

СТАНОВИЩЕ

върху дисертационен труд за придобиване на образователната и научна степен „доктор“

Автор на дисертационния труд: МАРИЯ МАРИАНОВНА МОМЧИЛОВА

Тема на дисертационния труд: ВЪЗМОЖНОСТИ ЗА ПОЛУЧАВАНЕ НА МЕСО-ЗЕЛЕНЧУКОВИ КОНСЕРВИ С ФУНКЦИОНАЛНИ СВОЙСТВА

Член на научното жури: доц. д-р ДИНКО ГЕОРГИЕВ ЙОРДАНОВ

Дисертационният труд третира интересна и актуална тема относно създаване на храни с функционални свойства. Тематиката е съвременна, т.к. в последните години има нестихващ интерес към предлагането на по-здравословни, с по-висока хранителна стойност и с по-добри органолептични качества храни. Функционалните храни поддържат и подобряват човешкото здраве, както и намаляват риска от заболяемост.

Авторката се е насочила в неизследваната до момента област на месо-зеленчуковите консерви, като чрез добавяне на функционални натурални компоненти цели да постигне храна с намалено съдържание на мазнини, запазване на органолептичните характеристики на продукта и в последствие постигане на здравословен ефект.

Дисертационният труд е добре структуриран и написан по общоприетия начин. Докторантката е направила подробен литературен обзор, засягайки всички аспекти, свързани с функционалните храни, с което показва, че е добре запозната с тематиката. Литературния обзор е добре структуриран. Изводите от него кореспондират с поставената цел и са взаимно обвързани, в логическа последователност с всяка една от поставените задачи.

В разделът „Материали и методи“ докторантът демонстрира успешно усвояване и прилагане на необходимите за целта на дисертационния труд методи за анализ. Планиран е триетапен модел на работа чрез последователно провеждане на експерименти, като за всеки е приложен подходящ план на експеримента. В работата са използвани разнообразни и правилно подбрани методи, съобразени с конкретните изисквания на експеримента. Приложени са адекватни методи за обработка и анализ на резултатите.

Информацията за получените резултати е представена подходящо в графичен и табличен вид. Изнесените данни се интерпретират правилно и умело. Дискусията върху

тях е компетентна, подробна и точна. Получените математични модели с достатъчна точност описват изследваните зависимости.

Изводите са логично следствие от всеки от проведените експерименти и ясно, и точно представят получените резултати. Постигнати са няколко научни и научно приложни приноса. Научно е доказана възможността за замяната на животински мазнини с инулин и брашно от леща при което се подобрява емулсионната стабилност и водозадържащата способност на пълнежната маса. Научно-приложният принос е ясно изразен чрез присъденото първо място в конкурса за иновационен продукт, проведен по време на Международен панаир Пловдив 2108.

Резултатите от дисертацията са представени в три публикации – в две международни научни списания и един сборник от младежки форум. В една от публикациите докторантът е самостоятелен автор. Две от публикациите са на английски език, като едната е в списание с импакт фактор. Това ми дава основание да считам, че резултатите в дисертацията са дело на докторанта и са получили международно признание.


Препоръки:

1. Някои от литературните източници са от преди повече от 15-20 години и биха могли да се пренебрегнат. Но в работата да използвани достатъчно актуални публикации, така че проблемът не е съществен.

В заключение, дисертационният труд на Мария Мариановна Момчилова представлява актуална, методически правилно структурирана научна разработка, с подчертано приложно, но и научно-теоретично значение. Докторантката е усвоила широк набор от съвременни методи, получени са важни за практиката и науката резултати, направени са оригинални приноси, които са видими в международното научно пространство. Спазени са изискванията на ЗРАСРБ и Правилника за приложението му. Това ми дава основание да дам положителна оценка на разработения дисертационен труд и считам за основателно да предложа Мария Мариановна Момчилова да придобие образователната и научна степен „доктор“.

Дата: 01.02.2019 г.

Член на журито:

(доц. д-р  Динко Йорданов)