

Сведения об официальном оппоненте

по диссертации Хвостова Даниила Владиславовича на тему «Разработка методики исследования протеотипических пептидов для количественного анализа мышечных белков в мясной продукции МRM методом» представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по 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 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» 05.13.18 – «Математическое моделирование, вычислительная техника и комплексы программ»
Ученое звание (по кафедре, по специальности)	Профессор
Телефон	+7(499)154-79-79
Адрес электронной почты	okrasulya@mail.ru
Почтовый адрес	127434, г. Москва, ул. Тимирязевская, 49
Основное место работы	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Российский государственный аграрный университет – МСХА им. К.А. Тимирязева
Должность	Кафедра «технология хранения и переработки продуктов животноводства»
Публикации	
1. Krasulya O. Impact of acoustic cavitation on food emulsions / O. Krasulya, V. Bogush, V. Trishina, I. Potoroko, S. Khmelev, P. Sivashanmugam, S. Anandan //Ultrasonics sonochemistry. – 2016. – Vol. 30. – P. 98-102.	
2. Anandan S. Physicochemical characterization of black seed oil-milk emulsions through ultrasonication / S. Anandan, M. Keerthiga, S. Vijaya, A. Asiri, V. Bogush, O. Krasulyaa //Ultrasonics sonochemistry. – 2017. – Vol. 38. – P. 766-771.	
3. Карпов В. И. Искусственный интеллект в технологической системе производства колбас заданного качества /В.И. Карпов, О.Н. Красуля, А.В. Токарев // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2017. – Т. 79, № 1 (71).	

4. Красуля О. Интеллектуальные экспертные системы в практике решения прикладных задач пищевого производства / О. Красуля, А. Токарев, С. А. Грикнас, Л. С. Шувариков, О. Н. Пастух // – 2017.
5. Potoroko I. Ultrasound effects based on simulation of milk processing properties / I. Potoroko, I. Kalinina, V. Botvinnikova, O. Krasulya, R. Fatkullin, U. Bagale, S. Sonawane // Ultrasonics sonochemistry. – 2018. – Vol. 48. – P. 463-472.
6. Krasulya O. The study of changes in raw meat salting using acoustically activated brine / O. Krasulya, L. Tsirulnichenko, I. Potoroko, V. Bogush, Z. Novikova, A. Sergeev, T. Kuznetsova, S. Anandan // Ultrasonics sonochemistry. – 2019. – Vol. 50. – P. 224-229.
7. Красуля О. Технология производства замороженных полуфабрикатов в тесте с применением управляющих воздействий / О. Красуля, И. Шибаев, А. Лазарев, Ю. А. Шумский // Мясная индустрия. – 2019. № 12. – С. 21-25.
8. Krasulya O. Studying the Influence of Acoustic Cavitation and Avalanche-Streamer Discharge on the Quality of Raw Milk in Order to Achieve the Pasteurization Effect / O. Krasulya, K. Kanina, N. Zhizhin, N. Shlenskaya, A. Demid // KnE Life Sciences. – 2020. – P. 558–568.
9. Sergeev A. The effect of ultrasound treatment on the interaction of brine with pork meat proteins / A. Sergeev, N. Shilkina, V. Tarasov, S. Mettu, O. Krasulya, V. Bogush, E. Yushina // Ultrasonics sonochemistry. – 2020. – Vol. 61. – P. 104831.
10. Красуля О.Н. Способ посола цельномышечных мясных продуктов / О.Н. Красуля, В.И. Богуш, А.И. Сергеев, А. Мутупандиан // – 2020.
11. Krasulya O. The Use of Ultrasound for Novel Meat Processing / O. Krasulya, V. Bogush, I. Potoroko, L. Tsirulnichenko, N. Vostrikova // – 2021.
12. Krasulya O. Estimation of the stability of skeletal muscle myoglobin of chilled pork treated with brine activated by low-frequency high-intensity ultrasound / O. Krasulya, A. Smirnova, V. Bogush, N. Shlenskaya, N. Vostrikova, S. Mettu // Ultrasonics Sonochemistry. – 2021. – Vol. 71. – P. 105363.

Кафедра Технология хранения
и переработки продуктов животноводства
МСХА имени К.А. Тимирязева
д.т.н. по специальности
05.18.04 – «Технология мясных,
молочных и рыбных продуктов и
холодильных производств»

Красуля О.Н.

Личную подпись Красули О.Н.
Заверяю:

