



РЕЦЕНЗИЯ

от проф. д.т.н. инж. Чавдар Иванов Дамянов

на дисертационния труд на **ас. инж. Мирослав Димчев Василев**, представен за присъждане на образователната и научна степен **“ДОКТОР”** в Професионално направление 5.2. Електротехника, електроника и автоматика, докторска програма “Автоматизирани системи за обработка на информация и управление по отрасли”

Тема на дисертационния труд **«ОЦЕНКА НА КАЧЕСТВОТО НА МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ ПОСРЕДСТВОМ АНАЛИЗ НА ВИЗУАЛНИ ИЗОБРАЖЕНИЯ И НА СПЕКТРАЛНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ»**

1. Общо описание на дисертационния труд

Маг. инж. Мирослав Димчев Василев е зачислен като докторант на самостоятелна подготовка към катедра „Електротехника, електроника и автоматика“ на факултет „Техника и технологии“- Ямбол от структурата на Тракийския университет – Стара Загора. Изследванията и разработките по дисертационната работа са извършени основно в същата катедра, където докторантът работи като асистент. Дисертационният труд е обсъден на 20.10.2018г. от научно звено, сформирано от членовете на катедра „Електротехника, електроника и автоматика“ към Тракийския университет – Стара Загора и насочен за защита пред научно жури. Със заповед № 2602/24.10.2018 г. на Ректора на Тракийския университет – Стара Загора е формиран съставът на научното жури.

Дисертационният труд е фокусиран върху оценката на основни качествени показатели на традиционните за нашата страна бяло саламурено сирене и кашкавал, произведени по БДС в процес на съхранение в условия различни от посочените от производителя. Предложени и изследвани са методи и инструментариум за анализ и оценка на основни характеристики на група млечни продукти, свързани с външния вид и видими свойства, състава и разпределението на различни свойства по повърхността на продуктите чрез анализ на цветни изображения и спектралните им характеристики, получени с подходящ инструментариум.

Дисертацията е структурирана в пет глави, с увод, заключение и библиография на използваните литературни източници.

2. Актуалност на проблема

Качествените показатели на храните имат първостепенно значение за хранителната безопасност, която е основен приоритет в съвременната рамка за развитие на хранителните технологии в Европа. В тази връзка разработването, изследването и използването на съвременен хардуерен и софтуерен инструментариум за комплексна, експресна и автоматизирана оценка на основни свойства и категоризация на сирена и кашкавали има значима прагматична