентов и ведущей организации обосновывается их широкой известностью своими достижениями в данной отрасли науки, наличием публикаций в соответствующей сфере исследования и способностью определить научную и практическую ценность диссертационной работы Голяк Ю.П.

Диссертационный совет отмечает, что на основании выполненных соискателем исследований:

разработана иерархическая структура свойств качества рафинированного дезодорированного высокоолеинового подсолнечного масла;

доказана и экспериментально обоснована целесообразность использования высокоолеинового подсолнечного масла для повышения устойчивости к окислению и продления срока годности майонеза;

разработана рецептура майонеза жирностью 67% на основе высокоолеинового подсолнечного масла с увеличенным сроком годности для массового потребления и приготовления различных блюд на предприятиях общественного питания;

предложена и успешно апробирована методика органолептической оценки майонеза посредством совершенствования ключевых дескрипторов и комплексного критерия – совокупного показателя качества;

использованы новые товароведные показатели качества подсолнечных масел, характеризующие глубину окисления – индексы окисленности по перекисному и анизидиновому числам.

Теоретическая значимость исследования обоснована тем, что обоснована возможность увеличения срока годности майонеза за счет применения в технологии высокоолеинового подсолнечного масла,

обладающего более высокой окислительной стабильностью, без необходимости внесения антиокислителя прямого действия;

предложена и доказана гипотеза о превалирующем влиянии окислительной стабильности используемого жирового сырья на потребительские характеристики майонеза;

на основании результатов кинетических исследований выявлены критические показатели качества майонеза на основе высокоолеинового подсолнечного масла, мониторинг которых позволяет в достаточной степени контролировать динамику его потребительской ценности в процессе хранения;

применительно к проблематике диссертации эффективно использован комплекс современных инструментальных методов, а также методы математической обработки полученных экспериментальных данных;

раскрыты новые данные о характеристиках и устойчивости к окислению нерафинированного высокоолеинового высокостеаринового подсолнечного масла;

изучены закономерности процессов окисления подсолнечных масел различной степени ненасыщенности в условиях ускоренного старения по изменению основных физико-химических показателей и спектрофотометрических характеристик.

Значение полученных соискателем результатов исследования для практики подтверждается тем, что:

разработан проект технической документации: рецептуры и технических условий «Майонез с увеличенным сроком годности «Сударушка»;

материалы выполненных научных и экспериментальных исследований включены в изданную коллективную монографию «Современные тенденции развития производства жировых продуктов: наука, технологии, бизнес» под редакцией Тутельяна В.А., Нечаева А.П., и внедрены в учебный процесс по направлению подготовки «Товароведение».

Оценка достоверности результатов исследования выявила:

экспериментальные данные получены на сертифицированном аналитическом оборудовании, их достоверность доказана путем проведения не менее чем трехкратных повторов анализов и математической обработкой результатов с использованием компьютерной программы Microsoft Office Excel 2007. Исследования показателей качества и безопасности осуществлялись с учетом требований и рекомендаций действующей нормативной документации;

теория построена на современных достижениях отечественных и зарубежных ученых в области исследования качества, безопасности и повышения окислительной стабильности масложировой продукции, хорошо согласуется с опубликованными в научных изданиях результатами исследований, посвященных решению сходных научных и практических задач;

идея работы базируется на систематизации и анализе передового мирового опыта в области исследования подсолнечных масел с измененным жирнокислотным составом и продукции на их основе, полученного ранее по рассматриваемой тематике такими учеными, как Лисицын А.Н., Султанович Ю.А., Духу Т.А., Григорьева В.Н., Прохорова Л.Т., Ладыгин В.В., Гурьева К.Б., Родникова А.А., Frankel E.N., Garcés R., Bootello M.A., Salas J.J. и др.;

использованы современные методики сбора, анализа, обработки данных и интерпретации результатов, необходимых для эффективного решения поставленных целей и задач.

Личный вклад соискателя состоит в самостоятельном формулировании цели и задач исследования; проведении, обобщении и анализе научно-технических источников информации по теме диссертации; проведении экспериментальных исследований; подборе и освоении использованных в работе методов исследования; самостоятельной обработке, обобщении и интерпретации экспериментальных данных, выполненных лично автором

или при непосредственном участии автора; апробации результатов и подготовке публикаций.

Результаты диссертационного исследования Голяк Ю.П. рекомендованы к использованию на отечественных пищевых предприятиях, специализирующихся на выпуске масложировой продукции с целью обеспечения качества и безопасности в течение длительного срока годности.

Диссертация Голяк Ю.П. является научно-квалификационной работой, в которой разработаны новые научно-обоснованные подходы к обеспечению населения страны качественными и безопасными продуктами питания, в связи с чем можно заключить, что диссертация соответствует требованиям «Положения о присуждении учёных степеней», утвержденного постановлением Правительства РФ от 24 сентября 2013 г. № 842, предъявляемым к диссертациям на соискание учёной степени кандидата наук.

На заседании 15 июня 2017 года диссертационный совет принял решение присудить Голяк Юлии Петровне учёную степень кандидата технических наук.

При проведении тайного голосования диссертационный совет в количестве 17 человек, из них 11 докторов наук по специальности 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания, участвовавших в заседании, из 21 человека, входящего в состав совета, проголосовали: «за» – 17, «против» – нет, недействительных бюллетеней – нет.

Председатель
диссертационного совета Д 212.196.07
доктор технических наук, профессор

 Елисеева Л.Г.

Учёный секретарь
диссертационного совета Д 212.196.07
доктор химических наук, профессор

 Чалых Т.И.

16 июня 2017 г.