

Председателю  
Диссертационного совета  
Д 212.182.08

Я, Красуля Ольга Николаевна, даю согласие на оппонирование кандидатской диссертации Цирульниченко Лины Александровны на тему «Формирование улучшенных потребительских свойств продуктов переработки мяса птицы, выработанных с использованием эффектов ультразвукового воздействия на основе водоподготовки».

**Сведения об официальном оппоненте:**

Фамилия, имя, отчество	Красуля Ольга Николаевна
Гражданство	Россия
Ученая степень (с указанием шифра специальности научных работников, по которому защищена диссертация)	Доктор технических наук 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств 05.18.13 – математическое моделирование, вычислительная техника и комплексы программ в научных исследованиях
Ученое звание (по кафедре, специальности)	профессор по кафедре «Информационные технологии»
<b>Основное место работы</b>	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	ФГБОУ ВПО «Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского»
Наименование подразделения	Кафедра «Технология продуктов питания и экспертиза товаров»
Должность	Профессор
Публикации по специальности 05.18.15 – «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания» (4-5 публикаций за последние пять лет, в том числе обязательно указать три публикации за последние три года)	
1. Технология и оборудование для обработки пищевых сред с использованием кавитационной дезинтеграции. Учебное пособие для студентов вузов. С-Петербург, ГИОРД, 2013. 151 с.	
2. использование сонохимии при производстве вареных колбас // Мясная индустрия . 2013, 7	

3.Applications of sonochemistry in Russia food processing industry//Ultrasonic Sonochemistry 21(2014) p.2112-2116. ELSEVIER.

Подпись официального оппонента

О.Н. Красуля



В.Н. Иванова

дата 12.09.2014