

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)**

Майонезная продукция пользуется высоким спросом как у индивидуальных, так и корпоративных потребителей. Для ее производства используется традиционное подсолнечное масло, в состав которого входит до 74% линолевой кислоты. Полиненасыщенная линолевая кислота является эссенциальной и обладает особым значением для организма человека. Однако, в то же время, она отличается более высокой скоростью окисления по сравнению с олеиновой кислотой, а продукты ее автоокисления стимулируют химический канцерогенез и проявляют мутагенные свойства. Таким образом, потребление майонезной продукции длительного хранения с высокими значениями показателей окислительной порчи может оказать негативное действие на организм человека. Исходя из изложенного, разработка майонеза на основе более устойчивого к окислению высокоолеинового подсолнечного масла является весьма актуальной на современном этапе.

Автором изучена кинетика окисления подсолнечных масел разной степени ненасыщенности при 35°C по изменению основных показателей окислительной порчи и оптических характеристик. Особое внимание автором уделено исследованию потребительских свойств еще более стабильного подсолнечного масла – высокоолеинового высокостеаринового, которое является новым видом для отечественного рынка растительных масел. Обосновано использование высокоолеинового подсолнечного масла в качестве жировой основы для создания майонеза жирностью 67% с увеличенным сроком годности. Разработана рецептура и проект технических условий «Майонез с увеличенным сроком годности «Сударушка». В рамках

товароведной экспертизы осуществлена органолептическая оценка нового масложирового продукта с использованием разработанной шкалы уровней качества. Установлена ее пригодность для применения в сфере общепита.

Из содержания автореферата следует, что автором выполнен необходимый объем исследований, применены современные методики, полученные результаты тщательно проанализированы и убедительно интерпретированы.

Основные положения диссертационной работы изложены в 11 публикациях, в том числе в рецензируемом научном издании и разделе в коллективной монографии, а также апробированы в виде докладов на отраслевых конференциях.

Автореферат имеет традиционную структуру, стиль изложения материала краток и информативен. Выводы и рекомендации логично базируются на экспериментальных данных и отражают основное содержание работы.

Вместе с тем, по содержанию автореферата имеется ряд замечаний и вопросов:

1. Не указаны методы идентификации места происхождения подсолнечника для производства ВОМ. Является ли этот показатель значимым фактором, влияющим на химический состав масла и, соответственно, пригодность масла для производства майонеза с увеличенным сроком годности? (глава 2, с. 6-8)

2. Не приведены краткие описания или ссылки на методы анализа, использованные для исследования состава и качественных характеристик подсолнечных масел. (напр., глава 2, табл. 3, с. 9)

3. Насколько обоснованным является использование высокоолеинового подсолнечного масла в пищевом рационе с учетом снижения его ценности (пониженное содержание ПНЖК) по отношению к высоколинолевому виду? (содержание автореферата в целом)

4. Какие перспективы использования высокоолеинового и высокостеаринового подсолнечных масел видит автор? (содержание автореферата в целом)

Указанные замечания не снижают общей положительной оценки работы.

Принимая во внимание актуальность, научную новизну, практическую значимость, считаю, что представленная к защите диссертация удовлетворяет требованиям «Положения о присуждении ученых 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.

Колеснов Александр Юрьевич,

д.т.н., к.б.н., руководитель Лаборатории фундаментальных и прикладных исследований качества и технологий пищевых продуктов (ПНИЛ) Центра коллективного пользования (Научно-образовательного центра) ФГАОУ ВО «Российский университет дружбы народов»



Подпись А.Ю.Колеснова заверяю.
Директор ЦКП (НОЦ) РУДН
(Р.А.Абрамович)

05.06.2017 г.

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Российский университет дружбы народов»

Центр коллективного пользования (Научно-образовательный центр)

Почтовый адрес: РФ, 117198, г. Москва, ул. Миклухо-Маклая, д. 8, корп. 2

Тел.: +7 (495) 787-38-03, доб. 2407

E-mail: kolesnov_ayu@pfur.ru, kt4@mail.ru