

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.

