

СТАНОВИЩЕ

от проф. д-р Гинка Атанасова Антова,
Пловдивски университет "Паисий Хилендарски", Химически факултет,
катедра Химична технология

относно конкурс в Тракийски университет – Стара Загора за заемане на
академична длъжност „професор” в област на висше образование 5.
Технически науки, професионално направление 5.12 Хранителни технологии

Съгласно заповед на Ректора на Тракийски университет – Стара Загора № 2375/26.07.2022 г. съм определена за член на Научното жури, а от проведеното първо заседание на Научното жури съм избрана да изготвя становище по процедура за заемане на академичната длъжност „професор” по „Технология на храните“ в област на висше образование 5. Технически науки, професионално направление 5.12 Хранителни технологии. В конкурса за „професор”, обявен в Държавен вестник, бр. 41 от 03.06.2022 г. за нуждите на факултет „Техника и технологии“, катедра „Хранителни технологии“ единствен кандидат е доц. д-р инж. Красимира Желязкова Добрева.

1. Кратко представяне на кандидата

Доц. д-р инж. Красимира Добрева е завършила висшето си образование във ВИХВП (УХТ), Пловдив, през 1986 г., специалност „Технология на растителните мазнини и етерични масла“. Първоначално е работила като специалист и научен сътрудник в Институт по розата, етеричномаслените и лекарствени култури, гр. Казанлък, а от 1992 до 2001 г. е учител в Професионална гимназия по хранителни технологии и туризъм, гр. Ямбол. От 2001 г. до 2012 г. е асистент и главен асистент, а от 2012 г. е доцент в Тракийски университет – Стара Загора, Факултет „Техника и технологии“ – Ямбол. През 2009 г. е защитила докторска дисертация по научна специалност 02.11.13. През 1995 г. е придобила педагогическа правоспособност, през 1997 г. - професионално-педагогическа специализация „Съвременни дидактически технологии” и през 2005 г. - професионална квалификация по Английски език, Headway III-то ниво.

2. Общо описание на научната продукция

✦ Научни публикации

В конкурса за „професор” доц. д-р Красимира Добрева участва с обща продукция от 40 научни труда (21 от които са в списания, индексирани в Web of Science и/или Scopus), групирани по следния начин:

✓ 10 броя научни публикации за покриване на минималните наукометрични показатели по показател В (4. Научни публикации в издания, които са реферирани и индексирани в световноизвестни бази данни с научна информация) – от тях:

- в *Journal of Chemical Research* – 1 бр. (Q3 - SJR₂₀₁₉=0,193 и IF₂₀₁₉=0, 593);
- в *Oxidation Communications* – 3 бр. (Q3 - SJR₂₀₁₉=0,224 и SJR₂₀₂₀=0,215);
- в *E3S Web of Conferences* – 4 бр. (The Conference Proceedings Citation Index, база данни на Web of Science™ Core Collection, SJR₂₀₂₁=0,203);

- в *IOP Conf. Series: Materials Science and Engineering* – 2 бр. (SJR₂₀₂₁=0,249)

- ✓ **11 броя научни публикации за покриване на минималните наукометрични показатели по показател Г** (7. Научни публикации в издания, които са реферирани и индексирани в световноизвестни бази данни с научна информация), като от тях: **2** публикации са в *Научни трудове на VXT/Scientific Works of University of Food Technologies*; **3** публикации в *Bulgarian Chemical Communications*, 1 – в *Bulgarian Journal of Agricultural Science*, **2** в *IOP Conf. Series: Materials Science and Engineering* и **3** – в *AIP Conference Proceedings*.
- ✓ **19 броя научни публикации за покриване на минималните наукометрични показатели по показател Г** (8. Научни публикации в нереперирани списания с научно рецензиране или в редактирани колективни томове) – в *Научни трудове на Русенски университет "А. Кънчев"* – 5 броя, *Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Sciences* – 1 брой, *Journal of the Faculty of Technics and Technologies, Trakia University* – 4 броя, *Научовий журнал Харчова промисловість* – 1 брой, *Журнал „Харчова наука і технологія“* – 1 брой, *сборници от Международна научна конференция „Техника, технологии и образование“* – 3 броя, *Annual of Assen Zlatarov University, Burgas* – 1 брой, *Младежки форум „Наука, технологии, иновации, бизнес“ 2019 пролет* – 2 броя и *XIV-та национална научно-техническа конференция с чуждестранно участие Екология и здраве (есен 2021)* – 1 брой.

Личното участие на доц. д-р Добрева, в посочените **40** научни публикации се илюстрира с факта, че в **3** публикации е първи (7,5%), в **12** е втори (30%), в **12** е трети (30%), в **9** е четвърти (22,5%), в **2** е пети (5%) и в **2** е шести (5%) автор.

Добро впечатление прави, че голяма част от представените за рецензиране научни трудове са резултат от сътрудничество на колегите от катедра Хранителни технологии, Ямбол с колеги от различни катедри на Университета по хранителни технологии – Пловдив, от Университет „Проф. д-р Асен Златаров“ – Бургас и от АгроБиоИнститут – София.

✚ **Цитиране на научната продукция**

За периода 2013 – 2022 г. кандидатката е представила 68 цитата – 31 цитирания в списания, реферирани и индексирани в световните бази данни с научна информация (31x10т.=310точки), 13 цитирания в монографии и колективни томове с научно рецензиране (13x3т.=39точки) и 24 цитирания в нереперирани списания с научно рецензиране (24x2т.=48точки), като по този показател кандидатът има общо 397 точки, при изискуеми 100 точки. От представените за конкурса 68 цитата 25 са от чужди автори, което показва, че представените резултати в научните публикации са получили признание и от учени в чужбина.

Доц. Красимира Добрева е изпълнила националните минимални изисквания от Правилника за прилагане на закона за развитие на академичния състав в Република България и изискванията съобразно Приложение 8.6 от Правилника за развитието на академичния състав в Тракийски университет – Стара Загора. Посочените точки по всеки един показател са подробно описани и са подкрепени с доказателства.

Изпълнение на националните минимални изисквания и на правилника на ТрУ – Стара Загора в област 5. Технически науки, професионално направление 5.12. Хранителни технологии

Показател	Съдържание	Точки за „Професор“	Точки на кандидата
А	Показател 1	50	50
Б	Показател 2	-	-
В	Показатели 3 или 4	100	110,71
Г	Сума от показателите от 5 до 11	200	253,26
Д	Сума от показателите от 12 до 15	100	397
Е	Сума от показателите от 16 до 28	150	160
Общо от минималните национални изисквания		600	970,97
Допълнителни изисквания			
Ж	Сума от показателите от 29 до 32	50	235
З	Сума от показателите от 33 до 42	100	190
И	Показател 43	20	20
Общо от допълнителните изисквания		170	445
Общо точки от минималните национални и допълнителни изисквания		770	1415,97

3. Учебно-преподавателска дейност

Доц. д-р Красимира Добрева е дългогодишен преподавател в Тракийски университет – Стара Загора, Факултет „Техника и технологии“ – Ямбол от 2001 г. През последните две учебни години е водила основно лекции по следните учебни дисциплини: Процеси и апарати – I и II част, Технология на растителните липиди и етерични масла - I и II част, Технология на хляба, хлебните и сладкарските изделия - I и II част, Добавки за хранителните продукти и Сензорен анализ. Учебната ѝ натовареност за учебната 2021/2022 година е 286 часа лекции и 9 часа упражнения, а за следващата учебна година са и заложили 344 часа. За качествата ѝ като преподавател показател е и научната ѝ работа със студенти – в периода 2013 – 2021 г. е била ръководител на 7 дипломанта. Доц. Добрева е била съръководител на 4 успешно защитили докторанти. Разработила е 10 учебни програми за учебни дисциплини за ОКС „бакалавър“, 1 учебна програма за дисциплина за ОКС „магистър и 9 електронни лекционни курса.

4. Научноизследователска дейност

Според представените научни трудове на доц. д-р Добрева. се вижда, че научните ѝ интереси са в следните направления: 1) Фитохимична характеристика и технологични изследвания на етерични масла и обогатени екстракти от етеричномаслени растения, подправки и билки; 2) Химичен състав, биологична активност и възможности за приложение на етерични масла и обогатени екстракти, получени от етеричномаслени растения, подправки и билки; 3) Физикохимични, термодинамични и топлофизични характеристики на български етерични масла, техните основни компоненти и на системата етерично масло – етанол - вода; 4) Геометрична и електронна структура на основни компоненти в етеричните масла на базата на изчисления на функционалната теория на плътността (DFT); 5) Използване на бързи, безконтактни методи при анализа на храни; и 6) Свойства и ефективност на М/В емулсии.

Научни и научно-приложни приноси

Проучени са съдържанието и съставът на етерични масла от копър (*Anethum graveolens* L.), отглеждан в България, получени от различни части на растението (цвят,

трева и плод), както и от дивораствящ и култивиран български бял риган (*Origanum heracleoticum* L.). Изследвана е антиоксидантната и антимикуробната активност на етеричните масла от трева и плодове на копър, отглеждан в България. Установено е, че всички масла проявяват антиоксидантно и антимикуробно действие, по-силно изразено при етеричното масло от плодове. За пръв път е определено съдържанието на полифенолни съединения в дивораствящ и култивиран български бял риган (*Origanum heracleoticum* L.) и получаваните от него етанолови екстракти и е изследвана тяхната антиоксидантна активност. Проучена е и антимикуробната активност на ароматичните продукти от български бял риган. Установено е, че действието на етеричното масло от дивораствящ бял риган е сравнимо с това на антибиотичните препарати Гентамицин и Тобрадекс.

Изследвани са процесът екстракция и химичният състав на обогатени екстракти от български подправки и билки - плодове на дива шипка (*Rosa canina* L.), пауловния (*Paulownia elongata*) и бял риган (*Origanum heracleoticum* L.). Установени са най-подходящите технологични параметри при екстракция на плодовете по отношение на добива и съдържанието на биологичноактивни вещества.

Установен е съставът и мастнокиселинния профил на липидната фракция на плодове от копър (*Anethum graveolens* L.) с произход България, Франция и Румъния, както и на плодовете и семената на шипка (*Rosa canina* L.) от България. Проучено е влиянието както на биологични и почвено-климатични фактори, така и на произхода на копъра върху химичния състав на етеричното и глицеридното масло, минералния състав и протеините.

Проучени са свойствата на етерични масла и обогатени екстракти от етеричномаслени растения, билки и подправки. За пръв път са определени топлофизични и термодинамични свойства на български етерични масла от кориандър, лавандула и салвия скларея и техните основни компоненти, физикохимични, термодинамични и термофизични свойства на системите етерично масло от кориандър-етанол-вода; етерично масло от лавандула-етанол-вода и етерично масло от салвия скларея-етанол-вода.

Приложни приноси

Проучени са възможностите за влагане на получените ароматични продукти (етерично масло и обогатен екстракт) в хранителни и козметични продукти - от български бял риган при производството на месен продукт и от копър – в козметиката.

Определена е височината и е изчислен действителният брой тарелки, необходим за преработване на първични дестилационни води от копър.

Изследвани са свойствата и ефективността на М/В емулсии и е определено влиянието на маслената фаза в процесите на емулгиране.

Чрез предложената система за компютърно зрение за измерване на цвета на нехомогенни храни могат да се проследяват промените в цвета на различни хранителни продукти при съхранение и обработка. Разработената система за оценка качеството на храните може да се използва и при обучение на студенти от специалност „Технология на храните“.

Доц. Добрева е участвала в 6 научни или образователни проекта, като 4 от тях са финансирани от Оперативна програма „Развитие на човешките ресурси” и 2 са по Програма „Трансгранично сътрудничество България – Турция“. Ръководител е на 5 и е участник в още 4 университетски проекта.

Публикуването на резултатите от изследванията в специализирани списания и сборници и участието ѝ в научни проекти са признание за професионалните качества на кандидата като научен работник. Препоръка ми към нея е за по-широко отразяване на научните изследвания в специализирани научни списания в чужбина с импакт фактор и импакт ранг.

Заклучение

Въз основа на представените документи и на научните постижения считам, че наукометричните данни на **доц. д-р Красимира Желязкова Добрева** напълно отговарят на националните минимални изисквания за заемане на академична длъжност **„професор”**, предвидени в ЗРАСРБ и Правилника за развитието на академичния състав в Тракийски университет – Стара Загора, както и на профила на обявения конкурс. Всичко това ми дава основание да оценя **положително** цялостната ѝ дейност. Препоръчвам на почитаемото Научно жури да **предложи на Факултетния съвет при Факултет „Техника и технологии“ - Ямбол, на Тракийски университет – Стара Загора да гласува за присъждане на доц. д-р Красимира Желязкова Добрева на академичната длъжност „професор”** в ТрУ – Стара Загора в област на висше образование 5. Технически науки, професионално направление 5.12 Хранителни технологии, специалност Технология на храните.

15.10.2022 г.
гр. Пловдив

Изготвил становището:

(проф. д-р Г. Антова)

OPINION

from prof. Ginka Atanasova Antova, PhD,
University of Plovdiv „Paisii Hilendarski“, Faculty of Chemistry, Department
Chemical Technology (section Organic Chemical Technology),

ТРАКИЙСКИ УНИВЕРСИТЕТ
Факултет "Техника и технологии"
№ 595
Дата: 19.10.22

on the materials submitted for the competition
for the academic position of "Professor"
at Trakia University – Stara Zagora
in Area of higher education: 5. Technical sciences
Professional field: 5.12 Food Technologies
Scientific specialty "Food Technology"

According to the order of the Rector of the Trakia University – Stara Zagora № 2375/26.07.2022 I was appointed to be a member of the Scientific Jury, and from the first meeting of the scientific Jury I was elected to prepare an opinion on the procedure for holding the academic position "Professor" of specialty "Food technology" in the field of higher education 5. Technical sciences, professional field 5.12 Food Technologies. For the needs of the Faculty of Technics and Technology, Department of Food Technologies in the State Gazette, issue 41 of 03.06.2022, only one candidate for "Professor" has been announced, and that is Associate Professor Eng. Krasimira Zhelyaskova Dobрева, PhD.

1. Brief introduction of the candidate

Assoc. Prof. Eng. Krasimira Dobрева, PhD completed her higher education at the Higher Institute of Food Industry (University of Food Technology), Plovdiv, in 1986, majoring in "Technology of vegetable fats and essential oils". Initially, she worked as a specialist and a research assistant at the Institute of Rose, Essential Oil and Medicinal Crops, Kazanlak, and from 1992 to 2001 she was a teacher at the Professional School of Food Technology and Tourism, Yambol. From 2001 to 2012 she was an assistant and chief assistant, and from 2012 she was an associate professor at Trakia University - Stara Zagora, Faculty of Technics and Technology - Yambol. In 2009, she defended her doctoral dissertation in a scientific specialty 02.11.13. In 1995, she acquired a teaching license, in 1997 - a professional-pedagogical specialization "Modern didactic technologies" and in 2005 - a professional qualification in English, Headway III level.

2. General description of the scientific production

⚡ *Scientific publications*

In the competition for „Professor“ Assoc. Prof. Krasimira Dobрева participates with a total of 40 scientific papers (21 in journals indexed in Scopus and/or Web of Science, with SJR and IF), grouped as follows:

- ✓ 10 scientific publications to cover the minimum scientometric indicators according to indicator C (4. Scientific publications in journals that are referenced and indexed in world-renowned databases with scientific information) - of which:
 - in *Journal of Chemical Research* – 1 (Q3 - SJR₂₀₁₉=0.193 and IF₂₀₁₉=0.593);
 - in *Oxidation Communications* – 3 (Q3 - SJR₂₀₁₉=0.224 and SJR₂₀₂₀=0.215);

- in *E3S Web of Conferences* – 4 (The Conference Proceedings Citation Index, Web of Science™ Core Collection, SJR₂₀₂₁=0.203);
- in *IOP Conf. Series: Materials Science and Engineering* – 2 (SJR₂₀₂₁=0.249)
- ✓ **11 scientific publications to cover the minimum scientometric indicators according to indicator D** (7. Scientific publications in journals that are referenced and indexed in world-renowned databases of scientific information), of which: 2 papers are in *Scientific Works of University of Food Technologies*; 3 publication in *Bulgarian Chemical Communications*, 1 – in *Bulgarian Journal of Agricultural Science*, 2 in *IOP Conf. Series: Materials Science and Engineering* and 3 – in AIP Conference Proceedings.
- ✓ **19 scientific publications to cover the minimum scientometric indicators according to indicator D** (8. Scientific publications in non-refereed peer-reviewed journals or in edited collective volumes) – in *Scientific works of Ruse University "A. Kanchev"* – 5, *Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Sciences* – 1, *Journal of the Faculty of Technics and Technologies, Trakia University* – 4, *Scientific Journal Food Industry* – 1, *Journal "Food Science and Technology"* – 1, *Proceedings of the International Scientific Conference "Technology, Technology and Education"* – 3, *Annual of Assen Zlatarov University, Burgas* – 1, *Youth Forum "Science, Technology, Innovation, Business" Spring 2019* – 2 and *XIV National Scientific and Technical Conference with Foreign Participation Ecology and Health (Autumn 2021)* – 1 publication.

The personal participation of Assoc. Prof. Dobрева, PhD in the these 40 scientific publications is illustrated by the fact that in 3 publications she is the first (7.5%) author, in 12 she is second (30%) author, in 12 - the third (30%) author, in 9 - the fourth (22.5%) author, in 2 - the fifth (5%) author and in 2 she is the sixth (5%) author.

It makes a good impression that a large part of the scientific papers submitted for review are the result of a collaboration of colleagues from the Department of Food Technologies, Yambol, with colleagues from different departments of the University of Food Technologies - Plovdiv, from the University "Prof. Dr. Asen Zlatarov" - Burgas and from AgroBioInstitute - Sofia.

✦ **Citation of scientific production**

For the period 2013 - 2022, the candidate presented 68 citations - 31 citations in journals, referenced and indexed in the world databases with scientific information (31x10 points=310 points), 13 citations in monographs and collective volumes with scientific review (13x3 points=39 points) and 24 citations in non-refereed peer-reviewed journals (24x2 points=48 points), and according to this indicator the candidate has a total of 397 points, out of the required 100 points. Out of the 68 citations presented for the competition, 25 are from foreign authors, which show that the results presented in the scientific publications have also been recognized by scientists abroad.

Assoc. Prof. Krasimira Dobрева has fulfilled the national minimum requirements of the Regulations for the implementation of the Academic Staff Development Act of the Republic of Bulgaria and the requirements according to Appendix 8.6 from the Regulations for the development of the academic staff of the Trakia University - Stara Zagora. The points indicated for each indicator are described in detail and supported by evidence.

Achievement of the national minimum requirements and the regulations of TrU - Stara Zagora in the area of higher education 5. Technical sciences, Professional field 5.12 Food Technologies

Indicators	Content	Points for academic position "Professor"	Achievement of the candidate
A	Indicator 1	50	50
B	Indicator 2	-	-
C	Indicators 3 or 4	100	110.71
D	Sum of indicators from 5 to 11	200	253.26
E	Sum of indicators from 12 to 15	100	397
F	Sum of indicators from 16 to 28	150	160
Total of minimum national requirements		600	970.97
Допълнителни изисквания			
G	Sum of indicators from 29 to 32	50	235
H	Sum of indicators from 33 to 42	100	190
I	Indicator 43	20	20
Total of additional requirements		170	445
Total points of minimum national and additional requirements		770	1415.97

3. Teaching activity

Assoc. Prof. Krasimira Dobрева has been a long-time teacher at Trakia University - Stara Zagora, Faculty of Technics and Technology - Yambol since 2001. In the last two academic years, she has mainly lectured on the following academic disciplines: Processes and apparatus - I and II Part, Technology of Vegetable Lipids and Essential Oils - Part I and II, Technology of Bread, Bakery and Confectionery - Part I and II, Food Additives and Sensory Analysis.

Her academic workload for the academic year 2021/2022 is 286 hours of lectures and 9 hours of exercises, and 344 hours are planned for the next academic year. Her scientific work with students is an indicator of her qualities as a teacher - in the period 2013-2021 she was the supervisor of 7 graduate students. Assoc. Prof. Dobрева was the co-supervisor of 4 successfully defended PhD students. She has developed 10 study programs for disciplines at Bachelor, 1 study program for discipline at Master and 9 electronic lecture courses.

4. Research work

According to the presented scientific works of Assoc. Prof. Dobрева it can be seen that her scientific interests are in the following areas: 1) Phytochemical characterization and technological research of essential oils and enriched extracts of essential oil plants, spices and herbs; 2) Chemical composition, biological activity and application possibilities of essential oils and enriched extracts obtained from essential oil plants, spices and herbs; 3) Physicochemical, thermodynamic and thermophysical characteristics of Bulgarian essential oils, their main components and the essential oil - ethanol - water system; 4) Geometric and electronic structure of major components in essential oils based on density functional theory (DFT) calculations; 5) Use of fast, non-contact methods in food analysis; and 6) Properties and performance of Oil/Water emulsions.

Scientific and scientific-applied contributions

The content and composition of essential oils from dill (*Anethum graveolens* L.), grown in Bulgaria, obtained from different parts of the plant (flower, grass and fruit), as well as from wild and cultivated Bulgarian white oregano (*Origanum heracleoticum* L.) have been studied. The antioxidant and antimicrobial activity of essential oils from grass and fruits of dill grown in Bulgaria was investigated. All oils were found to exhibit antioxidant and antimicrobial activity, more pronounced with the essential oil of fruits. For the first time, the content of polyphenolic compounds in wild and cultivated Bulgarian white oregano (*Origanum heracleoticum* L.) and its ethanol extracts was determined and their antioxidant activity was investigated. The antimicrobial activity of aromatic products from Bulgarian white oregano was also studied. The effect of the essential oil of wild white oregano was found to be comparable to that of the antibiotic preparations Gentamicin and Tobradex.

The extraction process and chemical composition of enriched extracts of Bulgarian spices and herbs - fruits of wild rosehip (*Rosa canina* L.), paulownia (*Paulownia elongata*) and white oregano (*Origanum heracleoticum* L.) were investigated. The most suitable technological parameters for the extraction of the fruits in terms of the yield and the content of biologically active substances have been established.

The composition and fatty acid profile of the lipid fraction of dill fruits (*Anethum graveolens* L.) originating in Bulgaria, France and Romania, as well as the fruits and seeds of rosehip (*Rosa canina* L.) from Bulgaria, was determined. The influence of both biological and soil-climatic factors, as well as the origin of dill on the chemical composition of essential and glyceride oil, mineral composition and proteins was studied.

The properties of essential oils and enriched extracts of essential oil from plants, herbs and spices have been studied. For the first time, thermophysical and thermodynamic properties of Bulgarian essential oils of coriander, lavender and salvia sclarea and their main components, physicochemical, thermodynamic and thermophysical properties of the systems coriander essential oil-ethanol-water; lavender essential oil-ethanol-water and salvia sclarea essential oil-ethanol-water were determined.

Applied contributions

The possibilities of using the obtained aromatic products (essential oil and enriched extract) in food and cosmetic products have been studied - from Bulgarian white oregano in the production of meat products and from of dill - in cosmetics.

The height was determined and the actual number of trays required to process dill primary stills was calculated.

The properties and efficiency of Oil/Water emulsions were investigated and the influence of the oil phase in the emulsification processes was determined.

Through the proposed computer vision system for non-homogeneous food color measurement, the color changes of various food products during storage and processing can be tracked. The developed food quality assessment system can also be used in the training of students majoring in "Food Technology".

Assoc. Prof. Dobрева participated in 6 scientific or educational projects, 4 of which were financed by the Operational Program "Development of Human Resources" and 2 were under the Program "Cross-Border Cooperation Bulgaria - Turkey". She is the leader of 5 and a participant in 4 more university projects.

The publication of research results in specialized journals and collections and her participation in scientific projects are recognition of the professional qualities of the candidate as a researcher. My recommendation to her is for wider coverage of scientific research in specialized scientific journals abroad with impact factor and impact rank.

CONCLUSION

Based on the presented documents and the scientific achievements, I believe that the scientometric data of **Associate Professor Krasimira Zhelyaskova Dobрева, PhD** fully meet the national minimum requirements for holding the academic position of **Professor**, provided in the Academic Staff Development Act of Republic of Bulgaria and the Regulations for the development of the academic staff at Trakia University – Stara Zagora, as well as the profile of the announced competition. All this gives me a reason to evaluate positively her overall work. I would like to recommend to the esteemed Scientific Jury to **propose to the Faculty Council at the Faculty of Technics and Technology - Yambol at Trakia University – Stara Zagora to vote for the award of Associate Professor Krasimira Zhelyaskova Dobрева, PhD** of the academic position **Professor** at TrU – Stara Zagora in the area of higher education 5. Technical sciences, Professional field 5.12 Food technologies, specialty Food Technology.

15.10. 2022

Opinion prepared by:

Prof. Ginka Antova, PhD