

ОТЗЫВ

на автореферат 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 (технические науки)

Актуальность данной работы определяется тем, что в настоящее время бесперебойное обеспечение населения высококачественной и безопасной масложировой продукцией и повышение ее конкурентоспособности на внешнем и внутреннем рынках продовольственных товаров являются главными индикаторами эффективности развития масложировой отрасли.

В связи с этим, цель данной работы заключалась в разработке майонеза с увеличенным сроком годности и улучшенными потребительскими характеристиками на основе высокоолеинового подсолнечного масла и его товароведной оценке.

Выявлены особенности протекания процесса окисления нерафинированного высокоолеинового высокостеаринового подсолнечного масла.

Научно обосновано, что при температуре хранения, равной 35°C, окисление исследуемых подсолнечных масел характеризуется в основном накоплением первичных продуктов окисления – гидроперекисей, и перекисное число является наиболее динамическим показателем окислительной порчи.

Установлено, что зависимости индексов окисленности по перекисному числу (ИО ПЧ) от значений перекисного числа образцов исследуемых подсолнечных масел с высокой степенью достоверности описываются линейными уравнениями.

Впервые установлено, что использование высокоолеинового подсолнечного масла для производства майонеза оказывает положительное влияние на его органолептическое качество.

Научные выводы и рекомендации, представленные в диссертационной работе, отличаются новизной и получены впервые. Автор достаточно корректно использует известные научные методы обоснования полученных результатов, выводов и рекомендаций. Голяк Ю.П. изучены и проанализированы известные достижения и теоретические положения других авторов по вопросам диссертационного исследования.

Рецензируемая диссертационная работа является самостоятельной научной работой. Достоверность представленных результатов исследований подтверждается использованием высокоточных методов анализа, апробацией на научно-практических конференциях, 3 публикациями в изданиях, рекомендованных ВАК Минобрнауки РФ.

Вместе с тем после просмотра автореферата возникают следующие вопросы:

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?

Указанная работа не имеет принципиальных замечаний. Диссертация выполнена на достаточно высоком научном и методическом уровне.

В целом рассматриваемая работа по своему содержанию, соответствует требованиям п. 9 Положения о порядке присуждения ученых степеней, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации № 842 от 24 сентября 2013 г., предъявляемым к диссертации на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания (технические науки), а ее автор, Голяк Юлия Петровна, заслуживает присвоения искомой степени.

Профессор Департамента пищевых наук и технологий
Школы биомедицины
ФГАОУ ВО «Дальневосточный федеральный
университет»,

доктор биологических наук, профессор,
заслуженный работник высшей Школы РФ,
690950, Приморский край, г. Владивосток,
ул. Суханова, 8

Тел. +7 914 681 49 35

E-mail: kalenik.tk@dvfu.ru

Каленик Татьяна Кузьминична

