

Председателю Диссертационного совета Д 212.148.11  
на базе ФГБОУ ВО «Московский государственный  
университет пищевых производств»  
доктору технических наук Карпенко Д.В.  
от профессора кафедры технологии продуктов питания  
ФГБОУ ВО «Алтайский государственный технический  
университет им. И.И. Ползунова»  
доктора технических наук Мусиной О.Н.

Я, Мусина Ольга Николаевна, даю согласие выступить в качестве официального оппонента по диссертационной работе Суворова Олега Александровича на тему: «Научные и практические основы обеспечения безопасности пищевого сырья и продуктов общественного питания с использованием физико-химических методов обработки», представленной в Диссертационной совет Д 212.148.11 на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Согласна на размещение моих персональных данных в сети «Интернет».

#### Анкета официального оппонента

Фамилия, имя, отчество	Мусина Ольга Николаевна
Ученая степень, № диплома	Доктор технических наук ДНД № 012441 от 27.11.2018 г.
Ученое звание, № аттестата	Доцент АДС № 000409 от 01.06.2007 г.
Шифр и название научной специальности, по которой защищена диссертация	05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания
Полное наименование организации	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»
Индекс	656038
Город	Барнаул
Проспект	Ленина
Номер дома	46
Телефон организации	+7 (3852) 290-706
Структурное подразделение	Кафедра технологии продуктов питания
Должность	Профессор

#### Список публикаций по профилю рассматриваемой работы

1. Musina, O. Application of modern computer algebra systems in food formulations and development: A case study / O. Musina, P. Putnik, M. Koubaa, F.J. Barba, R. Greiner, D. Granato, S. Roohinejad // Trends in Food Science and Technology. – 2017.



– Vol. 64. – P. 48–59. – doi: 10.1016/j.tifs.2017.03.011. (WoS, I квартиль).

2. Бородулин, Д. М. Определение рациональных параметров работы вибрационного смесителя для получения мучных сыпучих смесей / Д. М. Бородулин, Д. В. Сухоруков, **О. Н. Мусина**, М. Т. Шулбаева, Т. В. Зорина, Д. И. Киселев, Е. С. Миллер // Техника и технология пищевых производств. – 2021. – Т. 51. – № 1. – С. 196–208. – doi: 10.21603/2074-9414-2021-1-196-208). (Scopus).
3. **Musina, O. N.** Assessment of the level of accumulation of proanthocyanidins in certain parts of pomegranate fruits / O. N. Musina, E. B. Farzaliyev, S. G. Hafizov, G. K. Hafizov // Scientific Collection «InterConf»: with the Proceedings of the 1st International Scientific and Practical Conference «Recent Scientific Investigation» (December 6-8, 2020) in Oslo, Norway; pp. 968-970. Available at: <https://interconf.top/documents/2020.12.6-8.pdf>.
4. **Musina, O.** The viability of probiotics during ripening and storage in Pladolens: A new Russian semi-hard cheese / O. Musina, E. Ott, J. Allen, S. Roohinejad // Journal of Dairy Science. – 2020. – Vol. 103. – Suppl. 1. – P. 178. – doi: 10.1016/S0022-0302(20)30816-X.
5. Луницын, В. Г. Исследование безопасности, относительной биологической ценности и биологической активности гидролизатов из сырья маралов / В. Г. Луницын, И. Н. Гришаева, М. Г. Кротова, **О. Н. Мусина**, Н. И. Бондаренко // В сборнике: Аграрная наука - сельскому хозяйству. Сборник материалов XV Международной научно-практической конференции в 2 кн. – Барнаул: Алтайский государственный аграрный университет, 2020. – С. 182–184.
6. **Musina, O.** The use of whey protein extract for manufacture of a whipped frozen dairy dessert / O. Musina, A. Rashidinejad, P. Putnik, F.J. Barba, A. Abbaspourrad, R. Greiner, S. Roohinejad // Mljekarstvo. – 2018. – Vol. 68(4). – P. 254–271. – doi: 10.15567/mljekarstvo.2018.0402. (WoS, III квартиль).
7. Майоров, А. А. Анализ потерь молочного сырья и задачи по повышению эффективности использования ресурсов / А. А. Майоров, **О. Н. Мусина** // Пищевая индустрия. – 2017. – № 1 (31). – С. 18–20.
8. **Мусина, О. Н.** Новые молочные продукты для здорового питания / О. Н. Мусина // Переработка молока. – 2016. – № 1. – С. 32–35.
9. **Мусина, О. Н.** Технологическое проектирование рецептур сыров с зерновым и дикорастущим сырьем Западной Сибири / О. Н. Мусина, К. Л. Коновалов, С. М. Лупинская, М. Т. Шулбаева, Л. А. Кузнецова // Пищевая промышленность. – 2016. – № 6. – С. 14–18.
10. **Мусина, О. Н.** Радиационная обработка ионизирующим излучением продовольственного сырья и пищевых продуктов / О. Н. Мусина, К. Л. Коновалов // Пищевая промышленность. – 2016. – № 8. – С. 46–49.

Профессор кафедры технологии продуктов питания  
ФГБОУ ВО «Алтайский государственный технический  
университет им. И.И. Ползунова», д.т.н., доцент \_\_\_\_\_

*О.Н. Мусина*

Мусина О.Н.

Подпись Мусиной О.Н. заверяю \_\_\_\_\_

НАЧАЛЬНИК ОТДЕЛА  
КАДРОВ ППС  
НОВОСЕЛОВА Н.Н.

