

В совет по защите диссертаций на соискание
ученой степени кандидата наук,
на соискание ученой степени доктора наук Д 212.196.07
при ФГБОУ ВО «Российский экономический
университет имени Г.В. Плеханова»

ОТЗЫВ

на автореферат Голяк Юлии Петровны на тему
«РАЗРАБОТКА МАЙОНЕЗА С УВЕЛИЧЕННЫМ СРОКОМ ГОДНОСТИ
НА ОСНОВЕ ВЫСОКООЛЕИНОВОГО ПОДСОЛНЕЧНОГО МАСЛА
И ЕГО ТОВАРОВЕДНАЯ ОЦЕНКА»,

на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности
05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функциональ-
ного и специализированного назначения и общественного питания

В условиях растущей конкуренции повышение качества и безопасности масложировой продукции при улучшении ее потребительских качеств, увеличении сроков годности достаточно актуально и востребовано промышленностью. В связи с этим разработка майонеза с увеличенным сроком годности на основе высокоолеинового подсолнечного масла является актуальным диссертационным исследованием.

Судя по автореферату, диссертация Голяк Ю.П. является завершенным, многоплановым самостоятельно выполненным научным трудом, сущность которого полностью отражена в 12-ти выводах, а также в 11-ти научных публикациях, в том числе 3 – в издании, рекомендованных ВАК Министерства науки РФ.

Проведение аналитической и экспериментальной работы с применением современных химических, физико-химических и других методов исследования в совокупности позволило автору оценить качество исследуемого продукта и дало возможность обосновать рецептуру майонеза с увеличенным сроком годности на основе высокоолеинового подсолнечного масла.

Практическая значимость работы не вызывает сомнений, поскольку ее результаты реально позволяют решить такую проблему, как увеличение срока годности майонеза без ухудшения органолептических характеристик.

Основные положения диссертационной работы достаточно полно отражены в автореферате, однако, при знакомстве с авторефератом возникают следующие вопросы:

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?

Замечания, указанные в отзыве, не могут повлиять на общую высокую оценку работы.

Считаю, что диссертационная работа удовлетворяет требованиям ВАК Минобрнауки РФ «Положения о порядке присуждения ученых степеней».

Автор работы – Голяк Юлия Петровна – заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Кандидат технических наук,
специальность 05.18.15 – Технология и
товароведение пищевых продуктов
и функционального и специализированного
назначения и общественного питания,
доцент

Заведующий кафедрой
технологии продуктов питания

Мячикова Нина Ивановна

ФГАОУ ВО «Белгородский государствен-
ный национальный исследовательский уни-
верситет»

308015, Россия, г. Белгород,
ул. Победы, д. 85
Номер телефона: (4722) 30-11-75

Электронная почта: Myachikova@bsu.edu.ru

