



СТАНОВИЩЕ

от доц. д-р инж. Златин Димитров Златев

относно дисертационния труд на маг. инж. Станка Кънева Байчева на тема: "Технологични изследвания на ароматични продукти от бял риган (*Origanum heracleoticum* L.)", за присъждане на образователната и научна степен „доктор“ в област на висшето образование 5. Технически науки, професионално направление 5.12. Хранителни технологии, докторска програма „Технология на животинските и растителните мазнини, сапуните, етеричните масла и парфюмерийно-козметичните препарати“.

Докторантът е зачислен в самостоятелна форма на обучение към катедра „Хранителни технологии“ при Факултет „Техника и технологии“ - Ямбол, Тракийски университет – Стара Загора със заповед на Ректора на ТрУ – Стара Загора №1212/03.05.2019 г. Отчислен е с право на защита със заповед №3017/05.11.2019 г.

Изследванията по дисертационния труд са извършени основно в катедра „Хранителни технологии“ към Факултет „Техника и технологии“ - Ямбол.

1. Общо описание на дисертационния труд и на приложените към него материали

Дисертационният труд съдържа увод, пет глави, общи изводи и приноси. Той е с обем 190 страници, в които са включени 69 снимки, фигури и блок-схема, както и 40 таблици. Списъкът с използваната литература съдържа 240 заглавия, от които 49 на кирилица и 191 на латиница.

2. Актуалност на проблема

Разглежданият в дисертационния труд проблем е актуален и е свързан с обогатяване познанието за подправката бял риган, отглеждана в България. Природният потенциал на растението обуславя приложението му като естествен компонент в хранителните продукти. По-задълбоченото изследване на състава и свойствата на ароматични продукти от бял риган дава възможност за използването им при производството на храни, лекарствени препарати и козметични продукти.

3. Познаване на състоянието на проблема

От направения в първа глава преглед и анализ, може да се съди, че докторантът обстойно е проучил и анализирал състоянието на проблема. Дефинирани са нерешените проблеми, свързани с липсата на данни в достъпната литература за състава и свойствата на български бял риган, както и приложението му в хранителни продукти и ефективното използване на отработена суровина при обработка на растението.

4. Подход и решение на проблема

Дисертационното изследване се базира на технологични изследвания за получаване на различни ароматични продукти от бял риган, както и за определяне на техни свойства. Проучени са възможностите за приложение на