



СТАНОВИЩЕ

от проф. д-р Магдален Димитров Златанов
гр. Пловдив, бул. Христо Ботев 77, 0899 568303

Съгласно заповед № 2375 от 26.07.2022 г. на Ректора на Тракийски университет гр. Стара Загора, съм определен за член на Научно жури, а с решение на заседание на Научното жури (Протокол от 15.09.2022 г.), съм избран да изготвя становище по процедура за заемана на академичната длъжност „професор“ по Технология на храните, в Област на висшето образование: 5. Технически науки, математика и информатика, Професионално направление 5.12 Хранителни технологии на ФТТ, съгласно обява в Държавен вестник, бр. 41 от 03.06.2022 г.

Единствен участник в конкурса за професор е доцент д-р Красимира Желязкова Добрева, Ръководител катедра Хранителни технологии, Факултет ФТТ.

Представените документи във връзка с конкурса са в съответствие със Закона за развитие на академичния състав в Република България (ЗРАСРБ), Правилника за прилагане на ЗРАСРБ и Правилника за развитието на академичния състав в Тракийски университет – гр. Стара Загора.

1. Кратка творческа биография

Доцент д-р Красимира Желязкова Добрева е родена в с. Лозарево, Бургаска област. През 1986 г. завършва висшето си образование като инженер-технолог, магистър в Университет по хранителни технологии, гр. Пловдив. През 1995 г. придобива педагогическа способност в Русенски университет „А. Кънчев“. През 1997 год. специализира „Съвременни дидактически технологии“ и английски през 2005 год. в Тракийски Университет, гр. Стара Загора. През 2009 год. защитава докторска дисертация в УХТ. От 1986 до 1992 год. работи в Института по розата, етерично маслените и лекарствени култури – гр. Казанлък, от 1992 до 2001 год. – в Професионална гимназия по хранителни технологии и туризъм в Ямбол, през периода 2001-2012 год. – във ФТТ, гр. Ямбол, филиал на ТУ – гр. Стара Загора. От 2013 год. досега е доцент, ръководител кат. „Хранителни технологии“ в същия факултет.

2. Общо описание на представените материали по научната дейност

Научната продукция на кандидатката включва следните материали:

- публикации за придобиване на научната степен „д-р“ - 8 бр.
- публикации за академична длъжност „доцент“ – 13 статии, 9 доклада в международни и 3 доклада в национални конференции.
- учебни пособия – 2 бр. /1. Тестове по химия; 2.Ръководство за лабораторни упражнения/.

За участието в конкурса за професор, доц. д.р Кр. Добрева представя 40 научни труда, от които 21 са индексирани Web of Science и/или Scopus. 32 бр. са в съавторство с докторантите на които кандидатката е един от научните ръководители. 16 бр. от статиите са в списания с импакт фактор или импакт ранг.

По научните трудове са открити 66 цитата, в т.ч. в международни реферирани списания – 31 бр. ; в монографии – 13 бр. ; в нереперирани списания с рецензент – 24 бр.

Цитирания в Web of Science и/или Scopus – открити са 29 цитата, като са цитирани 13 бр. публикации.

Наукометрични показатели

Общият брой точки, съгласно представената научна продукция е както следва:

- Показател А1. Дисертационен труд – 50 т.
- Показател В3. Хабилизационен труд или монография – 110,71, при изискване 100 т.
- Показател Г7. Публикации – 253,26 т. , необходим минимум – 200 т.
- Показател Д. Цитирания – 397, при изисквания 100.
- Показател Е. Сума от показатели/ 16-28/ - 160 т. при необходимими 150.

Допълнителни изисквания

Показател Ж /сума от 29-32/ - 235, при изискване 50 т.

Показател З /сума от 33-42/ - 190, при изискване 100.

Показател И /пок. 43/ - 20, при изискване 20.

По всички задължителни наукометрични показатели, кандидатката отговаря на изискванията на конкурса за професор.

3. Учебно-преподавателска дейност

През учебната 2020/2021 год. доц. д-р Кр. Добрева е чела лекции по 8 дисциплини: Процеси и апарати 1 – а част 45 ч, II-ра част – 45 ч ; Технология на растителните липиди и етеричните масла – I-ва част 45 ч, II-а част – 45 ч; Технология на хляба, хлебните и

сладкарски изделия I-а част – 67 ч, II-а част 45 ч; Добавки в хранителните продукти - 22 ч, Сензорен анализ - 30 ч /общо 344 ч/. През 2021/2022 год. са четени следните лекции: Процеси и апарати I –а част - 45 ч, II- а част – 45 ч ; Технология на растителните липиди и етеричните масла – I-ва част - 41 ч, II-а част – 45 ч; Технология на хляба, хлебните и сладкарски изделия I-а част – 61 ч, II-а част – 9 ч упражнения; Добавки в хранителните продукти - 21 ч , ; Сензорен анализ - 30 ч /общо 286 ч лекции и 9 ч упражнения/.

4. Научни и научно приложни приноси на трудовете представени за участие в конкурса

Приносите на научните трудове могат да бъдат обобщени в следните основни направления:

1. Фитохимична характеристика и технологични изследвания на етерични масла и екстракти /Г 1, 4,5,7, 8.3,8.4,8.6, 8.7 , 8.8, 8.12, 8.17/.

2. Химичен състав, биологична активност и приложение на етерично-маслени екстракти /Г.2, Г.3, 7.6 – Г.11, Г.13, Г.17/.

3. Физикохимични, термодинамични и топлофизични характеристики на български етерични масло и компоненти /В.4 – 6, В.4.9, 10, Г 7.9, Г8.16, 18./

4. Геометрична и електронна структура на основните елементи на етеричните масла /В 4.1,2./.

5. Използване на бързи и контактни методи за анализ на храни /Г.8.1,2,15/.

6. Свойства и ефективност на емулсии /В4.7,8/

Научните приноси са следните

1. Определена е геометричната и електронна структура на карвона и линалола /В4.1,2/.

2. Определено е съдържанието на полифенолни съединения в бял риган и негови екстракти /Г.5/.

3. Изследвана е антиоксидантната стабилност на бял риган след УВ облъчване /Г.7.6/.

Научно-приложните приноси са следните:

1. Изследвано е съдържанието и състава на етерични масла от копър /Г 7.2,3,8/, бял риган /Г.7.7/.

2. Изследван е съставът в процеса на екстракция на плодове от дива шипка /Г 7.1/, пауловния /Г.8.3/, бял риган /Г8.1/,Г.9/.

3. Изследвана е фитохимичната характеристика на копър от различен произход /Г.4/, свойствата на пектина от шипка /Г8.4/, липидния състав на плодове от шипка /Г 8.12/.

4. Проучени са свойствата на етерични масла и обогатени екстракти, топлофизични показатели /В.4.3, 9, Г 7.9/, физикохимични показатели /8В 4.6, Г 8.18/, антимикробна активност на бял риган /Г 7.10/.

Приложни приноси

1. Определени са характеристиките на теоретичните тарелки при дестилация на екстракционни води от копър /Г 8.14/, влагане на ароматични продукти от бял риган и копър в хранителни и козметични продукти /Г 8.15, В 4.7,8,./.

2. Изследвани са характеристиките на емулсии /В 4.7,8/.

3. Изградена е система за измерване на цвета на нехомогенни храни /Г 8.1,2/.

4. Изработена е презентационна система за компютърно зрение при обучение на студенти от специалност „Технология на храните“ / Г 8,11/.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Въз основа на предоставените материали по обявения конкурс, считам че доц. д-р Красимира Ж. Добрева отговаря на всички нормативни изисквания за заемане на академичната длъжност „професор“, предвидени в ЗРАСРБ и Правилника за развитието на Академичния състав в Тракийски Университет, гр. Стара Загора. Във връзка с това, давам изцяло положителна оценка на дейността на кандидатката и препоръчвам на Уважаемото Научно Жури да предложи на Факултетния съвет на ФТТ да присъди на доц. д-р Красимира Желязкова Добрева академичната длъжност „професор“ по „Технология на храните“, в Област на висшето образование: 5. Технически науки, математика и информатика, Професионално направление 5.12 Хранителни технологии на ФТТ.

.20.09.2022 г.

Изготвил становището.

/проф. д-р М. Златанов/



SCIENTIFIC VIEW

By Prof. Magdalen Zlatanov, PhD

Plvodiv, 77 Hristo Botev blvd., 0899 568303

According to the order issued by the Rector of the Tracian University – Stara Zagora, № 2375/26.07.2022, I have been appointed a member of the Scientific Jury and according to the decision of the meeting of the Scientific Jury (Protocol №1/15.09.2022) I was appointed to prepare a Scientific view on the procedure for acquiring the academic position “ Professor” in the Field of higher education: 5. “Natural Sciences, Mathematics and Informatics”, Professional direction 5.2. “Food technologies” to Faculty of Technics and Technologies.

The only candidate in the current competition for “professor” is Associate professor Krasimira Jeliaskova Dobрева „Department of Food Technology”, Faculty of Technics and Technilgies to Tracian University – Stara Zagora.

The documents provided by the candidate in the competition are in full compliance with the Law for the Development of the Academic Staff in the Republic of Bulgaria, the Regulation for the implementation of the Law for the Development of the Academic Staff in the Republic of Bulgaria and the Regulation for the Development of the Academic Staff at the Tracian University – Stara Zagora.

1. SHORT BIOGRAPHICAL DATA

Associate professor Krasimira Jeliaskova Dobрева is born v. Lozarevo, Burdas district. In 1986 graduated as a engineer technologist in University of Food Technologies. In 1995 she gain pedagogical ability in University “A. Kanchev”, Ruse. In 1997 specialited current didactical technologies in Tracian University. In 2009 she successfully defended her doctoral thesis in University of Food Technologies. From 1986 to 1992 Kr. Dobрева work in Institute of rose in Kazanlak: from 1992 to 2001 – in professional school of food technologies and tourism in Yambol, from 2001-2012 – in Faculty of Technics and Technilgies to Tracian University – Stara Zagora. From 2013 she is is Associate professor and chief of dep. of Food technologies.

2. GENERAL DESCRIPTION OF THE SUBMITTED MATERIALS

General description of scientific production

- Publications for acquired scientific degree “PhD” - 8 numbers.

- Publications for acquired academic position assos. professor: articles -13, reports – 9 in international and 3 reports in national conferences.

- Teaching materials – 2 (Tests of chemistry; Guidance for laboratory exercises).

- For acquired academic position Professor: 40 scientific publications in scientific journals, referenced and indexed in world famous databases (Scopus and/or Web of Science) with SJR and/or IF. 32 of them are in coauthority with their doctorants. 16 publications are in scientific journals with IF.

The total number of noticed citations according Google and Web of Sciences is 60; in international refereed journals – 31, in monographies – 13, in nonrefereed journals – 24.

The citations in Google and Web of Sciences are 29. The number of cited articles is 13.

Scientific indicators

The total number of points according to the presented scientific contributions is as follows:

- Indicator A1. PhD Thesis – 50 points.

- Indicator B3. Monograph " – 110.71 (required minimum – 100 points)

- Indicator G7. Scientific papers – 253.26 points (required minimum – 200 points)

- Indicator D11. Citations covering the minimum requirements for holding the academic position “Professor” – 397 (required minimum – 100 points), 11 publications cited.

- Indicator E (sum of the indicators 16-28) – 160 (required minimum – 150 points)

Additional requirements

- Indicator G (sum 29-32) – 235 71 (required minimum – 50 points).

- Indicator Z (sum 32-42) – 190 (required minimum – 100 points)

- Indicator I (43) – 20 (required minimum –20 points)

The scientific contributions and their citations of the candidate meet the requirements of the competition for the academic position “professor”.

3.TEACHING ACTIVITY

According to the submitted Report on the workload for the last 2 years, assos. prof. Kr. Dobрева has the following workload: for 2020/2021 – academic lection hours: Procesces and aparates I p. – 45 h, II p. – 45 h; Technology of vegetable lipids and essential oils: I p. – 45h, II p. – 45 h; Technology of bread, bread and sweets products: I p. – 67 h, II p. – 45 h; Additives in food products – 22 h; Sensor analysis – 30 h (Total hours – 344 h.). For 2021/2022: Procesces and

apparates I p. – 45 h, II p. – 45 h; Technology of vegetable lipids and essential oils: I p. – 41 h, II p. – 45 h; Technology of bread, bread and sweets products: I p. – 61 h, II p. – 9 h exercises. Additives in food products – 21 h; Sensor analysis – 30 h (total hours – 286 h lectures and 9 h exercises)

4.SCIENTIFIC AND APPLIED CONTRIBUTIONS

The Scientific and applied contributions are in the next directions:

- Phytochemical characteristics and technological investigations of essential oils and extracts (G 1,4,5,7,8 ; 4.; 8.6, 8.7,8.8,8.12, 8.17).
- Chemical composition, biological activity and application of essential extracts (G 2, G.3,G. 7-11, 13.17).
- Physicochemical, thermodynamical and and thermophysical characteristics of Bulgarian essential oils and components (B4-6,9,10, G7.9, 8.16,18).
- Geometrical and electronic structure of the basic characteristics of the characteristics of Bulgarian essential oils (B 4.1, 2).
- Application of the rapid and contact methods for analysis of the foods (G.8,1,2,15).
- Characteristics and effectivity of the emulsions (B4.7,8).

The Scientific contributions

- 1. The Geometrical and electronic structure of the carvon and linalool were determined (B.4.1,2).
- The content of polyphenolic compounds of oregano and his extracts was established (G 5).
- The characteristics and effectivity of emulsions was established (B 4.7,8).

The scientific contributions are as follows:

- Geometrical and electronic structure of the basic characteristics of the characteristics of Bulgarian essential oils (B 4.1, 2) were determined.
- The content of polyphenolic compounds in white oregano and his extracts was established (G 5).
- Antyoxidative stability of white oregano and his extracts after UV radiation were established (G 7.6).

The scientific and applied contributions

- The composition and content of the essential oil fennel (G 22,3,8) and oregano (G7.7) were established.

- The composition of the fruits of wild hip (G7.1), paulovnia (G 8.3) and white oregano (G8.1, 9) were determined.
- Physicochemical characteristics of fennel with different origin (G.4), the properties of the hit pectin (G8.4) and lipid composition od hit fruits (G8.12) were established.
- The property of essential oils and their extracts, thermodynamical (B 4.3, 9, G 7.9) and thermophysical characteristics (B 4.6, G 8.18), antimicrobial activity of white oregano were investigated.

The applied contributions

- The characteristics of theoretical plates during distillation of extraction waters of fennel (G.8.14), introduction of aromatic products of white oregano and fennel in food and cosmetic products (G 8.15, B4.7,8) were determined.
- The characteristics of the emulsions were investigated (B 4.7,8).
- The model for presentation for computer eye vision for teaching of students in speciality Food technology was prepared.

CONCLUSION

Based on the materials provided under the announced competition, I believe that associated prof. Krasimira Dobрева meets all regulatory requirements for holding the academic position of “ Professor”, specified in the Law for the Development of the Academic Staff in the Republic of Bulgaria and the Regulation for the Development of the Academic Staff at the Tracian University – Stara Zagora. In this regard, I confidently give a positive assessment to the candidate's work and recommend to the Honorable Scientific Jury to propose to the Faculty Council at the Faculty of FTT of TU – Stara Zagora , to vote positively for the award of assos. prof. Krasimira Jeliaskova Dobрева, the academic position “Professor” in the Field of Higher education: 5. “Technicalal Sciences, Mathematics and Informatics”, Professional direction 5.2. “Food technologies” to Faculty of Technics and Technilogies.

20.09.2022

Reviewer.

/Prof. Magdalen Zlatanov, PhD /