Вх. No 707
Получено на 18.08.2014 г.

С Т А Н О В И Щ Е

от проф. д-р Кънчо Минчев Коларов,
член на научно жури, съгласно Заповед №НП – 07 – 24 / 24.06.2014 г.
на Председателя на ССА – София

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 Тодорка Вълкова Петрова от Институт за изследване и развитие на храните – Пловдив, обявен в ДВ бр. 36 от 25.04.2014 г.

В конкурса за „доцент“ гл. ас. д-р Тодорка Вълкова Петрова участва с образователната и научна степен „доктор“ на тема „Изследване процеса екструзия на грис от леща“, защитена в УХТ – Пловдив през 2011 г. По дисертацията има публикувани 4 бр. научни труда, като на всичките е първи автор.

Освен това кандидатката участва с общо 55 научни публикации, като 24 броя от тях са за заемане на научната длъжност „научен сътрудник I степен“ и 31 броя за участие в конкурса за ‚доцент“, като само една е под печат. Тези публикации в значителна степен надвишават изискванията за участие в такъв конкурс. От тези 31 труда 10 са публикувани в чуждестранни издания и 21 в български. Общият импакт фактор е 1.41, получен от 3 статии в реномирани издания. От публикациите в чужбина гл.ас. Петрова е първи автор в 4 от тях, а в статиите у нас е първи автор на 9 от тях, което е около 50% от общия брой. От статиите у нас 13 са в научни трудове и 8 в списания. От тези публикации 17 са докладвани на научни конференции в чужбина и такива с международно участие у нас. Това показва, че получените резултати и направените от тях изводи са станали достояние на специалистите, работещи в тези области.

Получените научни, научно-приложни и приложни приноси са в следните области:

1. Технология на сушенето

Научен принос е изследването на кинетиката и статиката на сушене на пресовки от ябълки, боровинки, малини, арония, вишни и на някои сортове картофи. Приносът е свързан с получаване на нови данни. Потвърдителен принос е наличието на двата периода на сушене. Приложен принос е използването на тези сушени пресовки за храни с определено съдържание на

биологично активни и антиоксидантни вещества (трудове 2 и 22). Определено е времето за сушене на горните продукти.

Получени са регресионни математични модели за изследване на процеса екструзия на леща, ябълкови пресовки с пшеничен грис при различни условия и установяване на влиянието върху различни зависими променливи, като цвят (3), разход на енергия (6, 10), твърдост (5), вискозитет (9) и др.

2. Технология на стерилизираните консерви

Основните приноси, свързани с нови данни и факти са в реологичните изследвания на някои пастообразни материали и продукти (8, 20, 21).

3. Преработка на хранителни продукти

Проведени са изследвания в областта на приложението на ензими при покълване на семена от леща (1). Предлагат се асортименти на кюфтета на зеленчукова и млечна основа (26). Изследвани са някои страни от технологията на доматени продукти, фъстъци, тиквички и патладжани (11, 13, 18, 29).

Резултатите от изследванията на гл.ас. Петрова са цитирани 10 пъти, като едно от тях е в чужбина. Това отразява интереса на специалистите към тези изследвания.

Участвала е в разработката на 6 международни научни проекта със САЩ, Македония, Румъния и Русия:

- Разработване и трансфер на технологии за преработка на фъстъци в България;
- Хранителен статус на българското население;
- Разработване на формули и технологии за производство на функционални храни и напитки.

Общият брой на всички проекти, в които е участвала кандидатката е 42. Освен участие в тези проекти гл.ас. Петрова е била и ръководител на 5 проекта по линия на НЦАН, от които се открояват:

- Влияние на сорта и технологичната обработка върху основните показатели за качество на картофени продукти;
- Разработване на иновативни технологии и компонентни състави от традиционни и нетрадиционни суровини и приложението им в хранителната индустрия.

Особено впечатляваща е връзката и с фирми и предприятия от ХВП в страната - от София, Пловдив, Първомай, Пазарджик, Варна, Попово, Разград и др., на които са разработвани важни практически задачи, свързани с тяхната производствена дейност.

Участвала е активно в мероприятия за повишаване на квалификацията в областта на хранителните технологии, HACCP, чужди езици, педагогическа правоспособност по инженерните дисциплини, владее добре английски и

руски език, има технически умения за работа с компютър и специфично оборудване за ХВП. Втори ръководител е на докторант, зачислен през февруари 2013 г.

Съавтор е на учебник „Технология на сушените плодове и зеленчуци“, издаден през 2013 г. В него са засегнати в значителна степен и трите страни на науката за сушенето: теория на сушенето, технология (режими) на сушенето и техника.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Като изхождам от достатъчната по обем научна продукция, постигнатите в нея научни и научно-приложни постижения, участие в редица научни проекти и приложни задачи, много добрата професионална, езикова и компютърна квалификация, издадения в съавторство учебник, с убеденост препоръчвам на уважаемите членове на научното жури да присъдят научното звание „доцент“ на гл.ас. д-р Тодорка Вълкова Петрова.

21.07.2014 г.
гр. Пловдив

Изготвил:
проф. д-р Кънчо Коларов