



СТАНОВИЩЕ

от доц. д-р Петя Христофорова Иванова

член на научно жури, съгласно Заповед № НП -07- 40 / 14.11.2016 год.

на Председателя на ССА-гр.София

*Относно: конкурс за заемане на академична длъжност „ДОЦЕНТ“
в професионално направление 5.12. Хранителни технологии,
научна специалност „Технология на плодовете и зеленчуковите консерви“
с кандидат гл.ас.д-р инж. Милена Методиева Рускова
от Институт за изследване и развитие на храните- гр.Пловдив
обявен в ДВ. бр.71,13.09.2016 год.*

На обявения конкурс в Държавен вестник бр.71.от 13 септември 2016 год. И публикуван на сайта на Селскостопанска академия – гр.София и на сайта на ИИРХ – гр.Пловдив, за заемане на академична длъжност „ ДОЦЕНТ“ се явява единствен кандидат гл.ас д-р инж. Милена Методиева Рускова от Институт за изследване и развитие на храните, гр.Пловдив.

Кратки биографични данни за кандидата

Гл.ас. д-р инж. Милена Методиева Рускова е завършила Висшия институт по хранително –вкусова промишленост- гр. Пловдив (сега УХТ) през 1996г., с квалификация инженер – технолог, специалност „ Технология на животинските хранителни продукти, консервиране и обществено хранене“. През 1996 год. постъпва на работа в Института по консервна промишленост, гр.Пловдив като научен сътрудник. През 2014 год. придобива образователна и научна степен „ доктор“ с тема на дисертацията „Изследване технологията на екструзия за оползотворяване на органичните загуби при преработката на плодове (ябълки)“ по същата специалност, по която е обявен конкурса за „ доцент“. От 2005 год. е научен сътрудник I степен, по настоящем главен асистент. Ползва писмено и говоримо английски и руски език. Общият научен стаж на гл.ас. д-р инж. Милена Рускова е 20 години в ИИРХ-гр.Пловдив. През периода 1998 год. до 2015 год. има специализации в The University of Georgia, Department of Food Science & Technology, USA; Industrie und Handelskammer zu Leipzig, Germany; Kasetsart University, Bangkok, Thailand и Corvinus University of Budapest, Hungary.

Завършила е курсове по хранителна безопасност и двумерно и тримерно проектиране с „ Auto Cad 2010“ като част от професия „ Оператор на компютър“.

Анализ на представените от кандидата документи

Представените ми за изготвяне на становище материали съдържат всички необходими документи, съобразно Закона за развитие на академичния състав в Република България и Правилника за прилагане на закона за развитието на академичния състав в Република България в Селскостопанска академия чл. 85 и чл.89.

Научни публикации

Представени са 4 бр. публикации към дисертацията, като на 3 от тях е първи автор и 1 на второ място; 23 бр. – за заемане на научната длъжност „ научен сътрудник I степен “ и 27 броя за участие в конкурса „ доцент“ като 10 от тях е на първо място, 5 на второ, 10 – на трето.

Основните научни и научно приложни приноси в представените за рецензиране публикации се групират в следните направления:

1. Екструзия на хранителни продукти.

Най-голям дял от работата заемат изследванията за екструдиране на хранителни продукти - 14 броя. Получените регресионни математически модели на леща, бобово-зърнени смеси, които описват адекватно връзката между независимите променливи на процеса и зависимите променливи (специфичен разход на енергия, цвят, динамичен вискозитет, якост на натиск и твърдост) са с научен и научно-приложен характер.

2. Осмотично сушене.

Научните трудове от тази група са 4 броя с научно приложен характер. Установени са регресионни математически модели при сушене на касис и арония, които описват връзката между условията на процеса (температура и концентрация на осмотичния разтвор, съотношение продукт / разтвор) и зависимите променливи: загуба на влага и намаляване на масата на плода.

3. Преработка на хранителни продукти.

Научните трудове от това направление са 9 броя с научен и научно приложен характер.

Установена е оптималната дебелина на резанките, режимните параметри и рандемана при печене на тиквички и патладжани.

Определен е хранителният профил на фъстъчени продукти и мнението на потребителя относно разработените продукти на база фъстъци.

Изследователската дейност с типично приложен характер на гл. ас. д-р инж. Милена Рускова е насочена към приложенията на суровините в създаване на формули на продукти на база фъстъци, оптимизиране на състави на напитки

от сливи, къпини и круши получени чрез студено пресоване , както и разработване на технология и рецептура за производство на нектар от райска ябълка и кайсия.

Цитати

Научните публикации на гл.ас.д-р инж. Милена Рускова са положително оценени от научната общност у нас и в чужбина, представени в 27 брой цитати. От тях 4 броя са в международни издания с общ импакт фактор IF 4,121, 10 броя в международни издания.

Учебна дейност

Гл.ас.д-р инж. Милена Рускова е втори научен ръководител на един докторант ас. Светослав Стоянов Александров.

Научно изследователска дейност

Гл.ас.д-р инж. Милена Рускова участва в разработването на 19 бр. научни проекти , 5 от тях са с международно сътрудничество, 4 броя са финансирани от външни организации и на 4 от тях е била ръководител. Научно-приложните разработки са 21 с фирми от хранително вкусовата индустрия.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

С представените за участие в конкурса материали гл.ас.д-р инж.Милена Методиева Рускова отговаря на изискванията на ЗРАСРБ и на Правилника за прилагане на ЗРАСРБ в ССА, поради което оценката ми е положителна. С убеденост препоръчвам на уважаемите членове на Научния съвет на ИЗК Марица –Пловдив и ИИРХ- Пловдив да присъдят академична длъжност „ Доцент“ на гл.ас.д-р инж. Милена Методиева Рускова в професионално направление 5.12 Хранителни технологии, научна специалност „ Технология на плодите и зеленчуковите консерви“.

24.11.2016 год.

гр.Пловдив

Изготвил:



доц.д-р Петя Иванова