

СТАНОВИЩЕ

От: Проф., дн Пенка Цветанова Маринова
Институт по животновъдни науки-Костинброд /понастоящем
пенсионер/

Научна специалност „Развъждане на селскостопанските животни,
биология и биотехника на размножаването“

Относно: Дисертационен труд за присъждане на научна степен **„доктор“**,
научна специалност „Технология на месните и рибните продукти“
на АФ на ТрУ.

Автор на дисертационния труд: *Иван Георгиев Пенчев*

Тема на дисертационния труд: *„Проучване на химичния състав,
технологичните и органолептичните качества на месо от некастрирани
и кастрирани мъжки прасета“.*

Научен ръководител: *Доц., д-р Стефан Славев Рибарски*

Основание за представяне на становището: Участие в състава на научното
жури по защита на дисертационния труд, съгласно Заповед № 3227/21.12.2018г.
на Ректора на ТрУ.

1. Информация за докторанта

Дисертантът се е обучавал по докторска програма към катедра „*Морфология,
физиология и хранене на животните*“ на АФ на ТрУ по научна специалност
„*Технология на месните и рибните продукти*“.

Обучението е осъществено в *самостоятелна* форма през периода 27.03.2018-
03.12.2018г.

2. Обща характеристика на представения дисертационен труд

Дисертационният труд е добре структуриран и съдържа разделите за този вид
разработки. Написан е на 130 стандартни страници, като литературният преглед
представлява 28.7%, материал и методи – 14.7% и резултати и обсъждане -38%.

Темата на дисертацията е актуална независимо, че от години е обект на редица
проучвания. Резултатите за месната продуктивност и качеството на месото на
некастрираните в сравнение с кастрираните мъжки прасета са разнопосочни,
поради влиянието на множество ендогенни и екзогенни фактори. Все още
остава нерешен проблема с неприятния „мирис на нерез“ на месото от
некастрираните мъжки прасета, методите за неговото експресно определяне и
степен на интензивност.

Целта и задачите на изследване са добре формулирани и с подходящия избор на
обект за проучването, напълно отговарят на темата на разработката. Много
добрата информираност на научния ръководител и на докторанта за състоянието
на проблема у нас и в страните с индустриално свиневъдство са били
предпоставка за удачния подход при подбора на породите и кръстоските

прасета /Ландрас, Дунавска бяла, F1 техни кръстоски и F2 кръстоски (Ландрас x Дунавска бяла) x Терминален нерез/, набора от изследваните показатели и методите за определяне на тяхната величина. Проследени са основни качествени характеристики на месото - химичен състав, органолептични и технологични качества. Разгледани са въпроси за европейските изисквания по отношение забраната на хирургическата кастрация, като докторантът е добре запознат с прилагането на алтернативни методи за кастрация и с един от дълги години нерешен проблем с „миризмата на нерез“ на месото от некастрираните мъжки прасета. Съгласно европейски регламент от 2004г. за контрол върху продуктите от животински произход, месо с изразена силна полова миризма е непригодно за човешка консумация.

Основната теза е наличие на достоверни различия в посочените по-горе показатели за качество на месото между некастрирани и хирургически кастрирани мъжки прасета.

В дисертацията са цитирани 233 автора, от тях 25 са на кирилица. Ползваните научни статии са свързани с темата на дисертацията, като 46.8% са разработки след 2000г.

3. Оценка на получените научни и научно-приложни резултати

Получените резултати са представени в 32 таблици и 6 фигури, базирани на достатъчен брой изследвани животни и значителен брой анализи, които характеризират качеството на свежо и в процес на съхранение месо от некастрирани и кастрирани мъжки прасета. Анализирани са проби от два мускула /*m.Longissimus thoracis et lumborum* и *m.Semimembranosus*/, които се приемат за репрезентативни за характеристика на химичния състав, технологичните и органолептичните свойства на свинското месо. Сравнението на показателите между двете групи животни е коректно, с ползване на адекватна методология и подкрепено с подходяща статистическа обработка. Последната е много добре отразена в таблиците – ниво на съответния показател, варирането му и наличие на достоверни разлики, което улеснява интерпретирането на резултатите. Представеният материал в този раздел на дисертационния труд намирам за изцяло съответстващ на поставените задачи. Направените изводи са потвърждение за постигането на поставената цел на проучването.

4. Оценка на научните и научно-приложни приноси

Подобно комплексно проучване, което включва най-важните аспекти в познанието за месото е от голямо значение за нашата наука и практика. То потвърждава, както и дава нова информация за хранителната стойност, технологичните и органолептични качества на свежо и в процес на съхранение свинско месо. Ползватели на този научен продукт могат да бъдат участниците във веригата - ферма, преработвател и консуматор.

Приносът е с научен и научно-приложен характер и се отнася като цяло за дисертационния труд.

Трябва да се оцени, че резултатите включват и една българска порода свине /Дунавска бяла/, което показва възможности от една страна за нейното съхранение и от друга, използването ѝ в различни схеми на кръстосване и хибридизация.

Принос с научно- приложен характер.

За принос с оригинален характер приемам определената степен за неприемливата „миризма на нерез“ при некастрираните и хирургически кастрираните мъжки прасета при 90kg жива маса.

5. Оценка на публикациите по дисертацията

Във връзка с дисертационния труд са представени три публикации - една самостоятелна /под печат/ и две в колектив, в които дисертантът е водещ автор. Същите се отнасят до изследвания свързани с дисертацията и отговарят на изискванията за научни статии.

6. Оценка на автореферата

Авторефератът коректно отразява съдържанието на дисертацията, което е достатъчно информативно за да задоволи научния и практически интерес към нея. Посочени са две препоръки за практиката и три приноса на дисертационния труд, които се базират на получените резултати и направените въз основа на тях изводи.

7. Критични бележки и препоръки


Бележките са от естество, което не намалява стойността на научния труд. Добре би било работата по този проблем да продължи във връзка с промените в европейското и националното законодателство.

8. Заключение

Дисертационният труд има всички достойнства за този вид разработки. Дисертантът е много добре запознат с проблема, по който работи и е овладял методите за характеризирание качеството на месото. Има умения да анализира получените резултати и да ги представя в добре формулирани изводи и препоръки за практиката.

Изразявам категорично моето становище „за“ присъждане на образователна и научна степен „доктор“ на Иван Георгиев Пенчев по професионално направление 5.13. „Общо инженерство“, научна специалност „Технология на месните и рибните продукти“.

19.02.2019г.

Подпис: 

/Проф., дн Пенка Маринова/