

## СВЕДЕНИЯ ОБ ОФИЦИАЛЬНОМ ОППОНЕНТЕ

по диссертации Никитиной Марины Александровны «Интеграция цифровых технологий в процесс принятия решений при разработке пищевых продуктов заданного состава и свойств», представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по научным специальностям 05.13.06 – «Автоматизация и управление технологическими процессами и производствами (в пищевой промышленности)», 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»; 05.13.18 – «Математическое моделирование, вычислительная техника и комплексы программ (научные исследования)»
Ученое звание (по кафедре, по специальности)	профессор
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
<b>Публикации</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Krasulya O.N.</b> 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 // В сборнике: IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. International Conference on Production and Processing of Agricultural Raw Materials. – 2021. – С. 062004. DOI: 10.1088/1755-1315/640/6/062004</li> <li>2. <b>Красуля О.Н.</b> Пищевые добавки и ингредиенты в мясной, молочной и рыбной промышленности: учебное пособие / О.Н. Красуля, А.А. Кочеткова, Е.В. Казакова, Е.В. Жукова, С.А. Грикшас. – Москва: Издательство «Print24», 2021. – 108 с.</li> <li>3. <b>Krasulya O.</b> 1.27 - The Use of Ultrasound for Novel Meat Processing / O. Krasulya, V. Bogush, I. Potoroko, L. Tsirolnichenko, N. Vostrikova // Innovative Food Processing Technologies. – 2021. – A Comprehensive Review. – pp. 465-493. <a href="https://doi.org/10.1016/B978-0-08-100596-5.22936-3">https://doi.org/10.1016/B978-0-08-100596-5.22936-3</a></li> <li>4. <b>Красуля О.Н.</b> Управление качеством мясных продуктов в условиях реального времени с применением экспертной системы «МультимитЭксперт» / О.Н. Красуля // В сборнике: 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.</li> <li>5. <b>Красуля О.Н.</b> Технология производства замороженных полуфабрикатов в тесте с применением управляющих воздействий / О.Н. Красуля, И.Е. Шибяев, А.А. Лазарев, Ю.А. Шумский // Мясная индустрия. – 2019. – № 12. – С. 21-25.</li> <li>6. Potoroko I. Ultrasound effects based on simulation of milk processing properties / I. Potoroko,</li> </ol>	

I. Kalinina, R. Fatkullin, V. Botvinnikova, **O. Krasulya**, U. Bagale, S.H. Sonawane // Ultrasonics Sonochemistry. – 2018. – Т. 48. – С. 463-472. DOI: 10.1016/j.ultsonch.2018.06.019

7. **Красуля О.Н.** Интеллектуальные экспертные системы в практике решения прикладных задач пищевого производства: монография // О.Н. Красуля, А.В. Токарев, С.А. Грикшас, А.С. Шуварилов, О.Н. Пастух. – Иркутск: ООО «Мегапринт», 2017. – 152 с. ISBN: 978-5-905624-67-4

8. 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). – С. 106-113. DOI: 10.20914/2310-1202-2017-1-106-113


9. Карпов В.И. Экспертная система поддержки принятия решений в технологии производства колбас заданного качества / В.И. Карпов, **О.Н. Красуля**, А.В. Токарев // В сборнике: Системный анализ в проектировании и управлении. Сборник научных трудов XXI Международной научно-практической конференции: в 2-х томах. – 2017. – С. 255-265.

10. **Красуля О.Н.** Моделирование рецептур пищевых продуктов и технологий их производства: теория и практика / О.Н. Красуля, С.В. Николаева, А.В. Токарев, А.Е. Краснов, И.Г. Панин. – Санкт-Петербург: ГИОРД, 2015. – 320 с. ISBN: 978-5-98879-164-5

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

О.Н. Красуля  
 30.08.2021

127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, 49  
 Тел. 8(499)976-46-12  
 E-mail: okrasulya@mail.ru

Подпись О.Н. Красуля  
  
 О.Ю. Зурниев  
 рук. службы кадров  
 и приема  
 персонала