



ТРАКИЙСКИ УНИВЕРСИТЕТ, АГРАРЕН ФАКУЛТЕТ

ТРАКИЙСКИ УНИВЕРСИТЕТ

Стара Загора
Аграрен факултет

Вх. №

1346

дата:

08.05.2019

СТАНОВИЩЕ

От: Проф. Д-р Христо Йорданов Даскалов
ОТ НДНИВМИ, СОФИЯ
Научна специалност - Ветеринарна медицина

Относно: дисертационен труд за присъждане на образователна и научна степен **„доктор“** по научна специалност „Рибовъдство, рибовъдно стопанство и промишлен риболов“, професионално направление „Животновъдство“ в АФ на ТРУ

Автор на дисертационния труд: **Кремена Йорданова Георгиева**
Тема на дисертационния труд: **Влияние на добавката на различни екстракти от подправки към фуража върху някои продуктивни показатели и качеството на месото при отглеждане на дъгова пъстърва (*Oncorhynchus mykiss* W.) и шаран (*Cyprinus carpio* L.)**

Научен ръководител: проф. д-р Йордан Стефанов Стайков
Научен консултант: Гл. ас. д-р Георги Иванов Желязков

Основание за представяне на становището: участие в състава на научното жури по защита на дисертационния труд съгласно Заповед № 871/01.04.2019 г. на Ректора на ТРУ.

1. Информация за дисертанта

Дисертантът се е обучавал по докторска програма към катедра "Биология и аквакултура" на АФ на ТРУ по научна специалност "Рибовъдство, рибно стопанство и промишлен улов" в област на висшето образование 6. Аграрни науки и ветеринарна медицина, професионално направление 6.3. Животновъдство.

Обучението е осъществено в редовна форма на обучение по докторска програма през периода 08.03.2016 г. и досега.

2. Обща характеристика на представения дисертационен труд

Дисертационният труд е написан на 230 страници и включва 41 таблици и 26 фигури. Библиографията обхваща 208 литературни източника, от които 8 на кирилица и 200 на латиница. Темата на дисертационният труд е актуална, свързана с проблематиката за повишаване качеството на месото от риби, произвеждани в рибовъдните ферми. Обекти на изследване са двата най-популярни вида риби в Р.България, имащи голямо икономическо значение – културен шаран и дъгова пъстърва. Целта на дисертационния труд е да се определи влиянието на екстракти на някои подправки добавени към фуража, върху някои продуктивни показатели и качеството на месото при шаран (*Cyprinus carpio* L.) и дъгова пъстърва (*Oncorhynchus mykiss* W.). За изпълнението и са набелязани 8 конкретни и ясни задачи. Методичната постановка следва изпълнението на набелязаната цел и съответните задачи. Използвани са модерни методи за изследване на материалите по различните задачи. Литературната извадка е всеобхватна и дава добра основа за анализ и интерпретиране на получените резултати.

3. Оценка на получените научни и научно-приложни резултати

Проведените проучвания с фитоекстракти на паприка, мащерка, риган и чесън към екструдирания фураж за шаран, култивиран в рециркулационна система не оказва влияние върху преживяемостта, но добавката на 1% фитоекстракти (куркумин, паприка, мащерка и риган) към екструдирания фураж за шаран, култивиран в рециркулационна система повишава прираста при рибите и понижава хранителният коефициент. Добавката на 1% фитоекстракти (мащерка и риган) към екструдирания фураж за шаран, култивиран в мрежени клетки повишава прираста при рибите и понижава хранителният коефициент в сравнение с контролната група. Добавката на 1% фитоекстракти (мащерка, риган и чесън) към екструдирания фураж за дъгова пъстърва, култивирана в рециркулационна система повишава прираста при рибите и понижава хранителният коефициент, докато пъстървите от групите получавали добавка на екстракти от куркумин и паприка показват значително по-нисък прираст и по-висок хранителен коефициент в сравнение с контролата. Добавката на 1% фитоекстракти от мащерка и риган към екструдирания фураж за дъгова пъстърва, култивирана в мрежени клетки повишава прираста и понижава хранителния коефициент при рибите в сравнение с контролата. Направените изследвания на кръвните показатели

верифицират положителните ефекти от прилаганите комбинации на различните фитоекстракти към експерименталните фуражи.

Интересни са резултатите, свързани с органолептичните качества на месото от двата вида риби, както и техните технологични качества. Нормално е резултатите да сочат противоречия в субективните човешки усещания и предполагам, че това е било най-голямото предизвикателство за докторанта. Химичният анализ на месото показва някои колебания в някои от параметрите на общия химичен състав, но това едва ли се дължи основно на добавените екстракти. Интересни са получените резултати за промените в мастнокиселинния състав на липидите в месото. Основният въпрос е този променен състав как влияе на липидите в човешкия организъм след определен период на консумация. Оценен е икономическия ефект на влагането на 1% фитоекстракти в дажбата на рибите и той е с положителен знак и при двата вида. Представените резултати напълно покриват заложените 8 задачи за изпълнение.

4. Оценка на научните и научно-приложни приноси

Докторантът установява влиянието на добавените фитоекстракти от куркумин, мащерка, риган, паприка и чесън към екструдирания фураж върху преживяемостта, прираста, кръвните показатели и качеството на месото на шаран и дъгова пъстърва, култивирани в рециркулационна система и мрежени клетки. Проведена е органолептична преценка на месо от шаран отглеждан в рециркулационна система.

Доказано е, че добавката на 1% фитоекстракти от мащерка и риган към екструдирания фураж за дъгова пъстърва, култивирана в мрежени клетки повишава количеството на ненаситените мастни киселини и повишава съдържанието на n-3 и n-6 мастните киселини при рибите.

За първи път е установено е, че добавката на 1% фитоекстракти (куркумин, мащерка и риган) към екстудирания фуражи за шаран, отглеждан в рециркулационна система подобрява хранителния коефициент и увеличава прираста при опитните риби. Подобна тенденция се наблюдава и при включването на 1% фитоекстракти (мащерка и риган) към фуража за шаран, отглеждан в мрежени клетки.

Добавката на 1% фитоекстракти (мащерка, риган и чесън) към екстудирания фуражи за дъгова пъстърва, отглеждана в рециркулационна

система подобрява хранителния коефициент и увеличава прираста при опитните риби. Същото се наблюдава и при добавката на 1% фитоекстракти (машерка и риган) към фуража за дъгова пъстърва, отглеждана в мрежени клетки.

5. Оценка на публикациите по дисертацията

Докторантът представя три научни труда, публикувани в научни списания. Две от трите статии са публикувани в реферирани журналы в международни бази за научна литература. И в трите публикации докторанта е първи автор, което подчертава неговия принос за чисто физическото изпълнение на проучванията.

6. Оценка на автореферата

Авторефератът е написан на 64 машинописни страници, като е оформен съгласно изискванията. Вътрешната структура на автореферата следва тази на дисертационния труд. Представената информация е ясна, конкретна и точна и дава възможност за пълно разбиране на проведените научни изследвания.

7. Критични бележки, препоръки и въпроси

Препоръчвам на докторанта максимално да извлече ползите от възможните диетични ефекти на месото от риби, получавали фураж с фитоекстракти от различни растения, използвани в нейните проучвания.

8. Заключение

Качеството на представената за разглеждане научна разработка и публикуваните научни резултати ми дават основание да дам положителното си становище „ЗА“, относно качествата на дисертационния труд. Убедено смятам, че той напълно отговаря на изискванията на ЗРАСРБ, Правилника за неговото приложение и Вътрешния правилник за развитие на академичния състав във АФ при ТрУ Стара Загора за придобиване на образователната и научна степен „Доктор“. Препоръчвам на Уважаемото научно жури да присъди на докторанта Кремена Йорданова Георгиева образователната и научна степен „Доктор“.

03.05.2019 г.

София

Подпис: 
(проф. д-р Х. Даскалов)