

## Сведения об официальном оппоненте

по диссертации Голяк Юлии Петровны на тему:

«Разработка майонеза с увеличенным сроком годности на основе высокоолеинового подсолнечного масла и его товароведная оценка»  
по специальности 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания (технические науки) на соискание учёной степени кандидата наук

Фамилия, имя, отчество	Самойлов Анатолий Владимирович
Гражданство	Российская Федерация
Учёная степень (с указанием шифра специальности научных работников, по которым защищена диссертация)	Кандидат технических наук по специальности 05.18.06 – Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов
Учёное звание (по кафедре, специальности)	нет
Основное место работы:	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Общество с ограниченной ответственностью «Кима Лимитед»
Наименование подразделения	
Должность	Ведущий технолог по масложировой и молочной продукции
Публикации по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях (не более 15 публикаций за последние пять лет)	
1. Николаева, Ю.В. Способ разработки фритюрного жира с повышенной антиоксидантной стабильностью / Ю.В. Николаева, В.В. Тарасова, М.Ю. Рудакова, А.В. Самойлов // Масложировая промышленность. – 2016. - №2. – С. 22-24.	
2. Самойлов, А.В. Влияние отбельных земель на окислительные процессы при рафинации подсолнечного масла / А.В. Самойлов, Е.О. Герасименко, А.А. Стрыженко, Д.С. Птушкин // Масложировая промышленность. – 2013. - №5. – С. 26-28.	
3. Тырсин, Ю.А. Антиоксидантная стабилизация фритюрных жиров природными соединениями - экстрактом зеленого чая и розмарина / Ю.А. Тырсин, Ю.В. Николаева, М.Ю. Рудакова, М.Л. Воронцова, Ю.А. Аль Давуд, А.В. Самойлов // Масложировая промышленность. – 2013. - №4. – С. 35-36.	
4. Ерьсько, Г.А. Изменение свойств смесей молочного жира и растительных масел в зависимости от их соотношения (Часть 2) / Г.А. Ерьсько, А.В. Самойлов // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2013. - №11. – С. 29-31.	
5. Самойлов, А.В. Изменение свойств смесей молочного жира и растительных масел	

В зависимости от их соотношения (Часть 1) / А.В. Самойлов, Г.А. Ересько, Я.Ф. Жукова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2013. - №6. – С. 39-42.

Официальный оппонент

*Самойлов*

Самойлов А.В.

Верно

28.03.2017.



*Подпись руки Самойлова А.В.  
Заведующий секретариатом Захаров В.В.  
28.03.2017.*