

Сведения об официальном оппоненте

по диссертации Нгуен Бао Тъяу «Разработка биотехнологии низколактозной творожной массы с пюре папайи» на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности: 4.3.5. – «Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ».

Фамилия, имя, отчество	Пасько Ольга Владимировна
Гражданство	Гражданка Российской Федерации
Ученая степень (с указанием шифра и наименования специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	Доктор технических наук 05.18.04 «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»
Ученое звание (по кафедре, по специальности)	Профессор по кафедре технологии продуктов питания и сервиса
Телефон	8(985)736-83-36
Адрес электронной почты	pasko-olga@mail.ru
Почтовый адрес	г. Москва, ул. Кронштадтский бульвар 6, к .2 , кв. 249
Основное место работы	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Государственное автономное образовательное учреждение высшего образования города Москвы "Московский государственный университет спорта и туризма"
Должность	Профессор кафедры гостиничного и ресторанного дела
Публикации	
<p>1. Перцевой Ф. В. Обоснование технологии кулинарной продукции с использованием творога и ингредиентов растительного происхождения / Ф. В. Перцевой, П. В. Гурский, В. И. Ладыка, О. В. Пасько [и др.]. – Москва : Общество с ограниченной ответственностью "Русайнс", 2022. – 364 с.</p> <p>2. Пасько О. В. Полисахариды при производстве ферментированного молочно-солодового продукта / О. В. Пасько, О. В. Автюхова, Н. В. Бураковская, М. Ф. Хайруллин // Пищевая промышленность. – 2020. – № 7. – С. 24-27. – DOI 10.24411/0235-2486-2020-10071.</p> <p>3. Велев, Р. О. Композиция плавленого сырного продукта / Р. О. Велев, О. В. Пасько, Е. А. Молибога // Каталог научных и инновационных разработок ФГБОУ ВО Омский ГАУ / Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина. – Омск: Омский государственный</p>	

аграрный университет имени П.А. Столыпина, 2021. – С. 212-216.

4. Юрк, Н. А. Композиция для получения пастообразного творожного продукта / Н. А. Юрк, **О. В. Пасько** // Каталог научных и инновационных разработок ФГБОУ ВО "Омский государственный аграрный университет им. П.А. Столыпина". – Омск: Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина, 2021. – С. 72-74.

5. **Пасько, О. В.** Ресурсосберегающие технологии производства кулинарной продукции из бессывороточного творога с растительными компонентами / **О. В. Пасько**, Д. А. Куликов, Н. В. Бураковская // Пищевая промышленность. – 2019. – № 7. – С. 67-69. – DOI 10.24411/0235-2486-2019-10103.

Профессор кафедры гостиничного и ресторанного дела государственного автономного образовательного учреждения высшего образования города Москвы "Московский государственный университет спорта и туризма", доктор технических наук, профессор

О. В. Пасько

ГАОУ ВО МГУСнТ	
подпись <u>О.В. Пасько</u>	заверяю
Начальник отдела <u>Мал</u>	И.А. Малиновская
« <u>01</u> » <u>февраля</u> 20 <u>24</u> г.	



117519, г. Москва, ул. Кировоградская, д.21, корп.1
Тел. +7 (495) 388-78-33
Email: mgusit@mossport.ru