Вх. No 935
Получено на 07.11.2014 г.

РЕЦЕНЗИЯ

на материалите на доц. д-р Павлинка Георгиева Параскова, представени за участие в конкурса за академична длъжност „***професор***", обявен по професионално направление 5.12. Хранителни технологии, научна специалност *„Технология на плодовите и зеленчуковите консерви"*

Рецензент: професор д.т.н. Стамен Николов Стамов

Конкурсът за научната длъжност „професор" по научната специалност „Технология на плодовите и зеленчуковите консерви" е обявен в „Държавен вестник" брой 69/19.08.2014.

Участник в конкурса е един кандидат – доц. д-р Павлинка Георгиева Параскова, в.и.д. директор на Институт за изследване и развитие на храните – Пловдив, към ССА.

Доц. д-р Павлинка Параскова е завършила висшето си образование във ВИХВП Пловдив (сега УХТ) – инж. технолог по специалност „Хладилна техника и технологии". След завършване работи като инж. технолог в Научноизследователския институт по консервна промишленост - Пловдив (сега ИИРХ), отдел „Хладилни технологии". В Института започва научноизследователска дейност като задочен аспирант по „Технология на консервирането на плодове и зеленчуци". През 1979 г. защитава дисертация на тема: „Проучване на някои технологични проблеми при механизирано брани кайсии, предназначени за преработка в компот". През 1980 г. става н.с. III степен, а от 1986 г. е н.с. II степен. Цялостната й научна и научно-приложна дейност (34 години) е в областта на хранителните технологии и включва над 140 публикации. Има участия в редица наши и международни научни прояви – конгреси, симпозиуми, семинари. Ръководи и/или участва в редица проекти, в т.ч. и с международно участие (САЩ, Италия, Украйна, Румъния и др.). Усъвършенства научноизследователската си дейност със специализации (САЩ, Амхерст, 1990-1991). Има богат административно-ръководителски опит като директор на институт, ръководител на научни секции и др. Била е член на редколегии на списания, рецензент на книги, монографии, дисертации, публикации, конкурси.

За участието си в конкурса доц. д-р Павлинка Георгиева Параскова е представила информация за цялостната си научна и научно-приложна дейност; материалите може да се групират както следва:

1. Публикации, свързани с кандидатската дисертацията; публикации, свързани с присъждане на научното звание „доцент";
2. Научна продукция (публикации и доклади) за присъждане на научното звание „професор" (извън продукцията в т. 1) – 45 бр. и 1 бр. книга;
3. Научноизследователски проекти – 14 бр., в т.ч. международни – 8 бр.; като ръководител – на 5 бр. и участие – в 9 бр.

В представените материали от доц. Параскова има и други документи, допълващи представата за нейната научна, приложна и учебно-преподавателска дейност.

Действащите нормативни изисквания за участие в конкурса за „професор" от страна на доц. Параскова са изпълнени.

Рецензирането на предоставените по конкурса материали е съобразено с изискванията на Закона за развитието на академичния състав в Р. България (2013) и на Правилника по закона, както и с Правилника за прилагане на ЗРАС в ССА (2012). Рецензията е изградена основно на база поставените в ЗРАС изисквания и критерии (чл. 29 и чл. 29-б), оценящи постиженията на кандидатката по отношение на нейната (**1**) **учебна дейност** и (**2**) **научноизследователска дейност.**

ОЦЕНКА НА НАУЧНАТА И НАУЧНО-ПРИЛОЖНА ДЕЙНОСТ

I. НАУЧНА ПРОДУКЦИЯ

Обект на оценка/рецензиране за конкурса е предложената продукция, след предходните процедури за к.т.н. и доцент – общо 45 бр. заглавия (научни публикации и доклади/презентации) и 1 бр. учебник/книга. От всички тези научни публикации, 23 бр. са в български издания, а 22 – в утвърдени международни издания, с импактфактор. От приетите за рецензиране публикации, доц. Параскова е водещ автор на 25 бр. (над 55 %). Това показва, че в над половината от предложените материали, кандидатката доц. Павлинка Георгиева Параскова има водеща роля в създаване на дадената научна продукция – в провеждане на експерименталната част, анализа и дискусията на резултатите и формиране на научните заключения.

Представената научна продукция може да се насочи за анализ и оценка към следните направления:

1. Разработки, свързани с храненето и хранителните продукти (в различни аспекти: социално-икономически; маркетинг, потребителски предпочитания).

2. Разработки, свързани с безопасност и качество на храните; изследвания, свързани с определяне/оценка качеството чрез органолептични/сензорни тестове и анализи.

3. Разработки с технологичен характер, свързани със създаване на нови/непопулярни у нас продукти и нови или с подобрени параметри хранителни технологии.

В ПЪРВОТО НАПРАВЛЕНИЕ, относно *разработки, свързани с храненето и хранителните продукти* може да се отнесат преобладаващата част от разработките – 29 бр. публикации/заглавия [***49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 62-A, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 75, 76, 77, 78, 86, 87, 88, 89, 90*** и ***91***]. Всички те, повече или по-малко, касаят основни/актуални въпроси, свързани с храненето и важни хранителни продукти, като в отделните разработки е акцентувано в различни посоки: социално-икономически; маркетинг, потребителски предпочитания.

В публикации [***49, 53, 55***] са показани резултати от проучване върху търсенето и потреблението на хранителни продукти у нас (1997 г.) в период на развиваща се пазарна среда; показани са и анализирани социално-икономическите и демографски фактори, влияещи върху търсенето; анализирани са потребителските предпочитания към храните; проведен е регресионен анализ за потребителски предпочитания в три периода – ежедневен, седмичен, месечен; посочени са различията. Разгледани и анализирани са потребителските проблеми във връзка с хранителните атрибути в една икономика в преход.

В аналогична посока са и проучванията в публикация [***50***], в която преходът към пазарно ориентираната икономика в България се характеризира със спад на реалните доходи и промени в хранителните навици. Посочва се, че важен проблем е хранителният статус на сегмента с ниски доходи на „най-ниските" слоеве (Lias) на населението; безработните и пенсионерите представляват два от най-уязвимите групи от населението в тази насока. Посочва се, че доходи и социално-демографски профили, включително възраст, образование, пол и географски регион са отговорни за различията в моделите на „прием на храна". Информацията се допълва и в публикация [***51***], в която е проучено потреблението на месо и месни продукти. С аналогичен изследователски подход е показано търсенето и потреблението на конкретни/специфични фъстъчени продукти (тахан) у нас [***52***]; анализирано е цялостното потребителското отношение към фъстъците у нас [***54***].

В публикация [***56***] са показани резултати от анкетно проучване (152 анкетирани) за потребителски предпочитания на шоколадово фъстъчен крем. Използвани са съвременни методи за получаване и обработка на резултатите. Оценени са важни сензорни характеристики; направени са препоръки за промените/коригирането им. Получените резултати са полезни за бъдещи технологични решения на такива продукти, както и за подобряване на маркетинговата им реализация.

Аналогични проучвателни изследвания върху пазарната ниша за месо и месни продукти в България са изложени в публикация [***57***]. Установени са различията в социално-демографски профили на потребителите по отношение консумацията на видовете меса и месни продукти, разглеждани в това изследване, консумирани от отделни сегменти от населението.

В публикация [***58***] са показани резултати от маркетингово проучване на потребителски предпочитания на български фъстъчени масла. Проучвани са предпочитания към „гладки" (PBS) и „хрупкави" (PBCN) фъстъчени масла, чрез тестове „Централна локация" (CLT).

В публикация [***59***] е изследвано потреблението на предлаганите стоки/продукти в малки пазарни обекти на хранителни и др. под. продукти. Дискутиран е профила на потребителите и тяхната ориентация към избора на пазаруване.

В публикация [***60***] е доказан значителен интерес към фъстъчени продукти, в т.ч. фъстъчени масла. Широкообхватно национално проучване (1997-1999), при ползване на сензорни тестове, показва желанието на нашите потребители към тези, слабо рекламирани у нас фъстъчени продукти. Резултатите от проучването би стимулирало нашия бизнес в тази насока.

Публикация [***63***] има обзорно-информационен характер; предоставя данни от дългогодишни научни изследвания (съвместни с други чуждестранни институции/научни центрове), свързани с производството на фъстъци и фъстъчени продукти, както и потребителските нагласи за тяхното приемане.

В публикация [***64***] са разгледани някои проблеми, свързани с храненето в социален и здравословен аспект. Резултатите и коментарите са полезни за провокиране на рационално хранене и ефективност в реализиране на изхранването в условия на ниска платежоспособност.

В няколко разработки [***65, 66, 67, 68***] е разгледано отношението към храни (видове, полезност и предпочитания) от различни социално-икономически аспекти; направени са обобщения и полезни препоръки.

Няколко разработки [***75, 76, 77, 78***] са свързани с коментари и дискусии върху съвременните представи за същността и перспективите на „хранителната верига"; за развитие на хранителните продукти; за анализ на съвременните хранителни пазари. Публикациите [***75*** и ***76***] са свързани със съвременните представи и изисквания относно храните и хранителната верига. Публикацията [***75***] третира въпроси, свързани с темата „качество и безопасност на храните"; коментират се актуални въпроси/изисквания, свързани с системите за качество и безопасност на храните по цялата хранителна верига. Статията [***76***] има тематично-информационен характер; показани/коментирани са същността и перспективите на хранителната верига.

Няколко разработки [***86, 87, 88***] предлагат научна информация, относно маркетинга на иновативни хранителни продукти [***86***]; формирани са основни характеристики на предложена от авторите съвременна концепция за създаване на иновативен продукт, както и методите за управление на развитието му [***87***]; дискутирана е актуалната тема „Трансфер на знания и технологии към малките и средни предприятия в хранителния бизнес" [***88***].

В самостоятелна разработка/пленарен доклад [***89***] са предложени научни коментари на понятия, обединени в тематика „храни, технологии и здраве". В подобна разработка [***91***] е коментирана връзката между храната (енергийната и биологична активност), здравето и дълголетието. В аналогично тематично направление е и разработката [***90***], касаеща „хранителната пирамида на българското население в условията на преход към пазарна икономика"; дискусията по темата е на база на проучвания в периода 1997-1998 г.; показано е предпочитанието на храни от населението през този период.

ВЪВ ВТОРОТО НАПРАВЛЕНИЕ, относно *разработки, свързани с безопасност и качество на храните и с определяне/оценка качеството чрез органолептични/сензорни тестове и анализи* може да се посочат 5 заглавия [***73, 74, 83, 85, 92***].

Две от разработките [***73*** и ***74***] са свързани с традиционен наш продукт – лютеница.

В статията [***73***] е предложен материал на изследване, с което са определени и анализирани различните качествени и количествени аспекти на популярния у нас продукт „лютеница". Анализиран е широк асортимент от произвеждани у нас лютеници – от различни производители и различни предлагани на пазара асортименти. Разработката има методично-информационен характер и дава указание за по-пълна и научнообоснована

оценка на този продукт. В производствената практика резултатите могат да се ползват при оценка и контрол на качеството и при „стандартизиране" на тази група продукти.

В статията [***74***] е предложен материал на изследване, чрез което е събрана и анализирана информация относно потребителското предпочитание към един традиционен наш продукт – лютеница. Резултатите са полезни при настоящите и бъдещи/потенциални технологични разработки на този продукт. Установено е, че лютеницата е традиционно желан наш продукт, но здравословността й не се отчита от консуматорите; предпочитат се по-качествени, дори по-скъпи асортименти. Резултатите могат да се ползват в маркетинга на тези продукти.

Към това направление имат отношение и публикациите [***75*** и ***76***], тъй като касаят тематиката „качество и безопасност на храните", но поради акцента върху „хранителната верига", те бяха коментирани в предходното направление.

Три публикации [***83, 84*** и ***85***] касаят въпроси, свързани с качеството на ябълкови плодове в различни технологични етапи – от предназначени сортове за свежа/непосредствена консумация, до хладилно съхранявани. В аналогична посока е и четвърта публикация [***92***], в която е показана зависимост между физични и химични показатели, определящи качеството ябълки от два изследвани сорта.

В ТРЕТОТО НАПРАВЛЕНИЕ, относно *разработки с технологичен характер, свързани със създаване на нови/непопулярни у нас продукти и нови или с подобрени параметри хранителни технологии* могат да се отнесат 6 бр. заглавия [***61, 69, 70, 71, 72 и 81***].

В публикация [***61***] е разработена технология и състав на плодови пюрета (7 асортимента) и напитки, обогатени с високоестерифицирани ябълкови пектини (СЕ=68%), в количества 1-2%. На плодовите пюрета и напитки е направен сензорен анализ и са определени някои физико-химични характеристики. Създадените продуктите са предназначени за диетично/здравословно хранене; установен е ефектът им към намаляване на холестерина, на въздействието на триглицеридите и общите мазнини, в сравнение с изходните нива. Разработката е особено полезна за профилактичното и болнично хранене.

Разработка [***69***] третира въпроси, свързани с термичната обработка и въздействието й върху качеството на храните. Чрез термично въздействие и промени в антоцианите е моделирано/коментирано влиянието на температурата върху микробния профил на продукта.

В статията [***70***] са показани изследвания за определяне на някои биохимични характеристики на различни сортове кестени (2 български и 4 чуждестранни). Изложени са данни, показващи техният специфичен хранителен профил, характеризиращ се с високо съдържание на захари, много ниско съдържание на протеини (най-вече глутен), много ниско липидно съдържание и сравнително високо съдържание на аскорбинова киселина, калций и магнезий. Информацията е полезна за технологичната практика и рационалното хранене.

Разработката [***71***] има приложен характер – експерименталната работа се състои в разработване на технология за получаване на нискоглутенови пюрета от кестени. При ползване на два наши сорта кестени („Карлово" и „Розино") са разработени/предложени 4 технологични варианта: за приготвяне на натурални пюрета и композитни пюрета (с добавка на други пюреобразни компоненти), в хомогенен и хетерогенен вид. При това крайните продукти се предлага да бъдат в стерилизиран и замразен вид. Разработката провокира производство на непопулярни, но полезни продукти.

В статията [***72***] са показани изследвания върху хранителни показатели на пюрета от различни сортове кестени. Показано е, че изследваните пюрета имат много ниско глутеново съдържание, относително висока енергийна стойност и много ниско липидно съдържание.

Статията [***82***] коментира въпроси, свързани с микровълнови технологии за стерилизация. Определени са основните функционални характеристики; изяснена е ролята на опаковката при стерилизация на храни с микровълнова енергия. Изложеният материал е полезен за технологичната практика, тъй като са дадени някои икономически параметри на микровълновите технологии за стерилизация на храни.

Останалата част от разработките, представени в конкурса [***62, 79, 80, 81***], трудно биха се включили във формираните по-горе направления на настоящата рецензия, поради което се коментират тук. В едната [***62***] се разглежда възможността да се ползват като инхибитори на липиди в кръв 10 биологични активни метала, намерени в гъби-манатарки; установено е, че тези гъби-манатарки (диворастящи, в два планински региона у нас) инхибират липидната пероксидация. Разработката е по двустранно сътрудничество (с Украйна) и е полезна за здравната профилактика. Разработките [***78*** и ***80***] касаят проучвания, свързани с влиянието на микровълните (микровълново облъчване) върху поникването/кълняемостта на доматени семена, а статията [***81***] – влиянието на това облъчване върху флората на някои сухи билки и подправки.

Обобщение: Разработките, включени в рецензираната научна продукция, са изведени с разбиране, методически издържани са и касаят актуални научни и научно-приложни проблеми, в резултат на което са постигнати редица приноси. Прилагани са прецизни и съвременни схеми за провеждане на експериментите; публикациите са добре структурирани, с подходящо онагледяване, но не всички са със задълбочена дискусия на резултатите. Резултатите са станали достояние на научната общност, видно от Справката на цитиранията: посочени са 52 бр. цитирания, при това 51 бр. в международни издания.

II. НАУЧНО-ПРИЛОЖНА ПРОДУКЦИЯ

Доц. Павлинка Параскова е участвала (според дадената от нея справка) в разработването на **14 броя научноизследователски проекта** (в т.ч. 8 международни, а на 5 е ръководител), **от които:**

1) В ръководството на **5 проекта:** по линия на СИВ (1987-1989); на ССА (1990-1996); Американско-български проект (1997-2007); По проект с Р. Италия (2001-2003) и Проект на Изпълнителната агенция по здравеопазване и връзки с консуматорите на ЕС (2011-2014).

2) Като член на колектива във:

(**а**) **Четири** международни проекта:

- По Проект на НАТО (2002-2004);
- В **два** проекта за двустранно сътрудничество (по МОМН, с Румъния; 2010-2012);
- По Проект, съвместен с Русия (ГНУ СибНИИП; 2010-2012).

(**б**) **Пет** научни проекта на ССА: АИХТ (2006-2008; 2007-2009; 2007-2009; 2010-1012; 2012-2014).

Трябва да се отбележи, че доц. Параскова има още редица приложни активи: внедрявания в практиката, изобретения, патенти (2 бр.), др.

Всички научно-приложни разработки/проекти са в научната област на кандидатката и на обявения конкурс. Гореизложените данни показват едно много активно участие на доц. Павлинка Параскова в разработки на много наши и чуждестранни научни проекти. Трябва да се отбележи, че в значителна част от проектите (почти 39%) тя е ръководител на колективите. Информацията, относно научно-приложна продукция е значителен положителен актив за нейната научноизследователска дейност; показател е за висок професионален изследователски опит; умение да работи в екип и да го ръководи; даденост, която трябва да се оцени високо.

В материалите по конкурса са приложени документи, удостоверяващи разработването на всички посочени теми.

Положително трябва да се оценят и **други научни активности** на доц. Павлинка Параскова, посочени в документите й, които са атестат за експертното й ниво. Доц. Параскова е работила в редакционните колегии на сп. „Хранителна промишленост", а понастоящем е член на редакционната колегия на научен журнал „Ново знание". Написала е множество рецензии на книги, монографии, дисертации, публикации; оценявала е материали в конкурси за получаване на научни степени и звания. Понастоящем е ръководител на български екип в Европейски мрежов проект (SALUX), с участието на 12 държави. Повишава непрекъснато професионалната си квалификация.

Трябва да се отбележат и добрите мениджърски умения на доц. Параскова, които имат отношение към административно-организационната дейност на науката. Спомена се, че е била ръководител на Института (в различните му формати) през годините като директор (1996-2000; 2001-2003; 2008-2011 год. и понастоящем) и като ръководител на секция (2004-2005). В качеството си на ръководител, доц. Параскова активно допринася за финансовото осигуряване на Института, който ръководи, чрез проекти, разработки, внедрявания, обучение; има принос за утвърждаване и разширяване на научноизследователската и приложно-внедрителска дейност. Познавам доц. Параскова от завършването й във ВИХВП (УХТ) и цялостната й научно-управленска кариера; положително оценявам амбициите й в двете направления – научноизследователска и управленска дейност. И то в периоди – непосилно трудни в научноизследователската политика на държавата ни.

ОЦЕНКА НА УЧЕБНО-ПРЕПОДАВАТЕЛСКАТА ДЕЙНОСТ

Оценката на учебната дейност на доц. Павлинка Параскова е направена предимно по критериите на ЗРАС (чл. 29-б).

Въз основа на подадените за конкурса документи се вижда, че доц. Параскова има участие в преподавателска дейност във ВУ „Земеделски колеж" – Пловдив (ВУАРР). Преподавател е по две дисциплини: (1) „Съхранение на плодовете и зеленчуците", с хорариум 1020 часа; (2) „Технология на производството на безалкохолни напитки", с хорариум 120 часа. И двете преподавани дисциплини са в научната област на кандидатката и в професионалното направление, по което е обявен настоящият конкурс. Липсва по-подробна информация в тази насока.

Имам лични впечатления от участия на доц. Параскова в различни прояви с изнасяне на лекции, доклади, презентации и др. под., които мо-

гат да допълнят представата за нейните лекторски умения, в т.ч. и за нейния учебно-преподавателски опит.

Бих препоръчал на доц. Павлинка Параскова да засили участието си в учебно-преподавателската дейност, тъй като има богат опит в областта на съвременната хранителна наука и особено при създаване на нови/подобрени хранителни технологии и хранително-вкусови продукти. Познания, които би могла да придаде на учащите се в това направление.

В съавторство тя има книга/учебник „Следберитбени технологии на плодове и зеленчуци" (2002), което също е атестат за учебно-преподавателската й активност.

Доц. д-р Павлинка Параскова е ръководила 3 докторанта, а понастоящем е ръководител на 1 докторант – задочна форма на обучение.

Критични бележки и препоръки имам и по представените от доц. д-р Павлинка Параскова **приноси,** дадени в нейната „Авторска справка за приносите в научните трудове" за настоящето й участие в конкурса за „Професор". Най-общо мога да обобщя:

(1) Да се синтезира формулировката им, като се намали техният брой и „описателност" (сега приносите са „формулирани" в 12 страници !?); да се обобщят само най-главните и значими; така формулирани, приносите „повтарят" изводите и обобщенията на продукцията (доклади, публикации, презентации).

(2) Не трябва в настоящия конкурс да се представят приноси/коментари, основаващи се на нейната цялостна научно-изследователска работа – от научен сътрудник, докторантура, доцентура, до професура.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

На основание на представените в рецензията оценки за научната, научно-приложната и преподавателската дейност на кандидатката, препоръчвам на научното жури да предложи на доц. д-р инж. **Павлинка Георгиева Параскова** да й бъди присъдена академичната длъжност **„професор"** по научната специалност „Технология на плодовите и зеленчуковите консерви".

15. 11. 2014
гр. Пловдив

Рецензент:
(проф. д-р т.н. инж. Ст. Стамов)