



ТРАКИЙСКИ УНИВЕРСИТЕТ, АГРАРЕН ФАКУЛТЕТ

СТ А Н О В И Щ Е

От: **проф. дсн Гюрга Стефанова Михайлова,**
*Аграрен факултет при Тракийски университет – Стара Загора,
Научна специалност „Технология на мляко и млечни продукти“*

Относно: Дисертационен труд за присъждане на образователна и научна степен **„Доктор“** по научна специалност *„Технология на мляко и млечни продукти“* в АФ на ТрУ.

Автор на дисертационния труд: **Цветелина Маргаритова Димитрова-Христова**

Тема на дисертационния труд: *„Качествена характеристика на козе мляко и сирене от Българска бяла млечна порода и кръстоските ѝ с Англонубийска и Тогенбургска породи, отглеждани в района на Средна Стара планина“*

Научен ръководител: доц. д-р Николина Найденова

Научен консултант: доц. д-р Пенко Зунев

Основание за представяне на становището: Участвам в състава на научното жури по защита на дисертационния труд съгласно Заповед № 870/01.04.2019 г. на Ректора на ТрУ – Стара Загора.

1. Информация за дисертанта

Цветелина Димитрова-Христова е родена 1981 г. в гр. Ловеч. През 2000 г. завършва средно образование, 2004 г. се дипломира в УХТ – Пловдив, специалност Хранителни технологии с ОКС „Бакалавър“ по Технология на млякото и месото, а през 2006 г. като „Магистър“ по Технология на продуктите от месо, риба и яйца. През годините 2004-2014 е работила последователно като технолог и лаборант в ИПЖЗ – гр. Троян, а от 2014 г. е асистент в същия институт.

Дисертантът е обучаван към катедра „Животновъдство – преживни животни и млекарство“ при Аграрен факултет на ТрУ по докторска програма „Технология на мляко и млечни продукти“. Обучението по докторантурата е осъществено в самостоятелна форма през периода 28.11.2017 г. – 27.11.2018 г.

2. Обща характеристика на представения дисертационен труд

Структура, обем: Дисертацията е написана на 133 стандартни машинописни страници и включва всички необходими раздели. Данните са систематизирани и представени в 26 таблици и 30 фигури. По обем, структура и съотношение на мате-

риала между отделните раздели трудът отговаря на изискванията за дисертация за ОНС „Доктор”.

Актуалност на темата: Темата е актуална, дисертабилна и практически значима. Качеството на хранителните продукти е важен въпрос за страната и търсенето на пътища за подобряване на качествените характеристики, в случая на мляко и млечни продукти от кози, чрез оценка на здравословното им влияние, има както социален (намаляване риска за здравето на хората), така и икономически (разширяване асортимента на млечни продукти) ефект.

Цел: Целта на изследването е ясно и точно формулирана. Съдържа три основни ключови характеристики за доказване на научната хипотеза: характеристика на изходната суровина - сурово козе мляко, технология на производство, краен продукт – бяло саламурено сирене.

Задачи: За реализиране на поставената цел са определени и изпълнени 4 задачи. Всички те са добре дефинирани, логически свързани и достатъчни за реализиране на поставената цел.

Обект: Обект на проучването е козе мляко от Българска бяла млечна порода и кръстоските ѝ с Англонубийска и Тогенбургска породи, отглеждани в района на Средна Стара планина (индивидуални и сборни проби) и бяло саламурено сирене получено от млякото на посочените породи. Контролирани са основни показатели, свързани с качествената характеристика на мляко и млечни продукти: физични, химични и микробиологични. Анализите са извършени по БДС и ISO стандарти в специализирани лаборатории.

Основна теза: Свързана е с проучване на технологичните качества на козе мляко при оборно-пасищна система на отглеждане на кози, като предпоставка за получаване на млечни продукти с по-високо съдържание на биологично активни компоненти, както и за прилагането на индекси за тяхната оценка, с цел здравословното им влияние върху човешкия организъм.

Използвана научна литература: Дисертантът се позовава на 298 литературни източника (от тях 44 на кирилица), повечето от които след 2000 г. Това показва задълбочено познаване на проблема, доказателство за което е добре разработения преглед на литературата, разкриващ основните аспекти на дискутираната тема.

3. Оценка на получените научни и научно-приложни резултати

Благодарение на приложената научно-обоснована методология за провеждане на планираните експерименти и анализи, са получени обективни и значими за науката и практиката резултати, с които поставената цел и задачи могат да се считат за изпълнени. Правят се ценни изводи и препоръки, относно прилагането на нови критерии за определяне на биологичната стойност на хранителни продукти от кози – в случая БСС; за преценката на здравословния им ефект; за технологичните качества на проучваното козе мляко.

4. Оценка на научните и научно-приложни приноси

С настоящата дисертация се правят приноси с теоретичен и приложен характер, които могат да бъдат резюмирани по следния начин:

- Приложена е методология за характеристика на биологичната стойност на козе мляко и БСС, с акцент мастнокиселинен състав, която може да се прилага и при други хранителни продукти.

- Доказана е необходимостта от анализиране на технологичните качества на млякото за производство на млечни продукти и параметрите на здравословния им ефект. Приложеният подход обогатява знанията за храненето на човека.

- Използваните критерии – атерогенен и тромбогенен индекс, липиден превантивен скор и съотношение хипер/хипохолестеролемични мастни киселини, позволяват обективно да се определя биологичната стойност на продукта, което е от съществено значение при търсене на рационални решения за оптимизиране на производството на млечни продукти със здравословни ползи.

- Установените индекси с нисък рисков фактор за човека са предпоставка за търсене на алтернативи за производство на т. нар. „бутикови“ млечни продукти, както и към търсене на нови технологии за оползотворяване на козето мляко.

5. Оценка на публикациите по дисертацията

По дисертацията са представени 3 научни труда, публикувани едновременно на български и английски език – 1 самостоятелна и 2 колективни. И трите материала са отпечатани в сп. Journal of Mountain Agriculture on the Balkans, което се издава от ИПЖЗ – гр. Троян. Всички публикации имат качества на завършени научни трудове, в които се разглеждат отделни въпроси от темата на дисертацията.

6. Оценка на автореферата

Представеният автореферат отговаря на възприетите изисквания. Той е в обем от 47 стр. и включва основната информация от дисертацията.

7. Критични бележки, препоръки и въпроси

Докторантът се е съобразил с основните бележки и препоръки, направени по време на аprobацията на дисертационния труд, поради което нямам конкретни критични бележки и препоръки по него.

8. Заключение

Въз основа на научените и приложените от докторанта различни методи за изследване на млечни продукти, правилно изведените експерименти, направените обобщения и изводи, също научни и приложни приноси, както и отпечатаните публикации, с което получените резултати са станали достояние за специалистите работещи по проблемите на разглежданата тема, считам, че представеният дисертационен труд отговаря на изискванията на ЗРАСРБ и на ПРАСТрУ, което ми дава основание да го оценя **ПОЛОЖИТЕЛНО**.

Позволявам си да предложа на почитаемото Научно жури също да гласува положително и да присъди на **Цветелина Маргаритова Димитрова-Христова** образователната и научна степен “Доктор” по научната специалност “Технология на мляко и млечни продукти”.

21.05.2019 г.
гр. Стара Загора

Изготвил становището:
(проф. д-н Гюрга Михайлова)