

ОТЗЫВ

на автореферат кандидатской диссертации **Голяк Юлии Петровны**
на тему: «Разработка майонеза с увеличенным сроком годности на основе
высокоолеинового подсолнечного масла и его товароведная оценка», представленной
на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности
05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального
и специализированного назначения и общественного питания

К приоритетным направлениям развития пищевой промышленности относится создание высококачественных и безопасных продуктов питания. В этой связи тема диссертационной работы Голяк Ю. П., посвященная разработке майонеза с повышенной устойчивостью к окислению, является актуальной.

Научная новизна работы состоит в том, что определена динамика показателей процессов окисления традиционного высоколинолевого, высокоолеинового и высокостеаринового подсолнечных масел. Разработана методика органолептической оценки майонеза на основе высокоолеинового масла, позволяющая выявить признаки порчи на ранней стадии.

Практическая значимость работы заключается в определении условий хранения модифицированных подсолнечных масел, разработке технологии майонеза с использованием высокоолеинового масла и проекта технической документации на этот продукт.

Автором проведено сравнение устойчивости к окислению традиционного подсолнечного масла, высокоолеинового и высокостеаринового. Исследована динамика основных физико-химических показателей качества масел – перекисного и анизидинового чисел в условиях ускоренного старения при температуре 35 °С. Доказана корреляционная связь этих чисел со спектральными характеристиками образцов масел в ультрафиолетовой области. На основании проведенных исследований установлено, что процесс окисления высокоолеинового масла связан, главным образом, с накоплением перекисных соединений. Повышенная устойчивость к окислению этого масла позволила использовать его в производстве майонеза без добавления комплексного антиокислителя. Скорость окислительных процессов в майонезе была значительно ниже, чем в контрольном образце, приготовленном на традиционном подсолнечном масле. Проведена экспертная оценка качества майонеза по органолептическим показателям, а также сравнение их с уровнем перекисного числа жировой фазы.

Автором опубликовано 3 работы в рецензируемых изданиях, рекомендованных ВАК РФ.

По автореферату диссертационной работы имеются следующие 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 (рис. 3).

Заключение. Представленная к защите диссертационная работа по объему выполненных исследований, актуальности, новизне, публикациям, теоретическому и практическому значению отвечает требованиям ВАК РФ к кандидатским диссертациям, а ее автор Голяк Юлия Петровна заслуживает присуждения искомой ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Доктор технических наук
(специальность 05.18.06 – Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов),
профессор кафедры товароведения и экспертизы товаров Федерального государственного учреждения высшего образования «Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I»

Шеламова
Светлана
Алексеевна

394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, 8-(473)-253-77-26;
pz@technology.vsau.ru.

Доктор технических наук
(специальность 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодовоощной продукции и виноградарства),
проректор по учебной работе, зав. кафедрой товароведения и экспертизы товаров Федерального государственного учреждения высшего образования «Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I»



Дерканосова
Наталья
Митрофановна

394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, 8-(473)-253-86-51, matn@vsau.ru.

4 мая 2017 г.

