



СТАНОВИЩЕ

От проф. д-р Валентин Яков Кацаров в АФ, председател на Научно жури (Заповед № 3227/21.12.2018 год., на Ректора на Тракийски университет, Стара Загора.

Във връзка: с оценяване на дисертационен труд на тема: „Проучване на химичния състав, технологичните и органолептичните качества на месо от некастрирани и кастрирани мъжки прасета”, представен от докторанта на самостоятелна подготовка Иван Георгиев Пенчев, област на висше образование: 5. Технически науки; професионално направление: 5.13.Общо инженерство; научна специалност: „Технология на месните и рибните продукти“, към АФ на Тракийски университет, Стара Загора, за придобиване на образователна и научна степен „Доктор”.

Актуалност на дисертационния труд. Развитието на науката и практиката откри пред свиневъдите възможности за реализиране на невероятни предизвикателства, но и заплахи в големи мащаби. Появиха се организации People for the Ethical Treatment of Animals (PETA), борещи се за хуманно отношение към животните, срещу прилатането на неприродосъобразни методи на производство, при наличие на алтернативни възможностите за получаване на животни с висок здравен статус и по-добра взаимовръзка между технологиите на производство и преработка на продукцията.

През последните години, хирургическата кастрация на мъжките прасета, като масово използвана практика се превърна в сериозна загриженост за хуманното отношение към животните. С настъпилите промени в социалните ценности, много от потребителите започнаха да призовават за третиране на прасетата с по-малко болезнени манипулации и в резултат на това, представители на различни организации се ангажираха на доброволен принцип да преустановят използвани до сега практики. За цялостното решаване на тези въпроси обаче е необходимо да се намирят новаторски и икономически целесъобразни начини, които да подкрепят техническите, научните и образователните мерки за идентифициране на проблемите във връзка с угодването на некастрирани мъжки прасета и да се извърши всеобхватен анализ на очакваните ефекти на различните нива на веригата за производство на свинско месо и продукти от него.

Във връзка с посоченото, актуалността на проблема разработен от г-н Иван Пенчев, под ръководството на доц. д-р Стефан Рибарски е безспорен, а свързаните с него изследвания са навременни и резултатите може да се използват в свиневъдната индустрия. Това е така, защото понастоящем в ЕС се прилагат различни подходи, като при избора на стратегия трябва да се

подхожда внимателно, само след задълбочени проучвания, а реалното приложение да е свързано с разработване на съответни правила за ефективност, безопасност, здравословност и качество.

Структурно, дисертацията е разработена правилно, като за написването ѝ е използван ясен език и добър научен стил. Събрана е достатъчно по обем информация и данни, за обработката на които са използвани подходящи методи, гарантиращи правилно планиране, организиране на проучването и акуратност на получените резултати, изводи и препоръки.

Оценка на получените резултати. Общото ми впечатление е, че използваните литературни източници (233 бр.) са анализирани задълбочено и това позволява на докторанта да формулира реалистична и същевременно достижима цел с 6 конкретни задачи, за изпълнението на които са проведени експерименти в типични за българската свиневъдна индустрия производствени условия. Оценявам високо факта, че изследванията са проведени със свине от националния племенен фонд, защото това е принос за допълване на съществуващата информация, с нови характеристики. Установявам и това, че са цитирани и изследвания (10, 13, 18), които не кореспондират с темата, а частта 1.4.2.1 „Алтернативи на хирургическата кастрация и намаляване „миризмата на нерез“, е с преобладаващ образователен характер.

Основна част на дисертацията е разделът: “Резултати и обсъждане” и в него се анализират данни за две породи и два вида кръстоски свине, като броя на изследваните кланични трупове (табл. 6, стр. 45) се нуждае от детайлизиране, тъй като посочената информация е само за установяване наличието на специфична „миризма на нерез“ на сланината, но не и за останалите задачи.

Интерпретацията на получените резултати е добра, като в отделни случаи може значително да се разшири, конкретизира и по-целенасочено съпостави с тези на други автори, тъй като тези посочени в таблици 1, 2 и 3 са за свинско месо, но от угоени прасета до по-висока жива маса и общо за мъжки и женски пол.

От основните моменти на работата са направени 9 извода, 2 препоръки за практиката и са открити 3 приноса. Приемам по-голямата част от тях, но е задължително конкретизиране по отношение на генотипа на прасетата и живата им маса (възраст). Определям принос 2 за такъв с приложен и потвърдителен характер, тъй като у нас задълбочени изследвания и анализи в тази насока са правени и от други изследователи (Стойков Ал.,2003).

За изясняване на някои моменти от работата имам следните бележки и въпроси:

1. Има ли разлика в степента на проявление на „миризмата на нерез“ на сланината в областта на главата, гърдите и гърба и как е образувана средната оценка? Може ли да се препоръча само една точка за по-бързо откриване на характерната миризма и тя да се използва в кланиците?

2. Не ясно за коя порода или кръстоска са цветовете характеристики на свинското месо (табл. 19, 20 и др.) и загубите при печене в зависимост от продължителността на съхранение (фиг. 21).

3. С какви аргументи се прави обобщението (стр. 110), че технологичните и органолептични качества на месото от некастрирани и кастрирани мъжки прасета няма да окажат съществено влияние върху качеството на произведените от тях месни продукти при условие, че собствените изследвания установяват, че при НКМП (F_1) „миризмата на нерез“ се проявява при повече от половината изследвани проби (извод 5), а при НКМП (F_2) е налична при 33.48% от тях?

4. Приема се, че НКМП (F_1) на Ландрас с Дунавска бяла свиня (стр. 77), не са подходящи за угояване и трябва да се търсят алтернативни методи за намаляване на вероятността от проявление на специфичната „миризма на нерез“. Какви може да са те?

Независимо от направените бележки считам, че целта на дисертацията е постигната и задачите са изпълнени.

Заклучение. С характерното си трудолюбие, инициативност, колегиалност и чувство за отговорност Иван Г. Пенчев е извършил голяма по обем експериментална работа върху дисертационния труд на тема: „Проучване на химичния състав, технологичните и органолептичните качества на месо от некастрирани и кастрирани мъжки прасета“ и в резултат на това са получени резултати с преобладаваща практическа насоченост.

Общата ми оценка за дисертационния труд е висока и гласувам положително за придобиване на образователна и научната степен „Доктор“ от докторанта на самостоятелна подготовка Иван Георгиев Пенчев, в област на висше образование 5. Технически науки; професионално направление 5.13. Общо инженерство; научна специалност „Технология на месните и рибните продукти“, към АФ на Тракийски университет, Ст. Загора.

19.02.2019 год.
Стара Загора

Изготвил становището:
(проф. д-р Валентин Кацаров)