Сведения об официальном оппоненте

по диссертации Кидяева Сергея Николаевича на тему: «Многофункциональный комплекс на основе коллагенового ферментолизата и биологически активных веществ для использования в технологии продуктов из мяса птицы», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальностям: 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» и 05.18.07 – «Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ»

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 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 по кафедре «Информационные технологии»
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
Электронная почта	okrasulya@mail.ru
Номер телефона	8(499) 976-46-12 служебный
Публикации	
1. Krasulya O.N. Study of factors determining quality of broiler chicken meat processing products 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. 2. 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. 3. Пат. 2561266 РФ, МПК A23L1/315. Способ производства полуфабрикатов из	

мяса цыплят-бройлеров./ Красуля О.Н., Потороко И.Ю., Цирульниченко Л.А.; патентообладатель (ФГБОУ ВПО "ЮУрГУ" (НИУ)). - № 2561266; опубл. 27.08.2015. бюл. № 24, 12 с.
4. Krasulya O. Impact of acoustic cavitation on food emulsions / Krasulya O., Bogush V., Trishina V., Potoroko I., Khmelev S., Sivashanmugam P., Anandan S.// Ultrasonics Sonochemistry. 2016. Т. 30. С. 98-102.
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.