Вх. No 947
Получено на 19.11.2014 г.

С Т А Н О В И Щ Е

По конкурс за заемане на академична длъжност "доцент" по професионално направление 5.12.Хранителни технологии, научна специалност "Технология на плодовите и зеленчукови консерви" обявен в ДВ бр.69 от 19.08.2014г от ИИРХ – Пловдив с кандидат
гл.ас., д-р Петя Христофорова Иванова от
доц., д-р Огнян Петров Карабаджов – член на научното жури

1.Обща характеристика на научноизследователската и научно-приложна дейност на кандидата.

Представените от кандидата научни трудове са общо петдесет и девет, от които четири са във връзка с дисертационния труд, единадесет преди заемане на научната длъжност "научен сътрудник I-ва степен" и 44 броя за участието и в конкурса за доцент. Източник за създаването на тази научна продукция е участието и в четиридесет и осем проекта. От научната продукция приложена за конкурса за доцент главен асистент Петя Иванова участвува с осем самостоятелни публикации,а в седемнадесет е водещ автор. Две от публикациите са в списания с импакт фактор, като в една от тях е водещ автор.

Двадесет и пет броя от публикациите са с международно участие в различни конференции и симпозиуми, а осемнадесет в български списания плюс едно участие в национална конференция. По съдържание всички публикации съответствуват на научната област на обявения конкурс.От представената справка за цитиране от други автори се установява, че в наши реферирани научни списания, от които едно с импакт фактор са цитирани дванадесет публикации, а в чужди списания и научни конференции – три броя.

Тематично научната продукция на гл.ас. д-р П. Иванова може да бъде условно разделена в четири направления:

А. Технологични изследвания - касаещи изследване на суровините, създаване на нови асортименти и определяне на хранителният им състав изложени в осемнадесет научни труда.

Б. Биохимични и физични изследвания на хранителни продукти- отразени в тринадесет публикации.

В. Микробиологични изследвания - илюстрирани в десет публикации

Г. Екологично и енергоспестяващо направление касаещо оползотворяване на отпадни води и използуване на слънчева енергия за технологични нужди в хранителната промишленост- показани в три труда.

По други критерии научната продукция на гл.ас.П.Иванова може да бъде разделена на научна и научно- приложна, въпреки, че за някои публикации точна граница между тези две категории не може да бъде поставена. Оценена по този признак в преобладаващата част от научните публикации (около 60%) са застъпени научно-приложни решения, а в останалата част са интерпретирани резултати свързани с физични, биохимични и микробиологични научни изследвания.

Гл. ас. д-р П. Иванова е един от малкото специалисти, който се справя еднакво добре при разработването на технологични задачи и такива свързани с хранителната микробиология – например при определяне на микробиологичния статус на различните видове хранителни продукти. Тази специализация има пряко отношение към изследвания и разработки относно качеството и безопасността на храните.

2. Оценка на педагогическата подготовка и дейност на кандидата.

Гл.ас.П.Иванова работи в научноизследователски институт и поради тази причина нейната работа е насочена основно към научно-изследователска работа. Независимо от това тя успява да сподели своите знания и се ангажира, като ръководител на преддипломен стаж и производствена практика на 7 ученика от ПГХТТ, консултант на един дипломант от УХТ, ръководител на пред дипломен стаж с продължителност 160 часа на 10 студента от УХТ и ментор на проведена студентска практика от 240 часа на 22 студента със степен бакалавър и магистър по специалностите "Анализ и контрол на храните" и "Хранителна химия и микробиология".

3.Основни приноси и значимостта им за науката и практиката.

Резултатите от научната дейност на гл.ас. д-р П. Иванова са основа на редица научни и научно-приложни приноси. На първо място са тези с оригинален характер, като: извършеният скрининг на различни сортове пъпеши за производство на пюрета и напитки с висока биологична стойност, както и разработената технология за получаване на пюре от пъпеши с влагане на ензимни препарати. Значимостта на тези разработки е призната и от полученото авторско изобретение за технологията "Производство на продукти от пъпеши – нектари и пюрета". За първи път са

разработени опитни образци на напитки тип "Смути" чрез използуване на ниско скоростен метод на екстракция, както и напитки от къпини получени чрез студено пресоване. Заслужават внимание и разработените рецептури за плодови нектари обогатени с малцов концентрат, а така също и технологията за получаване на желета от вино и създадените зеленчукови пюрета и напитки посредством насочена млечнокисела ферментация с Lb. Plantarum. Уточнени са и редица технологични параметри при изпичане на тиквички и патладжани, сушене на листни зеленчуци, влиянието на определени ензимни препарати върху реологичните характеристики на пюрета от пъпеши и др., които могат да бъдат използувани в практиката.

Заслужават внимание и приносите, които касаят качеството и безопасността на храните по отношение факторите за контрол върху развитието на Listeria monocytogenes 621 и Listeria monocytogenes, и създаването на производствена програма на три групи стерилизирани консерви за осъществяване на контрол върху микробиологичната безопасност на всеки етап от технологичния процес.

4. Критични бележки и препоръки

Към гл. ас. д-р П. Иванова имам забележка по отношение дефинирането на научните и научно-приложни приноси. При повечето от тях са дадени и данни от резултати, което не е необходимо, а част от тях биха могли да се формулират по-кратко и ясно.

5. Заключение

Рецензираните материали отговарят по обем и качество на изискванията на правилника за прилагане на ЗРАСРБ в ССА за академичната длъжност "доцент", поради което оценката ми е положителна. Това ми дава основание с пълна убеденост да препоръчам на уважаемите членове на Научното жури да гласуват положително за присъждането на академичната длъжност **"доцент"** на гл.ас. Петя Христофорова Иванова.

18.11.2014г. Подпис: .....

(доц.,д-р, инж.О.Карабаджов)