Вх. No 916
Получено на 12.11.2014 г.

С Т А Н О В И Щ Е

**от доц. д-р Софка Андонова Кацарова,
член на научно жури, съгласно Заповед №НП – 07 – 50 / 22.10.2014 г.
на Председателя на ССА - София , доц. д-р Христо Бозуков и чл.88 (3) от ППЗРАСРБ в ССА**

Относно: конкурс за заемане на академична длъжност „доцент“ в професионално направление 5.12. Хранителни технологии, научна специалност „Технология на плодовите и зеленчуковите консерви“ с кандидат гл. ас. д-р Петя Христофорова Иванова от Институт за изследване и развитие на храните – Пловдив, обявен в ДВ бр. 69 от 19.08.2014 г.

По конкурса са подадени документи само от един кандидат – гл. ас. д-р Петя Христофорова Иванова.

Гл. ас. д-р Петя Христофорова Иванова през 1997г. завършва ВИХВП (УХТ) – Пловдив. Започва работа като технолог в консервната фирма „Филикон-97“ гр. Пловдив. От 1998 г. до сега работи в ИКП – Пловдив (понастоящем ИИРХ). Започва като инж.-технолог, след това като научен сътрудник III ст., II ст., I ст., главен асистент. През 2012 г. придобива образователната и научна степен „доктор”.

Предоставените ми материали за изготвяне на становище съдържат всички необходими документи за законосъобразно протичане на избора.

1. Изследователска работа:

а). Участие в изследователски проекти

Гл.ас. д-р Петя Иванова има участие в 18 проекта при норматив 5, като 3 от тях са финансирани от външни организации.

Представена е справка за изобретение – Свидетелство за иновации №0005/21.06.2011 г. за Технология „Производство на продукти от пъпеши – нектари и пюрета“.

Научно-приложни разработки, внедрени в практиката. Има 30 участия в научно-приложни разработки, по възлагане на фирми от хранителната индустрия.

б) Научни публикации

Представени са 3 бр. публикации към дисертацията, като на всичките е първи автор и автореферат; 11 бр. - за заемане на научната длъжност „научен сътрудник I степен“ и 44 броя за участие в конкурса за, доцент“, като в 23 от тях е на първо място. Има две публикации в списания с ИФ.

Ще отбележа някои от основните научни и научно-приложни приноси в представените за рецензиране публикации, които могат да се групират в следните направления:

Научни приноси с оригинален характер

- За първи път в България е извършен скрининг на сортове пъпеши отглеждани у нас за преработка във вид на пюрета и напитки. Разработени са нови моделни образци на продукти от подбрани сортове пъпеши, купажирани с някои плодове с много добри органолептични свойства по отношение на цвят, мирис и вкус, характерни за вложените компоненти. Същите са отнесени към групата на храни с дефинирано съдържание на биологично активни вещества.

- За първи път е разработена технология за получаване на пюре от пъпеши с влагане на ензимни препарати. Изследвано е влиянието на ензимната обработка върху реологичните характеристики на пюрета чрез т.н."криви на изтичане" и промяната на динамичния вискозитет при различни скоростни градиенти, както и върху качествените характеристики на пюре от пъпеши.

- Подбрани са сортове пъпеши, традиционно отглеждани у нас за лиофизиране. В лабораторни условия са установени параметрите на технологичния процес. Получени са продукти с дефинирано съдържание на биологично активни вещества и антиоксидантна активност .

- Разработени и анализирани са в лабораторни условия малцови концентрати. Създадени са формули за плодови нектари обогатени с малцов концентрат и възможности за частична замяна на захарта и аспартама с малцов концентрат .

- Разработена е технология за получаване на желета от вино и са анализирани качествените им характеристики.

- Изследвано е влиянието на факторите на среда pH, титър на инокулума, влагането на консервантите калиев сорбат и натриев бензоат върху растежа на Listeria monocytogenes 621 и на Listeria monocytogenes в готови, охладени и комбинирани салати.

Научни приноси с потвърдителен характер

- Научно е доказано, че като технология за дълготрайно консервиране, леофилизирането е подходящ за криоконсервиране на пъпеши.

- Потвърден е метод за сензорна оценка по метода на количествен описателен тест за сензорно профилиране за определяне на сензорните показатели външен вид, цвят, мирис, вкус и консистенция по десетбална оценка от десет оценители за разработване на нови продукти .

Научни приноси с научно приложен характер

- Изследвано е влиянието на активната киселинност и термичните обработки върху качеството на консервирани храни .

- Проучено е влиянието на различни температурни режими на стерилизация върху физикохимичните и биохимичните показатели на натурално пюре от пъпеш.

- Анализирани и оценени са подробно 11 пива пилзенски тип, произведени от пивоварните в България за антиоксидантна активност.

- Извършен е цялостен микробиологичен анализ на сушени, замразени плодове и зеленчуци, консервирани храни, подправки и други групи хранителни продукти по показатели общ брой мезофилни аеробни микроорганизми, плесени, E. Coli и Salmonella spp. в съответствие с методологията и прицинте на Регламент (ЕО) №2073/2005 и Codex Alimentarius.

- Проучени са възможностите за намаляване на органичното замърсяване на отпадните води от различни производства на консервната промишленост, чрез култивиране на гъби от рода Aspergilus и Trichoderma .

- Цитати. Научните публикации на гл. ас. д-р Петя Иванова са положително оценени от научната общност у нас и в чужбина. Представени са 15 цитирания.

2. Учебна работа - осъществила е консултации на дипломант, ментор на 22 студента, преддипломен стаж на 10 студенти със степен бакалавър и магистър.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ Рецензираните материали отговарят по обем и качество на изискванията на ЗРАСРБ и на Правилника за прилагане на ЗРАСРБ в ССА, поради което оценката ми е положителна. С убеденост препоръчвам на уважаемите членове на Научния съвет на ИЗК Марица – Пловдив и ИИРХ - Пловдив да присъдят академичната длъжност „доцент" на гл. ас. д-р Петя Христофорова Иванова в професионално направление 5.12 Хранителни технологии, научна специалност „Технология на плодовите и зеленчуковите консерви"

12.11.2014 г.
гр. Пловдив

Изготвил:
доц. д-р Софка Кацарова