

Председателю совета по защите диссертаций на соискание ученой степени кандидата наук, на соискание ученой степени доктора наук Д 212.148.11 при ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств» доктору технических наук, доценту Карпенко Д.В. от доктора технических наук, профессора Красули О.Н.

Я, Красуля Ольга Николаевна, даю согласие выступить в качестве официального оппонента по диссертационной работе Бензика Ильи Николаевича на тему «Разработка технологий и комплексная оценка качества кулинарных изделий из субпродуктов одомашненного северного оленя», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности: 05.18.15 - «Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания» на заседании диссертационного совета Д 212.148.11 при ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств» по адресу: 125080, Москва, Волоколамское ш., д. 11.

Даю свое согласие на включение необходимых персональных данных в материалы и документы, сопровождающие процедуру защиты диссертационной работы, их дальнейшую обработку и размещение в сети «Интернет».

#### Сведения об официальном оппоненте

Фамилия, имя, отчество	Красуля Ольга Николаевна
Г ражданство	Российская Федерация
Ученая степень	Доктор технических наук по научным специальностям 05.18.04 - Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств; 05.13.18 - Математическое моделирование, вычислительная техника и комплексы программ (научные исследования).
Ученое звание	Профессор
Основное место работы:	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева»
Наименование подразделения	Кафедра технологии хранения и переработки продуктов животноводства
Должность	Профессор
Почтовый адрес	127434, г. Москва, Тимирязевская ул., 49
Адрес электронной почты	okrasulya@mail.ru
Номер телефона	+7 (499) 976-46-12

### Список публикаций по профилю рассматриваемой работы

1. The Use of Ultrasound for Novel Meat Processing / V. Bogush, **O. N. Krasulya**, I. Potoroko [et al.] // Innovative Food Processing Technologies. - United Kingdom : Elsevier Inc, 2021.-P. 465-493.
2. Патент № 2754116 Российская Федерация, МПК A23L 3/00 (2006.01), A23L 13/40 (2016.01), A23L 13/60 (2016.01). Продукт для детского питания : № 2021101195 : заявлено 21.01.2021 : опубликовано 26.08.2021 / Дунченко Н. И., **Красуля О. И.**, Волошина Е. С., Янковская В. С., Одинцова А. А. ; заявитель ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева. - 5 с.
3. Разработка комбинированной технологии паштета из свиной печени / **О. Н. Красуля**, С. А. Мякина, Е. В. Казакова, Ю. А. Шумский // Мясная индустрия. - 2021. - № 11. - С. 26-30. - DOI 10.37861/2618-8252-2021-11-26-30.
4. **Красуля, О.Н.** Пищевые добавки и ингредиенты в мясной, молочной и рыбной промышленности: учебное пособие / О. Н. Красуля, А.А. Кочеткова, Е. В. Казакова, Е. В. Жукова, С. А. Грикшас. - Москва : Принт-24, 2021. - 108 с.
5. Инновационные технологии переработки сырья животного происхождения с использованием сонохимических воздействий / В. И. Богуш, **О. Н. Красуля**, П. Пандей [и др.]. - Москва : Принт-24, 2020. - 160 с.
6. **Красуля, О. Н.** Управление качеством мясных продуктов в условиях реального времени с применением экспертной системы «МультиМитЭксперт» / О. Н. Красуля // Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия. Управление «зелёными» навыками в пищевой промышленности : Материалы IV Международной научно-практической конференции, посвященной 20-летию кафедры «Управление качеством и товароведение продукции». Проводится в рамках реализации международной программы SUSDEV, Москва, 29-30 октября 2019 года. - Москва: Российский государственный аграрный университет - МСХА им. К.А. Тимирязева, 2020. - С. 319-324.
7. Методологические подходы к интегральной оценке качества пищевых продуктов при различных технологических способах воздействия / **О. Н. Красуля**, К. А. Сарбашев, Е. В. Казакова [и др.] // Материалы международной научной конференции молодых учёных и специалистов, посвящённой 160-летию В.А. Михельсона : сборник статей, Москва, 09-11 июня 2020 года. - Москва: Российский государственный аграрный университет - МСХА им. К.А. Тимирязева, 2020. - С. 515-520.
8. Смирнова. А. В. Исследование влияния акустического воздействия ультразвука на устойчивость цветовых характеристик охлажденных мясных полуфабрикатов / А. В. Смирнова. **О. Н. Красуля** // Инновации. Наука. Образование. - 2020. - № 11. - С. 206-217.
9. Уретья, С. Н. Эффективная консервирующая- добавка как средство сохранения качества мясных продуктов / С. Н. Уретья, Ю. А. Шумский, **О. Н. Красуля** // Мясная индустрия. - 2019. - № 9. - С. 36-40.
10. Технологические перспективы использования рассола, обработанного сонохимическим методом, при производстве деликатесов из мяса птицы / **О. Н. Красуля**, С. А. Грикшас, А. С. Куприй, К. С. Спицына // Современные проблемы техники и технологии пищевых производств : Материалы XX Международной научно-практической конференции, Барнаул, 14-15 марта 2019 года. - Барнаул: Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова, 2019. - С. 194-197.
11. Биодобавка из микроскопических грибов в продуктах геродиетического профиля / **О. Н. Красуля**, Е. А. Юшина, В. И. Богуш, С. И. Батурич // Биотехнология: состояние и перспективы развития : Материалы международного конгресса, Москва, 25-27 февраля


2019 года. - Москва: Общество с ограниченной ответственностью "Русские Экспо Дни Групп", 2019.-С. 498-500.

12. Технология производства замороженных полуфабрикатов в тесте с применением управляющих воздействий / **О. Н. Красуля**, И. Е. Шибяев, А. А. Лазарев, Ю. А. Шумский // Мясная индустрия. - 2019. -№ 12. - С. 21-25.

13. Формирование аромата цельномышечных продуктов из свинины / **О. Н. Красуля**, М. В. Чугунова, В. И. Богуш [и др.] // Мясная индустрия. - 2019. - № 7. - С. 17-22.

14. Красуля, О. Н. Биотехнологические особенности производства деликатесных изделий из свинины с использованием рассола, обработанного сонохимическим методом / **О. Н. Красуля**, С. А. Грикшас, К. С. Спицына // XII международный форум-выставка "Росбиотех-2018" : сборник тезисов выступлений, Москва, 02-04 октября 2018 года. - Москва: Издательство КВЦ "Сокольники", 2018. - С. 277-284.

Профессор кафедры  
технологии хранения и переработки  
продуктов животноводства  
ФГБОУ ВО «Российский государственный  
аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева»,  
доктор технических наук, профессор

 О.Н. Красуля

127434, г. Москва, ул. Тимирязевская, 49  
Тел. 8(499) 976-46-12  
E-mail: [okrasulya@mail.ru](mailto:okrasulya@mail.ru)

Подпись Красули Ольги Николаевны заверяю:



« 18 » ноября 2021 г.