

Сведения об официальном оппоненте

по диссертации Густовой Татьяны Владимировны на тему «Научные и практические аспекты системного анализа проблемно-ориентированных этапов жизненного цикла мясных и мясосодержащих консервов» по научной специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Фамилия, имя, отчество	Красуля Ольга Николаевна
Гражданство	Гражданин Российской Федерации
Ученая степень (с указанием шифра и наименования специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	доктор технических наук (специальности 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 по кафедре информационных технологий
Телефон	+7 (499) 976-46-12 служебный
Адрес электронной почты	okrasulya@mail.ru
Почтовый адрес	Россия, 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 – МСХА имени К.А. Тимирязева
Должность	Профессор кафедры «Технология хранения и переработки продуктов животноводства»
Публикации	
<p>1. Красуля, О. Н. Искусственный интеллект в технологической системе производства колбас заданного состава / О. Н. Красуля, В. И. Карпов, А. В. Токарев // Вестник ВГУИТ. – 2017. – Т.79. – № 1. – С. 106-112.</p> <p>2. Токарев, А. В. Оптимизация управляющих воздействий в рецептурах колбасных изделий при наличии технологических дефектов / А. В. Токарев, О. Н. Красуля // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2015. – Т.66. - № 4. – С. 66-71</p> <p>3. Красуля, О. Н. Моделирование рецептур пищевых продуктов и технологий их производства. Теория и практика [Текст] : учеб. пособие // О. Н. Красуля, С. В. Николаева, А. В. Токарев, А.Е. Краснов, И.Г. Панин. – СПб: ГИОРД, 2015. – 320 с. – ISBN 978-5-98879-164-5.</p> <p>4. Krasulya, O. N. A technique for integrated assessment of food quality as affected by various technological processes / O. N. Krasulya, K. A. Sarbashev, Ye. V. Kazakova, K.A. Kanina, A.A. Agarkova. // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. Ser. «International Conference on Production and Processing of Agricultural Raw Materials - Quality Management and Manufacturing Execution in Agricultural Processing» (2021). – 062004.</p>	

5. Красуля, О. Н. Опыт внедрения систем менеджмента при производстве, хранении и реализации пищевых добавок / О. Н. Красуля, Ю. А. Шумский, О. П. Печурина // Мясная индустрия. – 2021. – № 2. – С. 18-22.

6. Красуля, О.Н. Комплексная оценка качества молока-сырья сельскохозяйственных животных / О.Н. Красуля, К.А. Канина, Д.А. Колпакова // Вестник ЮУрГУ. Серия «Пищевые и биотехнологии». - 2017. – Т.5. - № 4. - С. 66–72.

7. 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 (2020). – С. 319-324.


8. Красуля, О. Н. Методологические подходы к интегральной оценке качества пищевых продуктов при различных технологических способах воздействия / О. Н. Красуля, К. А. Сарбашев, Е. В. Казакова, К.А. Канина, А.А. Агаркова. // Материалы международной научной конференции молодых учёных и специалистов, посвящённой 160-летию В. А. Михельсона: сборник статей (2020). – С. 515-520.

9. Красуля, О. Н. Разработка технологии и оценка качества вареных колбасных изделий с улучшенными потребительскими характеристиками / О. Н. Красуля, Е. В. Казакова, М. В. Рунова // Заметки ученого. – 2022. – № 10. – С. 71-75.

10. Шумский, Ю. А. Задача по сохранению мясной продукции решена: 60 дней / Ю. А. Шумский, С. Н. Уретья, С. Миронова, О. Н. Красуля // Мясная индустрия. – 2022. - № 2. - С. 24-26.

11. Грикшас, С. А. Научные основы производства мясных и рыбных продуктов [Текст]; Научные основы производства продуктов животноводства. Часть II / С. А. Грикшас, О. Н. Красуля // Москва: s. n., 2020. – 125 с.

Профессор кафедры «Технология хранения и переработки продуктов животноводства»
Федерального государственного бюджетного
образовательного учреждения высшего
образования Российский государственный
аграрный университет – МСХА имени
К.А. Тимирязева, доктор технических наук по
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)

 О.Н. Красуля

Подпись Красули О.Н. удостоверяю
Россия, 127550, г. Москва,
ул. Тимирязевская, 49
Тел.+ 7 (499) 976-46-12
e-mail: okrasulya@mail.ru

Руководитель службы кадровой
политики и приема персонала

