

ОТЗЫВ

официального оппонента на диссертацию Голяк Юлии Петровны на тему:

«Разработка майонеза с увеличенным сроком годности на основе высокоолеинового подсолнечного масла и его товароведная оценка»,
представленную к защите 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)

Актуальность темы

Масложировая отрасль пищевой промышленности является одной из наиболее активно развивающихся за счет непрерывного расширения ассортимента продукции, в том числе специального и целевого назначения. Эмульсионные жировые продукты, такие как майонезы и соусы, являются продуктами питания ежедневного потребления благодаря своим гастрономическим свойствам и легкой усвояемости. Однако протекание окислительных процессов при хранении не только снижает пищевую ценность масложирового продукта, но и угрожает его безопасности, поскольку продукты окисления пищевых масел и жиров, поступающие в организм с пищей, могут оказывать отрицательное влияние на здоровье, участвуя в патогенезе различных заболеваний.

Ввиду вышеизложенного, разработка майонеза с увеличенным сроком годности на основе оксистабильного высокоолеинового подсолнечного масла представляется бесспорно очень актуальной и имеет важное научно-практическое значение в условиях расширения географии поставок, тенденции повышения сроков годности жировых продуктов, а также распространения индустриального типа питания. Избрание данного объекта разработки и исследования обусловлено результатами проведенного диссертантом анализа российского рынка эмульсионной продукции, а также совокупностью потребительских свойств высокоолеинового подсолнечного

масла. Автором четко обосновано выбранное направление исследований, грамотно сформулированы цель и задачи диссертационной работы и определена методология.

Степень обоснованности и достоверности научных положений, выводов и рекомендаций

Достоверность и обоснованность основных научных результатов диссертации убедительно подтверждены применением современных надежных и апробированных методов и средств измерений, достаточным объемом экспериментальных данных и их обработкой с помощью программного пакета Microsoft Office. Исследования проведены на высоком научно-методическом уровне. Научные положения и выводы теоретически обоснованы, соответствуют поставленной цели и задачам и согласуются с базовыми положениями.

Результаты исследований были неоднократно доложены и обсуждались на отраслевых научно-практических конференциях. По материалам диссертационного исследования опубликовано 11 печатных работ, в том числе 3 в специализированном рецензируемом научном издании и раздел в коллективной монографии.

Научная новизна и практическая значимость

На основе осуществленного автором анализа отечественного и зарубежного опыта в области продления срока годности пищевых продуктов за счет повышения устойчивости к окислению и результатов собственных исследований установлена целесообразность и эффективность замены традиционного подсолнечного масла на более оксистабильное сырье. Получены данные о характеристиках и устойчивости к окислению подсолнечных масел с измененным жирнокислотным составом, а также изучены особенности протекания процесса их окисления в условиях ускоренного старения. Теоретически и экспериментально обоснован выбор высокоолеинового подсолнечного масла для производства майонеза с увеличенным сроком годности. Выявлена особенность динамики окисления

разработанного майонеза по сравнению с образцом на основе высоколинолевого подсолнечного масла с добавлением комплексного антиокислителя и проведена его товароведная оценка. Установлено, что майонез на основе высокоолеинового подсолнечного масла обладает улучшенными органолептическими характеристиками.

В первую очередь к числу основных результатов, подтверждающих практическую ценность работы, следует отнести разработку проекта технической документации: рецептуры и технических условий «Майонез с увеличенным сроком годности «Сударушка».

Материалы выполненных научных и экспериментальных исследований включены в изданную коллективную монографию «Современные тенденции развития производства жировых продуктов: наука, технологии, бизнес» под редакцией Тутельяна В.А., Нечаева А.П., и используются в учебном процессе по направлению подготовки «Товароведение».

Оценка содержания диссертации

Диссертация Голяк Юлии Петровны на тему: «Разработка майонеза с увеличенным сроком годности на основе высокоолеинового подсолнечного масла и его товароведная оценка» включает в себя все необходимые компоненты научного исследования. Работа состоит из введения, обзора литературы (глава 1), главы 2, в которой представлены объекты и методы исследования, главы 3, включающей материалы проведенных исследований и их обсуждение, выводов и рекомендаций, списка сокращений, списка литературы, содержащего 246 литературных источников, 13 приложений.

Анализ диссертации свидетельствует о наличии внутреннего единства структуры, строгой логической последовательности и доступности излагаемого материала. Диссертация написана грамотно, с использованием специальной лексики, в достаточной степени проиллюстрирована. Выводы и рекомендации корректны, аргументированы и обоснованы фактическими экспериментальными данными. Они демонстрируют, что поставленные диссертантом цели и задачи достигнуты в полном объеме.

Автореферат в совокупности с публикациями отражает основное содержание работы.

Диссертация и автореферат соответствуют требованиям ГОСТ Р 7.0.11-2011 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Диссертация и автореферат диссертации. Структура и правила оформления».

По диссертационной работе имеются следующие **замечания**:

1. В обзоре литературы излишне подробно представлены сведения о применении высокоолеиновых масел при производстве различной пищевой продукции. Автору следовало бы сконцентрироваться на изучении научной литературы, отражающей отечественный и мировой опыт использования таких масел в масложировых эмульсионных продуктах.

2. В разделе 1.3 (стр. 35) не приведен рецептурный анализ майонезов, реализуемых в Российской Федерации.

3. Целесообразно было бы включить в диссертацию главу, содержащую расчет экономической эффективности от внедрения разработанного продукта, в связи с актуальностью вопроса соотношения цены и качества.

4. В диссертационной работе имеются смысловые неточности. Рисунок 3.14 (стр. 104) имеет недостаточную четкость; три кривые сливаются в одну, что ухудшает восприятие графических данных.

В целом замечания носят рекомендательный характер и не влияют на общую положительную оценку диссертационной работы.

Результаты диссертационного исследования рекомендуются к внедрению на предприятиях масложировой промышленности.

Общее заключение

Диссертационная работа имеет существенное значение для перерабатывающих предприятий и содержит решение актуальной проблемы увеличения срока годности жировых продуктов эмульсионной природы, улучшения потребительских характеристик и расширения ассортимента майонезной продукции.

Считаю, что диссертация Голяк Юлии Петровны на тему: «Разработка майонеза с увеличенным сроком годности на основе высокоолеинового подсолнечного масла и его товароведная оценка» является завершённым самостоятельным научно-квалификационным исследованием и по актуальности, научной новизне и практической ценности обладает важным народно-хозяйственным значением.

Таким образом, диссертационная работа 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, Голяк Юлия Петровна, 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).

Официальный оппонент:

Восканян Ольга Станиславовна,
доктор технических наук, профессор,
профессор кафедры «Технологии продуктов
из растительного сырья и
парфюмерно-косметических изделий»
ФГБОУ ВО «МГУТУ
им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»

Подпись *Восканян О.С.* заверяю

Заместитель директора
правового и ка.
Степанова Н.А.

11.05.2017г.



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»

Адрес: Россия, 109029, г. Москва, ул. Талалихина, д. 31

Рабочий тел.: +7 (495) 670-15-10

E-mail: kaftpp@mail.ru