



СТАНОВИЩЕ

от проф. д-р инж. Красимира Господинова Георгиева
Тракийски университет Стара Загора

за присъждане на образователна и научна степен "доктор"
на маг. Милен Димитров Димов за представен дисертационен труд

на тема: **ТЕХНОЛОГИЧНИ ИЗСЛЕДВАНИЯ ЗА ПОЛУЧАВАНЕ НА АРОМАТИЧНИ ПРОДУКТИ ОТ КОПЪР**
(ANETHUM GRAVEOLENS L.)

докторска програма: „Технология на животинските и растителните мазнини, сапуните, етеричните масла
и парфюмерийно-козметичните препарати“

по професионално направление 5.12. Хранителни технологии

1. Обща характеристика на дисертационния труд и на приложените към него материали

Дисертационният труд е оформен като научно-изследователска работа и съдържа 163 страници, 26 фигури, 33 таблици, 11 снимки и 1 схема, разпределени в 4 глави, общи изводи и списък на използваната литература от 238 заглавия, от които 101 на кирилица и 137 на латиница.

Към комплекта материали са приложени: автореферат - 40 страници, списък на научните публикации, справка за приносите и др.

Технологичните изследвания са проведени в лабораториите на катедрите: „Хранителни технологии“ на ФТТ на ТрУ, катедра „Биотехнологични и хранителни технологии“ на Русенски университет „А. Кънчев“ - Филиал Разград и катедра „Технология на тютюна, захарта, растителните и етеричните масла“ на Университета по хранителни технологии - Пловдив.

При оформянето на дисертационния труд и приложените материали са спазени изискванията на ЗРАС на Р България, Правилника за приложението му и Правилника за РАС на Тракийски университет.

2. Актуалност на разработвания проблем

Копърът е много древна култура, като е познат на египтяни, перси, индуси, евреи, гърци и римляни. От древността хората използват различните растителни части (трева, цвят и плодове), като подправка за ароматизиране на различни хранителни изделия, при консервиране в местната и рибната промишленост. Растението е използвано и в народната медицина при лекуване на различни заболявания.

Подправката днес се използва и за получаване на етерично и глицеридно масло, протеин, целулоза, той е източник и на различни биологично-активни вещества, поради което намира приложение в разнообразни сфери от бита на хората.

Темата за получаването на ароматични продукти от копър, изследването на свойствата им, както и комплексното оползотворяване на продуктите от тази суровина е актуална и има научно-приложен характер.

3. Познаване състоянието на проблема

Кандидатът е направил задълбочен анализ на използваните достъпни литературни източници, което показва, че докторантът познава много добре ботаническата суровина, получаваните етерични и глицеридни масла, както и други екстракционни продукти, техните свойства и приложения. Изследвани и анализирани са научните изследвания и постижения на специалисти у нас и в чужбина, като установява че липсват данни за получаване на ароматичния продукт резиноид, както и на екстракти с полярни летливи екстрагенти от плодовете с цел приложение в козметични и хранителни продукти.

На основата на този анализ са набелязани проблемите, които е необходимо да бъдат по-задълбочено изучени и да се предложат решения.