

Сведения об официальном оппоненте

по диссертации Данилова Юрия Дмитриевича на тему: «Разработка варено-копченых колбас с применением экструдированной растительной смеси, обогащенной йодом и селеном», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по научной специальности: 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».

Фамилия, имя, отчество	Красуля Ольга Николаевна
Гражданство	Гражданка Российской Федерации
Ученая степень (с указанием шифра и наименования специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	Доктор технических наук по научным специальностям 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств; 05.18.13 – Математическое моделирование, вычислительная техника и комплексы программ (научные исследования)
Ученое звание (по кафедре, по специальности)	Профессор кафедры «Информационные технологии»
Телефон	+7 (499) 976-46-12 служебный
Адрес электронной почты	okrasulya@mail.ru
Почтовый адрес	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, 49
Основное место работы	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский государственный аграрный университет – Московская сельскохозяйственная академия имени К.А. Тимирязева»
Наименование подразделения	Кафедра «Технология хранения и переработки продуктов животноводства»
Должность	Профессор
Публикации	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Красуля, О.Н. Моделирование рецептур пищевых продуктов и технологий их производства: теория и практика : учебное пособие / О.Н. Красуля, С.В. Николаева, А.В. Токарев, А.Е. Краснов, И.Г. Панин. – СПб.: ГИОРД, 2015.– 320 с. 2. Krasulya, O.N. Study of factors determining quality of broiler chicken meat processing produced in the Ural region and evaluation of their variability / I.Yu. Potoroko, L.A. Tsirulnichenko, O.N. Krasulya // Economics & Management Research Journal of Eurasia. 2015. №1 (5). С. 53-59. 3. Красуля, О.Н. Оптимизация управляющих воздействий в рецептурах колбасных изделий при наличии технологических дефектов / 	

- А.В. Токарев, О.Н. Красуля // Вестник ВГУИТ. – 2015. – №4 (66). – С. 66-71.
4. Токарев, А.В. Что скажет «Мультимит Эксперт»? Автоматизированная экспертная система управления технологическим процессом производства колбасных изделий заданного качества / А.В. Токарев, О.Н. Красуля // Мясной ряд. – 2016. – № 4(66). – С. 74-80.
 5. Красуля, О.Н. Искусственный интеллект в технологической системе производства колбас заданного качества / В.И. Карпов, О.Н. Красуля, А.В. Токарев // Вестник ВГУИТ. – 2017. – Т. 79. – №1 (71). – С. 106-113.
 6. Интеллектуальные экспертные системы в практике решения прикладных задач пищевого производства : монография / О.Н. Красуля, А.В. Токарев, С.А. Грикшас, А.С. Шувариков, О.Н. Пастух. – Иркутск : ООО «Мегапринт», 2017. – 152 с.
 7. Карпов, В.И. Экспертная система поддержки принятия решений в технологии производства колбас заданного качества / В.И. Карпов, О.Н. Красуля, А.В. Токарев // Системный анализ в проектировании и управлении. – 2017. – С. 255-265.
 8. Грикшас, С.А. Использование клетчатки белого люпина в производстве полукопченых колбас / С.А. Грикшас, О.Н. Красуля, Д.В. Муромцева, К.П. Ботенкова // Все о мясе. – 2019. – №5. – С. 50-53.
 9. Уретя, С.Н. Эффективная консервирующая добавка как средство сохранения качества мясных продуктов / С.Н. Уретя, Ю.А. Шумский, О.Н. Красуля // Мясная индустрия. – 2019. – №9. – С. 36-40.

Профессор кафедры «Технология хранения и переработки продуктов животноводства» ФГБОУ ВО «РГАУ-МСХА им. К.А. Тимирязева», д.т.н. по специальностям

05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»;

 О.Н. Красуля
(Ольга Николаевна)

05.18.13 – «Математическое моделирование, вычислительная техника и комплексы программ (научные исследования)»

Красуля)

Подпись Красули О.Н.
удостоверяю
зав. отделом кадров



ПРОФЕССОР
ПО КАДРОВОЙ ПОЛИТИКЕ И
ИМУЩЕСТВЕННОМУ КОМПЛЕКСУ
И. О. СТЕПАНЕЛЬ

127550, г. Москва, Тимирязевская ул.,
Тел. 8 (499) 976-46-12
E-mail: okrasulya@mail.ru