

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 учёной 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 Юлии Петровны посвящена решению одной из главных задач современного этапа развития товароведения, а именно разработке и внедрению пищевых продуктов, максимально сохраняющих свои потребительские свойства в течение длительного срока годности. Данная тенденция наиболее актуальна для нестабильных жиродержащих продуктов, и в первую очередь, эмульсий.

Стабильный потребительский спрос на майонез, а также высокий уровень конкуренции заставляет производителей искать все новые пути увеличения срока годности, что часто достигается посредством введения комплекса пищевых добавок и использованием упаковочной тары, защищающей продукт от факторов, интенсифицирующих его порчу. Автор предлагает и убедительно обосновывает эффективность использования высокоолеинового подсолнечного масла в технологии майонеза жирностью 67% для увеличения срока годности за счет повышения устойчивости к окислению.

Наряду с бесспорной актуальностью к основным достоинствам диссертации относится следующее:

- всестороннее изучение макрокинетики процессов окисления подсолнечных масел различной степени ненасыщенности в условиях ускоренного старения по динамике основных физико-химических показателей и спектрофотометрических характеристик;
- объективное теоретическое и практическое обоснование применения высокоолеинового подсолнечного масла как наиболее предпочтительного жирового сырья для создания майонеза с увеличенным сроком годности;
- эмпирически доказанная эффективность введения высокоолеинового подсолнечного масла для увеличения срока годности майонеза;
- разработка нового подхода к анализу органолептической ценности майонезов посредством усовершенствования значений ключевых дескрипторов и совокупного показателя качества;
- установление пригодности использования разработанного майонеза для приготовления комплекса блюд на предприятиях общественного питания.

Практическая ценность работы очевидна и, в частности, заключается в разработке рецептуры и проекта технической документации на майонез на

основе высокоолеинового подсолнечного масла – технические условия «Майонез с увеличенным сроком годности «Сударушка» для массового потребления и приготовления различных блюд на предприятиях общественного питания. Материалы выполненных исследований включены в коллективную монографию «Современные тенденции развития производства жировых продуктов: наука, технологии, бизнес» и используются в учебном процессе по направлению подготовки «Товароведение».

Знакомство с авторефератом диссертации демонстрирует, что весь массив данных, полученный с применением современных методик, тщательно и качественно проанализирован автором в ключе поставленных задач. Выводы и рекомендации убедительны и обоснованы.

В качестве замечания к подбору материала для автореферата хотелось бы отметить отсутствие данных по жирнокислотному составу высокоолеинового и высокоолеинового высокостеаринового подсолнечных масел, являющихся основными характеристиками растительных масел. Эти данные добавили бы информативности автореферату для оценки возможности использования перечисленных масел при производстве пищевой продукции функционального и специализированного назначения. Однако, высказанное замечание относится к оформлению автореферата и не умоляет результатов проделанной диссертантом работы.

Основные положения диссертации отражены в 11 публикациях автора, в том числе 3 статьи в рецензируемом научном издании, и в достаточной степени апробированы.

Диссертационная работа Голяк Юлии Петровны на тему: «Разработка майонеза с увеличенным сроком годности на основе высокоолеинового подсолнечного масла и его товароведная оценка» 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 её автор заслуживает присуждения учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания (технические науки).

Зайцева Лариса Валентиновна,
доктор технических наук,
руководитель отдела исследования и разработок специализированных
продуктов и компонентов Корпорации СОЮЗ
119019, г.Москва, ул. Новый Арбат, д.21, стр.1, офис 1037
+7 (495) 181-55-26, lavaza@bk.ru

Вай-

Подпись Зайцевой Л.В. вверено:
Вице-президент В. Баранов



10.05.2017г.