

СТАНОВИЩЕ

Относно дисертационен труд на тема “Влияние на технологичната преработка върху биоактивните свойства на зеленчуци” за присъждане на образователна и научна степен “Доктор” по професионално направление “Хранителни технологии”, докторска програма „Технология на плодовете и зеленчуковите консерви“, представен от ас. **Ангел Иванов Илиев** – докторант в Институт за изследване и развитие на храните - Пловдив

Автор: проф. д-р Николай Димитров Пенев, Катедра „Консервиране и хладилна технология“, УХТ - Пловдив

Дисертационният труд е разработен по традиционно възприетата структурна схема и се състои от: въведение; анализ на състоянието на изследванията по проблема; цел и задачи; суровини и методи за анализ; резултати и обсъждане; изводи, използвана литература и списък на публикациите по дисертацията. Материалът съдържа 53 таблици и е онагледен с 87 фигури. При разработката са използвани 194 литературни източника, от които 7 на кирилица и 187 на латиница.

През последните десетилетия науката за храните и храненето се фокусира върху оценката на активността на различни биологично активни съставки на храните. Доказано е особеното им значение за активизиране биефективността на редица механизми, осигуряващи баланс на метаболитните процеси, стабилност на имунната защита и улеснено протичане на биологичните функции.

Процесите на преработка включват редица операции, висока температура, съхранение, които могат да влияят върху съдържанието на биологично активните вещества и тяхната антиоксидантна активност.

Казаното до тук потвърждава актуалността на настоящия дисертационен труд.

Литературният обзор е изграден на базата на многобройни научни публикации и показва добро владение на материала по проблема. Предоставена е обстойна информация за биоактивни компоненти в храната (фенолни съединения и селен) и антиоксидантната активност на зеленчуци. Направен е и задълбочен анализ на съществуващите методи за оценка на антиоксидантната активност. Преобладаващата част от ползваните литературни източници са публикувани в престижни издания, а изводите от обзора потвърждават актуалността на темата, мотивират и определят насоките за разработването ѝ.

Задачите за постигане на поставената цел са правилно формулирани.

Използвани са съвременни методи за изследване, анализ и обработка на резултатите.

Обект на изследванията са свеж и зрял чесън (*Allium Sativum* L.) и лук (*Allium* сера). Технологичната преработка на отделните фракции зеленчуци включва два варианта на сушене (термопомпено и класическо конвективно) и хладилно съхранение.

Изключително полезен е предложеният валидиран HG-ICP-AES метод за определяне съдържанието на селен в храни.

Оценката ми за достоверността на материала и получените резултати в дисертационният труд е положителна, тъй като те се градят на коректни и прогресивни методики и инструментариум, използвани от автора.

Изводите от проучването докторантът е резюмирал в 16 отделни позиции, които отговарят на поставените задачи.

Посочени са общо пет приноса с определена стойност за теоретичните изследвания и с приложимост в практиката.

Авторефератът е оформен добре, коректно представя извършената работа и отразява основните резултати от дисертационния труд.

Основната част от резултатите, получени при разработване на дисертационния труд са публикувани в 3 публикации. В две от тях докторантът е първи съавтор, което показва личният му принос и е

доказателство, че разработеният дисертационен труд е основно дело на докторанта.

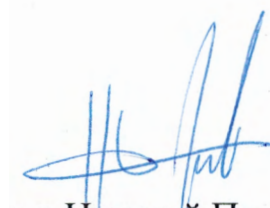
ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Дисертационен труд е развит в добра методична последователност, с комплексен и интердисциплинарен характер на изследванията и завършеност на работата в обсега на дефинирания проблем, цели и задачи.

По обем, съдържание и постигнати научно-приложни резултати напълно отговаря на изискванията на Закона за развитие на академичния състав в Република България (ЗРАСРБ) и Правилника за прилагане на ЗРАСРБ в ССА за присъждане на образователната и научна степен “доктор”, което ми дава основание с пълна убеденост да **препоръчам на научното жури да оцени положително дисертационния труд и да присъди на ас. АНГЕЛ ИВАНОВ ИЛИЕВ образователната и научна степен “ДОКТОР”** в научна област 5. Технически науки, професионално направление 5.12. Хранителни технологии, докторска програма „Технология на плодовете и зеленчуковите консерви”.

16.10.2017 г.
гр. Пловдив

Член на журито:



проф. д-р Николай Пенев