

РЕЦЕНЗИЯ

Относно конкурс за заемане на академична длъжност „ДОЦЕНТ”
по научна специалност „Технология на млякото и млечните продукти”,
в професионално направление 6.3. Животновъдство
в Аграрен факултет при Тракийски университет, гр. Стара Загора
с кандидат: Николина Найденова Желева, д-р гл.асистент

**РЕЦЕНЗЕНТ: КОЛЬО ТЕНЕВ ДИНКОВ, д.т.н. професор в Университет
по хранителни технологии, гр. Пловдив**

1. Информация за конкурса

Конкурсът е обявен за нуждите на катедра „Животновъдство –
преживни животни и млекарство” на Аграрен факултет към Тракийски
университет – Стара Загора в Държавен вестник, бр. 100/05.12.2014 г.

Участвам в състава на научното жури по конкурса, съгласно Заповед
№ 481/09.03.2015 г. на Ректора на Тракийски университет.

2. Информация за кандидата в конкурса

Кандидатът в конкурса гл. ас. д-р Николина Найденова Желева е
завършила Тракийски университет в гр. Стара Загора, като е придобила ОКС
„бакалавър” през 1998 г. и ОКС „магистър” през 2003 г. През декември 2005
г. придобива ОНС „доктор” след успешно защитена дисертация на тема:
„Биологични и технологични качества на биволско мляко от породата
Българска Мурра за производство на млечни продукти”.

Академичната си кариера започва през 2006 г. като асистент към
катедра „Животновъдство – преживни животни и млекарство”. От 2007 г. е
старши асистент, а от 2010 г. до сега е главен асистент в горепосочената
катедра. Владее английски и руски език.

3. Изпълнение на изискванията за заемане на академичната длъжност.

Кандидатът в конкурса гл. ас. д-р Николина Н. Желева, съгласно
приложените материали е изпълнила изискванията на Приложение 8.1,

относно критериите за оценяване за придобиване на длъжност „доцент” в Тракийски университет – Стара Загора.

4. Оценка на преподавателската дейност.

Гл. ас. д-р Николина Н. Желева има преподавателски стаж в Тракийски университет от 2006 г. до сега в продължение на 10 години. През този период извежда упражнения с редовни и задочни студенти по дисциплините: „Мляко и млечни продукти”, „Технологии за преработка на мляко” и „ФХМ за анализ”. От направената справка се вижда, че за периода от 2008 г. до 2014 г. гл. ас. д-р Николина Н. Желева е била научен ръководител на 10 успешно защитили дипломанти от ОКС ”бакалавър”.

Кандидатът в конкурса е съавтор в две отпечатани учебни пособия: „Ръководство за упражнения по мляко и млечни продукти” и „Мляко и млечни продукти с методи за изследване”. Разработени са две нови учебни програми, като учебно-методична дейност.

5. Обща характеристика на представените научни трудове/публикации.

Кандидатът в конкурса гл. ас. д-р Николина Н. Желева участва с обща научна продукция, както следва:

✓ *Научни публикации и публикувани научни доклади – 37 бр.*

От тях публикации, свързани с дисертационния труд – 3 бр. и публикации, несвързани с дисертационния труд – 34 бр.

✓ *Участие в научноизследователски проекти – 10 бр.*

Представените по конкурса публикации, свързани с дисертационния труд и участия в научноизследователски проекти не са обект на рецензиране, но са взети предвид при общата оценка на кандидата.

Всички 34 публикации, несвързани с дисертационния труд са отпечатани в наши и чужди научни списания или в сборници от научни конференции.

При разглеждане на статиите се вижда, че статия с № 30 е повторение на статия с № 11, статия с № 36 разглежда определянето на ККТ при производството на бяло саламурено сирене, в което няма научна новост, освен това определянето на ККТ е конкретен ангажимент на фирмите производители. Предвид казаното, тези две статии няма да бъдат оценявани.

Научните разработки са публикувани в чуждестранни научни списания - 5 бр. и в български научни списания и сборници на български и английски език – 27 бр. Приложени са 50 бр. открити цитирания.

Научноизследователската работа на гл. ас. д-р Николина Н. Желева може да се систематизира в следните тематични направления:

- ✓ *Изследване възможностите за получаване на функционални млечнокисели продукти и подобряване на технологичните им свойства при добавяне на биологичноактивни компоненти (9 статии с №№ 8, 9, 12, 16, 20, 24, 26, 27, 35)*

Проведени са изследвания, свързани с обогатяване на киселомлечни продукти чрез добавяне на: два вида ядки (орехи и лешници), екстракти от тях, комбинация на орехи и мед, различни видове плодови сокове – натурални или подсладени със захар или захарин, комбинация от билки и мед. Изследвано е влиянието на гореспоменатите добавки върху киселинообразуването, количеството и съотношението на млечнокиселите бактерии, аминокиселинния състав, количеството на ненаситените мастни киселини и минерални елементи. Установена е възможността за използване на широка гама от биологичноактивни компоненти, които от една страна не променят, а в някои случаи влияят положително върху технологичните свойства, а от друга страна подобряват биологичната ценност и трайност на новополучените млечни продукти.

Би следвало да отбележим и проведеното изследване, свързано с добавяне на пробиотични бактерии при производство на кисело мляко смес 2:1 от краве и козе мляко. Установено е влиянието върху времето на коагулация, киселинността, количеството на незаменимите аминокиселини и

ненаситени мастни киселини. Към тази група би следвало да прибавим и проведеното обзорно изследване за значението на млякото и млечните продукти за човешкия организъм и необходимостта от познаване на всяко едно от хранителните вещества, съдържащи се в млякото и млечните продукти, за да ги оценим като храна за хората. Наред с това е акцентирано върху оригиналността и значимостта на българското кисело мляко.

Обобщената оценка на получените резултати от изследванията в това направление показват, че те в голямата си част дават нови решения за практиката и обогатяват приложната наука с нови знания.

✓ *Изследване на състава и свойствата на овче мляко, добивано от различни породи, отглеждани у нас (7 статии с №№ 10, 11, 13, 15, 23, 25, 28)*

Това направление включва поредица от изследвания, свързани с определяне на състава и основни технологични параметри, определящи качеството на изследваните млека, като суровина при производство на различни млечни продукти. Изследвано е овче мляко, добивано от 7 вида разпространени у нас породи. Получените резултати от проведените изследвания в това направление са ориентирани към конкретното им приложение в практиката, което определя приложния им характер.

✓ *Изследване приложението на спектроскопския метод при определяне състава и свойствата на млечни продукти (2 статии с №№ 14 и 34).*

Изследвани са промените при зреене на кашкавал от краве мляко при използване на близка инфрачервена спектроскопия (NIS). Създадени са класификационни модели за кашкавал и бяло саламурено сирене, относно тяхната автентичност.

Получените резултати от проведените изследвания в това направление имат научноприложен характер и дават нова научна информация, която с успех може да се използва в инженерната практика.

✓ *Изследвания, свързани с влиянието на активираната лактопероксидална система (LPS) върху някои микроорганизми и аминокиселинния състав на биволско и овче мляко (4 статии с №№ 4, 21, 22, 31).*

Изследвано е влиянието на активираната лактопероксидална система съответно по химичен или биологичен начин. Установено е бактериостатичното им действие по отношение на общия брой микроорганизми, а така също и бактерицидното им действие по отношение на колибактерии и психротрофи. Наред с това е изследвано и влиянието на химично активираната LPS върху аминокиселинния състав на биволско мляко.

Получените резултати от изследванията в това направление показват, че те имат приносен характер за обогатяване на науката с нови знания и нови приложни решения за практиката.

✓ *Изследвания, свързани с качеството и автентичността на млечни продукти, предлагани в търговската мрежа на гр. Стара Загора (4 статии с №№ 7, 17, 33, 37).*

Изследван е физико-химичния състав на различни търговски марки бяло саламурено сирене и е установена тенденция към завишаване количеството на използвани растителни мазнини в имитиращите продукти, както и използването им в някои търговски марки класическо бяло саламурено сирене.

Аналогично е изследван физикохимичния състав на пет търговски марки кисели млека. Установени са различия в състава, а така също и ниска титруема киселинност, която почти не се променя при хладилно съхранение за по-дълъг период от време, дължащ се евентуално на използваните видове закваски или на добавени стабилизиращи вещества.

Проведени са изследвания и е определен и аминокиселинния състав на посочените млечни продукти.

Получените резултати от проведените изследвания в това направление показват и потвърждават тенденциите при производството на основни видове млечни продукти у нас през последните години.

✓ *Изследвания, свързани с определяне на здравословни индекси на млечни продукти от биволско мляко (2 статии с №№ 18 и 19).*

Проведени са изследвания и са определени здравословни индекси на сурово биволско мляко и на получени от него бяло саламурено сирене и кисело мляко. Установено е съотношението на омега-6:омега-3 мастни киселини. Резултатите от проведените изследвания установяват, че изследваните в това направление биволско мляко и получени от него млечни продукти са с нисък рисков фактор за човешкото здраве.

Тези резултати имат приносен характер за обогатяване на науката с нови знания и нови решения за практиката.

6. Критични бележки и препоръки

Проблематиката, по която работи кандидатката е актуална и получените резултати са интересни за науката и практиката.

Бих препоръчал на гл.ас. д-р Николина Желева в бъдещата си изследователска работа да избягва мултиплициране на аналогични изследвания под различна форма в няколко публикации. Да насочи усилията си към окрупняване на експерименталните данни в по-мощабни публикации, което ще й позволи по-задълбочена дискусия на резултатите. Наред с това, в голяма част от изследванията би могло да се прилага успешно статистическа обработка на получените резултати.

Направените критични бележки и препоръки не са от естество да намалят достойнствата от изследователската работа на гл.ас. д-р Николина Желева.

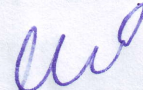
7. Заключение

На основа на анализа и ценките за научноизследователската и учебнопреподавателската дейност и съответствието, като количествени и

качествени характеристики на материалите, представени от кандидата с изискванията на академичната длъжност „Доцент“, съгласно ЗРАСРБ, Правилника за неговото приложение и Правилника на Тракийски университет – гр. Стара Загора за прилагането му, намирам за основателно да предложа гл.ас. д-р Николина Желева да заеме академичната длъжност „Доцент“ по научна специалност „Технология на млякото и млечните продукти“, в професионално направление 6.3. Животновъдство, област на висше образование 6. Аграрни науки и ветеринарна медицина към Тракийски университет, гр. Стара Загора.

17.04.2015 г.
гр. Пловдив

Рецензент:


/проф. д.т.н. Кольо Динков/