



## РЕЦЕНЗИЯ

от проф. д-н инж. Албена Стоянова Стоянова

Университет по хранителни технологии, Пловдив, член на научно жури

на дисертационен труд за присъждане на образователната и научна степен „доктор“ в област на висше образование 5. Технически науки, професионално направление 5.12. Хранителни технологии, докторска програма (Технология на животинските и растителните мазнини, сапуните, етеричните масла и парфюмерийно-козметичните препарати)

Автор: ас. инж. Станка Кънева Байчева

Тема на дисертацията: „Технологични изследвания на ароматични продукти от бял риган (*Origanum heracleoticum* L.)“

Научни ръководители: проф. д-н Гюрга Стефанова Михайлова

доц. д-р Красимира Желязкова Добрева

Представените от ас. Байчева материали (дисертация, публикации, автореферат и други) са в съответствие с Правилника за развитие на академичния състав на Тракийски Университет, Стара Загора и напълно отговарят на критериите за придобиване на образователната и научна степен „доктор“ .

### **Актуалност на тематиката**

Представената ми за оценка дисертация е в областта на технологията на етеричномаслените растения. Тематиката на изследванията е актуална, предвид нарастващата нужда от нови ароматични продукти.

Целта на дисертацията са технологични изследвания за получаване на ароматични продукти от бял риган (*Origanum heracleoticum* L.) с възможности за приложението им в хранително-вкусовата промишленост и оползотворяване на отработената суровина.

### **Характеристика и оценка на дисертацията**

Дисертацията е структурирана в съответствие с утвърдените изисквания и е написана на 190 стр., като включва 40 таблици, 53 фигури, 15 снимки и 1 схема. Структурирана е в следните основни раздели: Въведение, Литературен обзор - 34 стр. (17,9%), Цел и задачи, Материали и методи - 17 стр. (8,9%), Резултати и обсъждания - 100 стр. (52,6%), Изводи, Литература, Публикации, Научни приноси.

Литературният преглед включва информация за разпространението на белия риган, неговият химичен състав и приложение, както и химичен състав, свойства и приложение на получаваните ароматични продукти в хранително-вкусовата промишленост, козметиката и медицината. Литературните данни са разгледани критично и са очертани насоки за нови изследвания в съответствие с отбелязаните празнини в познанията за химичния състав на белия риган, технологията на ароматичните продукти, техния състав и приложение. На тази основа ясно са формулирани целта и задачите на дисертацията.

Литературният преглед оставя много добро впечатление със стегнатото и компетентно изложение на цитираните трудове и характеризира ас. Байчева като специалист в областта на етеричномаслените растения и получаваните ароматични продукти, способна да намира, систематизира и анализира литературните данни. Цитираните литературни източници са значителен брой - 240, като 41 (17,1%) от тях са публикувани след 2010 г., 24 (10%) – след 2015 г., като четири от тях са публикувани през 2018 г.