

## **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 и функционального и специализированного назначения и  
общественного питания (технические науки)**

Диссертационная работа Голяк Ю.П. посвящена актуальной, но недостаточно исследованной в товароведении и пищевой технологии проблеме. Актуальность диссертации обусловлена необходимостью увеличения срока годности майонезной продукции без значительного снижения качества и безопасности в условиях расширения ассортимента и географии поставок, ужесточающейся конкуренции среди производителей. В качестве основного компонента, обеспечивающего повышенную окислительную стабильность разработанного майонеза и длительный срок годности, обосновано использование высокоолеинового подсолнечного масла. Автором выявлено и доказано, что данный вид подсолнечного масла является весьма перспективным в технологии майонезной продукции с увеличенным сроком годности. Результаты кинетических исследований подтверждают тот факт, что применение высокоолеиновых подсолнечных масел позволит в дальнейшем сконструировать ряд новых безопасных пищевых продуктов, отличающихся как длительными сроками годности, так и высокими потребительскими свойствами.

Работа соискателя обладает научной новизной и практической ценностью, совокупность результатов которой можно квалифицировать как новое решение задачи, имеющей неоспоримо важное значение для развития технологии пищевых продуктов длительного хранения. Полученные данные рекомендуются к широкому использованию перерабатывающими предприятиями.

Достоверность и обоснованность научных положений обеспечиваются комплексным подходом к исследованию, адекватностью выбранных методов цели и задачам, апробацией результатов на научно-практических отраслевых мероприятиях и их внедрением в образовательный процесс.

Выводы и рекомендации в полной мере соответствуют сформулированным целям и задачам исследования, и представляются корректными и убедительно обоснованными.

Автореферат диссертации имеет четкую структуру, материал логично и сбалансированно изложен с использованием профессиональной лексики.

Содержание автореферата и публикаций, в том числе 3 статей в рецензируемом научном издании, отражает основное содержание диссертационного исследования.

К тексту автореферата имеется следующее замечание:

Диссертанту следовало более подробно описать современные методы исследования, применяемые в работе, в частности – метод лазерного динамического светорассеяния (марка прибора, условия детектирования).

Сделанное замечание не снижает общего положительного впечатления от работы диссертанта.

Считаю, что представленная к защите диссертация удовлетворяет требованиям «Положения о присуждении учёных степеней» (утв. постановлением Правительства РФ от 24 сентября 2013 г. № 842), предъявляемым к диссертациям на соискание учёной степени кандидата наук, а ее автор, Голяк Юлия Петровна, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Попов Константин Иванович,  
доктор химических наук, профессор,  
ведущий научный сотрудник  
ПАО Научный центр «Малотоннажная химия»

Подпись К.И.Попова удостоверяю:

*Директор ПАО НЦ «Малотоннажная химия»*



*11.05.2017 г.*

*Голяк Ю.П.*

Публичное акционерное общество Научный центр «Малотоннажная химия»

Адрес: Россия, 107564, г. Москва, ул. Краснобогатырская, д. 42, стр. 1

Тел.: +7 (495) 983-58-88

E-mail: ki-popov49@yandex.ru