

ТРАКИЙСКИ УНИВЕРСИТЕТ факултет "Техника и технологии"	
Вх. №	535
дата:	29.09.22

СТАНОВИЩЕ

по конкурс за заемане на академична длъжност „доцент“ по „Технология на храните“ област на висше образование 5.Технически науки, научно направление: 5.12. Хранителни технологии.

обявен в ДВ бр. 41/03.06.2022 г.

с кандидат: инж. Станка Кънева Байчева, доктор, главен асистент

Член на научното жури: проф. д.н. Пантелей Петров Денев

Обща характеристика на научноизследователската и научно-приложната дейност на кандидата

За участие в конкурса за академична длъжност „доцент“ кандидатката представя документи, които показват, че са изпълнени всички критерии на минималните национални изисквания за академична длъжност „доцент“ по чл. 2б от ЗРАСРБ от А до Д, както и допълнителните изисквания за академична длъжност „доцент“ съгласно Приложение 8.6 на ПРАСТрУ. Гл. ас д-р Станка Байчева представя 38 научни публикации. Реферирани в WoS са 8 научни публикации, а в базата данни Scopus са включени 7 статии, които са с импакт ранг (SJR), като 1 публикация е в Q2, 4 публикации са в Q3, 2 публикации са в Q4. Останалите научни публикации са в нереферирани списания с научно рецензиране или в редактирани колективни томове. В 18 от публикациите кандидатът е първи автор Кандидатът показва 202 точки по точка В, при необходими 100 и 246,36 по точка Г при изискуем минимум от 100. Представени са и доказателства за изпълнението на 30 точки по критериите от специфичните изисквания по точка И, при необходими 10. Цитиранията на публикуваните от инж. д-р Станка Байчева научни трудове са 133 и значително прехвърлят изискваните за заемане на академична длъжност „доцент“. От представения доказателствен материал се вижда, че кандидатката покрива напълно както националните минимални изисквания на ЗРАСРБ, така и специфичните изисквания на Правилника за развитие на академичния състав на Тракийския университет – Ст. Загора (над 2 години стаж като главен асистент, работа със студенти и докторанти, изготвени учебни програми и др.).

Оценка на педагогическата подготовка и дейност на кандидата

От януари 2016 год. Станка Байчева е асистент в катедра „Хранителни технологии“, където води практически упражнения по дисциплините „Аналитична химия“, „Биохимия“, „Обща микробиология“, „Хранителна микробиология“, „Технология на месото и месните продукти“, „Технология на птичето месо и яйцата“, „Технология на растителните липиди и етеричните масла“, „Добавки за хранителни продукти“ на

студенти от бакалавърска степен на обучение и „Анализ на храните“, „Сензорен анализ“, „Системи за управление безопасността на храните“ на студенти от ОКС „магистър“. През 2020 придобива ОНС „доктор“ по докторска програма: „Технология на животинските и растителните мазнини, сапуните, етеричните масла и парфюмерийно-козметичните препарати“, като защитава дисертация на тема: „Технологични изследвания на ароматични продукти от бял риган (*Origanum heracleoticum*L.)“.

Кандидатът за академична длъжност „доцент“ е била научен ръководител на 2 дипломанти за получаване на магистърска степен по специалност „Безопасност и качество на храните“. Изготвила е самостоятелно или в колектив учебни програми за 7 учебни дисциплини и е извеждала лекции по 5 от тях. Този солиден педагогически опит е добра основа за бъдещо ръководство на докторанти.

Основни приноси

Основните научни и научно-приложни приноси в научните трудове на д-р Станка Байчева, представени за участие в конкурса, бих групирал в следните тематични направления:

- характеристика на лечебни и етерично-маслени растения, получаването на различни ароматични продукти от тях, определянето на състава и свойствата им и възможностите за тяхното приложение.
- получаване на функционални храни и сравнителен анализ на техни физико-химични и сензорни характеристики.
- използване на съвременни технически средства за анализ и прогнозиране на определени параметри, предоставящи информация за качеството на хранителни продукти.

Към основните научно-приложни достижения на научната ѝ продукция бих подчертал охарактеризирането на химичния състав на етеричното масло и фитохимичната характеристика на дивораствящ бял риган с български произход. Едновременно с това е обърнато внимание на съдържанието на полифенолни съединения в етанолови екстракти и свързаната с тях антиоксидантна активност. Проучено е използването на ароматични продукти от български бял риган като заместители на синтетични антиоксиданти и регулатори на киселинността в храните.

Изследването на функционални храни от групата на ферментиралите млечни продукти води до получаването на пробиотични храни с различни добавки с цел подобряване органолептичните характеристики и лечебните свойства на млякото. Подходяща добавка за функционални кисели млека са пчелните продукти поради високото си съдържание на въглехидрати, протеини, аминокиселини и липиди.

Безопасността и качеството на храните е актуален проблем с голямо значение както за потребителите, така и за всички звена на хранителната верига. Гарантирането на безопасността и произхода на храните налага обективен контрол и проследяване на

качеството на хранителните продукти “от фермата до масата”, както съветва НАССР системата. Анализирани са възможностите за приложение на информационни технически средства и методи за обработка на спектрални характеристики при определяне качеството на кисело мляко. Описани са основните източници на информация – сензори, които се използват за контрол, визуализация и оценка на качеството.

Повечето научни публикации на кандидатката за академична длъжност „доцент” са в съавторство със специалисти от различни области на познанието, което е резултат от стремежа ѝ научните изследвания да намерят и своето практическо приложение. Прави впечатление и големия брой участия на д-р Байчева на научни форуми за популяризиране на нейната научна работа.

Значимост на приносите за науката и практиката

Експертният капацитет на д-р Станка Байчева е оценен не само чрез значителния брой цитати на публикуваните научни трудове, но и от участието ѝ в 10 научни форуми на международно ниво, в 5 университетски проекта. В състава е на организационния комитет, провеждащ International Conference on Technics, Technologies and Education в периода 2016-2021 г. Получила е „Сертификат за принос в публикационната дейност и рейтинга на Тракийски университет за 2018 година“. Член е на Съюза на учените в България. С това тя покрива 125 при изискуеми 50 т. от специфичните изисквания на критерий Ж от Приложение 8.6 на ПРАСТрУ.

Препоръки

Безспорно д-р Станка Байчева притежава богат и завиден опит в областта на биологично активните вещества в храните. Затова бих препоръчал нейните бъдещи научни разработки да бъдат публикувани в международни списания с висока цитируемост, което ще даде възможност за по-широко популяризиране на изследванията ѝ.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Въз основа на запознаването с представените научни трудове, тяхната значимост, съдържащите се в тях научни, научно-приложни, приложни и методически приноси, намирам за основателно да предложа гл. ас. д-р инж. Станка Байчева да заеме академичната длъжност „доцент“ по „Технология на храните“ област на висше образование 5.Технически науки, научно направление: 5.12. Хранителни технологии.

Дата: 29.09.2022 год.

Член на журито:

ТРАКИЙСКИ УНИВЕРСИТЕТ	
Факултет "Техника и технологии"	
Вх. №	535
дата:	29.09.22

OPINION

according to a competition for the occupation of an academic position "docent" in "Food Technology" field of higher education 5. Technical sciences, scientific direction: 5.12. Food technologies.

announced in SG no. 41/05/06/2022

with candidate: Eng. Stanka Kaneva Baicheva, PhD, chief assistant

Member of the scientific jury: Prof. DSc. Pantelei Petrov Denev

General characteristics of the candidate's research and scientific-applied activity

To participate in the competition for the academic position of "associate professor", the candidate submits documents that show that all the criteria of the minimum national requirements for the academic position of "associate professor" according to Art. 26 of Law on the development of the academic staff in Bulgaria (LDASRB) from A to D, as well as the additional requirements for the academic position "docent" according to Appendix 8.6 of LDASRB TrU. Ch. Associate Professor Stanka Baicheva, PhD, presents 38 scientific publications; all of them were published after obtaining the academic position of "principal assistant". There are 8 scientific publications referenced in WoS, and 7 articles with impact rank (SJR) are included in the Scopus database, with 1 publication in Q2, 4 publications in Q3, 2 publications in Q4.. The remaining scientific publications are in non-refereed peer-reviewed journals or in edited collective volumes. In 18 of the publications, the candidate is the first author. The candidate shows 202 points on point B, with a required 100 and 246.36 on point D, with a required minimum of 100. Evidence is also presented of the fulfillment of 30 points according to the criteria of the specific requirements under point I, with the necessary 10. The citations of the scientific works published by Dr. Stanka Baicheva, Eng. are 133 and significantly exceed those required for holding the academic position of "associate professor". From the evidence presented, it can be seen that the candidate fully meets both the national minimum requirements of the LDASRB, as well as the specific requirements of the Regulations for the Development of the Academic Staff of the University of Thrace - Art. Zagora (over 2 years of experience as a chief assistant, working with students and doctoral students, prepared curricula, published teaching aids, etc.).

Assessment of the candidate's pedagogical training and activity

Since September 2016, Stanka Baicheva has been an assistant in the Department of "Food Technologies", where she leads practical exercises in the disciplines "Analytical Chemistry", "Biochemistry", "General Microbiology", "Food Microbiology", "Technology of Meat and Meat Products", "Poultry Meat and Egg Technology", "Plant Lipid and Essential Oil Technology", "Food Additives" of undergraduate students and "Food Analysis", "Sensory Analysis", "Food Safety Management Systems the foods" of students from the Master's College of Arts and Sciences. In 2020, he obtained a doctorate from the National Academy of Sciences

under the doctoral program: "Technology of animal and vegetable fats, soaps, essential oils and perfumery-cosmetic preparations", defending a dissertation on the topic: "Technological studies of aromatic products from white oregano (*Origanum heracleoticum* L.)".

The candidate for the academic position "associate professor" was the supervisor of 2 graduates to obtain a master's degree in the specialty "Food Safety and Quality". She prepared study programs for 7 academic disciplines independently or in a team and gave lectures on 5 of them. This solid teaching experience is a good foundation for future guidance of doctoral students.

Main contributions

I would group the main scientific and scientific-applied contributions in the scientific works of PhD Stanka Baicheva, submitted for participation in the competition, in the following thematic areas:

- characteristics of medicinal and essential-oil plants, obtaining different aromatic products from them, determining their composition and properties and the possibilities of their application.
- obtaining functional foods and comparative analysis of their physico-chemical and sensory characteristics.
- use of modern technical means for analysis and forecasting of certain parameters providing information on the quality of food products.

Among the main scientific and applied achievements of scientific and production, I would emphasize the characterization of the chemical composition of the essential oil and the phytochemical characteristics of wild-growing white oregano of Bulgarian origin. At the same time, attention has been paid to the content of polyphenolic compounds in ethanol extracts and their associated antioxidant activity. The use of aromatic products from Bulgarian white oregano as substitutes for synthetic antioxidants and acidity regulators in foods has been studied.

The study of functional foods from the group of fermented milk products leads to the preparation of probiotic foods with various additives in order to improve the organoleptic characteristics and medicinal properties of milk. A suitable additive for functional yogurts are bee products due to their high content of carbohydrates, proteins, amino acids and lipids.

Food safety and quality is a current issue of great importance to both consumers and all parts of the food chain. Guaranteeing the safety and origin of food requires objective control and monitoring of the quality of food products "from the farm to the table", as advised by the HACCP system. The possibilities of application of information technical means and methods for processing spectral characteristics in determining the quality of yogurt have been analyzed. The main sources of information - sensors, which are used for control, visualization and quality assessment - are described.

Most of the scientific publications of the candidate for the academic position of "docent" are co-authored with specialists from various fields of knowledge, which is the result of her striving for scientific research to find its practical application. The large number of participations of Eng. Baicheva at scientific forums to popularize her scientific work is also impressive.

Significance of contributions to science and practice

The expert capacity of Dr. Stanka Baicheva has been assessed not only by the significant number of citations of published scientific works, but also by the participation in 10 scientific forums at the international level, in 5 university projects. She is a member of the organizing committee holding the International Conference on Technics, Technologies and Education in the period 2016-2021. 34. She received a "Certificate for contribution to the publication activity and rating of Thrace University for 2018". He is a member of the Union of Scientists in Bulgaria. With this, it covers 125 of the required 50 items of the specific requirements of criterion G from Appendix 8.6 of PRASTrU.

Recommendations

Undoubtedly, Eng. PhD Stanka Baicheva has rich and enviable experience in the field of biologically active substances in food. Therefore, I would recommend that her future research be published in high-citability international journals, which will enable her research to be widely publicized.

CONCLUSION

Based on the acquaintance with the presented scientific works, their importance, the scientific, scientific-applied, applied and methodical contributions contained in them, I give a positive assessment and find it justified to propose PhD Stanka Baicheva, assistant professor, to be elected to the academic position of "associate professor" in "Food Technology" field of higher education 5. Technical sciences, scientific direction: 5.12. Food technologies.

Date: 30.09. 2022

Jury Member: