

СПРАВКА

за цитиранията на гл. ас. д-р Николина Найденова Желева, участваща в конкурс за „Доцент”, по научната специалност Технология на млякото и млечните продукти, 6.3. Животновъдство, обявен от Тракийски университет – Стара Загора в Държавен вестник, бр. 100/5.12.2014 г., към 01.02.2015 год.

Цитирана статия	Цитирана в
<p>1. Димитров, Т., С. Бойчева, Т. Илиев, Н. Желева. 2002. Производство на кисело мляко с различни добавки. Животновъдни науки, 4-5, 41-44</p>	<p>1. Михайлова, М. 2013. Изследвания върху пробиотичните качества на млечнокисели бактерии, изолирани от различни източници. Дисертация за ОНС „Доктор”, Стара Загора</p> <p>2. Tamyme A.Y. and R. K. Robinson, 2007. Yogurt Science and Technology. CRC Press, pp. 48</p>
<p>2. Найденова, Н., Т. Димитров. 2003. Технологични качества на мляко от породата Българска Мурра при производство на кисело мляко. Животновъдни науки №5, 33-35.</p> <p>Naydenova, N. & Dimitrov, T. 2003. Technological qualities of buffalo milk from the Bulgarian Murrah breed for production of Bulgarian yoghurt. Journal of Animal Science, 40(5), 33-35.</p>	<p>3. Meng Yun, Si Wei, Yu Li, Han Bei-Zhong. 2006. Analysys of microbiological and chemical compositions of buffalo milk in Guangxi. China Dairy Industry, vol 34 (3), 9-12.</p> <p>4. Bei-Zhong Han, Yun Meng, Min Li, Ying-Xiao Yang, Fa-Zheng Ren, Qing-Kun Zeng, M.J. Robert Nout. 2007. A survey on the microbiological and chemical composition of buffalo milk in China. Food Control, 18, 742-746 (IF – 1.82)</p> <p>5. Tamyme, A. J. and R. K. Robinson. 2007. Yogurt Science and Technology. CRC Press, pp. 357</p> <p>6. Lingathurai, S., P. Vellathurai, S. Ezil Vendan and A. Alwin Prem Anand. 2009. A comparative study on the</p>

	<p>microbiological and chemical composition of cow milk from different locations in Madurai, Tamil Nadu. <i>Indian Journal of Science and Technology</i>, vol. №2, pp. 51-54.</p> <p>7. Gurler, Z., Y. Kuyucuoglu and S. Pamuk. 2013. Chemical and microbiological quality of Anatolian buffalo milk. <i>African Journal of Microbiology Research</i>, vol. 7 (16), 1512-1517</p> <p>8. Михайлова, М. 2013. Изследвания върху пробиотичните качества на млечнокисели бактерии, изолирани от различни източници. Дисертация за ОНС „Доктор”, Стара Загора</p>
<p>3. Найденова, Н. 2005. Биологични и технологични качества на биволското мляко от породата Българска Мурра при производство на млечни продукт. Дисертация</p>	<p>9. Mihaylova, G., T. Peeva. 2007. Trans fatty acids and conjugated linoleic acid in the buffalo milk. <i>Italian Journal of Animal Science</i>, 6, part 2, Suppl. 2, pp 1056-1059 (IF – 0.172)</p> <p>10. П. Иванова, Т. Ханджиева-Дърленска, А. Христова, Св. Минкова, М. Спасова, Ж. Атанасова, Ж. Димитрова, Св. Ханджиев. 2008. Функционална храна „ЕЛБИ Биостарт” Хранително-вкусова промишленост, 11, 46-51</p> <p>11. Методиева, П. 2011. Изследване на основни технологични показатели при производство на Българско кисело мляко от краве, козе и овче мляко. Дисертационен труд за присъждане на образователна и научна степен „Доктор”, Стара Загора</p>
<p>4. Бойчева С., Т.Димитров, Г. Михайлова,</p>	<p>12. Иванова, С. А. 2011. Технологични режими на лиофилизация на овче мляко</p>

<p>Н. Найденова. 2007. Аминокиселинен, мастнокиселинен и минерален състав на кисело мляко, приготвено от краве и козе мляко с добавка на пробиотични бактерии. <i>Хранително-вкусова промишленост</i>, 5:39-41.</p>	<p>и основни показатели на продуктите. Дисертация за ОНС Доктор, Институт по криобиология и хранителни продукти – София.</p>
<p>5. Dimitrov T., G. Mihaylova, S. Boycheva, N. Naydenova, M. Tsankova, 2007. Changes in the amino acid composition of buffalo milk after chemical activation of its lactoperoxidase system. <i>Ital. J. Anim. Sci.</i>, 6 (2), 1050-1052. (IF – 0.275)</p>	<p>13. J. Barłowska, M. Szwajkowska, Z. Litwińczuk, J. Król. 2011. Nutritional Value and Technological Suitability of Milk from Various Animal Species Used for Dairy Production. <i>Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety</i> vol.10, p. 291-302. (IF – 3.724)</p> <p>14. Tewari BB., 2012. Studies on Biologically Significant Mercury (II), Nickel (II) and Lead (II) – Isoleucine Binary Complexes in Solution, <i>Nature and Sci.</i>, 10 (1), pp. 45-52.</p> <p>15. Tinoco LPN, Porte A, Porte LHM, Godoy RLO, Pacheco S. 2012. Amino Acid Profile of Pumpkin Seed Flour. <i>UNOPAR Cient Ciênc Biol Saúde</i> , 14(3):149-53</p> <p>16. Rodrigues, L. R. 2013. Milk minor constituents, enzymes, hormones, growth factors and organic acids. In: <i>Milk and dairy products in human nutrition, production, composition and health</i>, pp.220-245.</p>
<p>6. Димитров Т., Г. Михайлова, Т. Илиев, Н. Найденова. 2008. Мляко и млечни продукти с методи на изследване, Стара Загора.</p>	<p>17. Ivanova S., I. Nacheva, D. Miteva, K. Loginovsca, Ts. Tsvetkov. 2009. Effect of gamma sterilization on the fatty acid profile of lyophilized buffalo cheese, <i>Bulgarian Journal of Agricultural Science</i>, 15, 6, 494-500.</p> <p>18. Дамянова, С., Н. Василева, С. Тодорова, Р. Стефанова, Е. Ганева. 2009. Получаване на функционални</p>

хранителни продукти. I. Кисело мляко с овесени ядки. Научни трудове на Русенския университет, том 48, серия 9, стр. 169-174

19. Тодорова С., С. Дамянова, Н. Василева, Р. Стефанова, Е. Ганева. 2009. Получаване на функционални хранителни продукти. II. Кисело мляко със сусамено семе. Научни трудове на Русенския университет, том 48, серия 9, стр. 175-179

20. Ганева Е., С. Дамянова, С. Тодорова, 2010. Получаване и изследване физикохимичните свойства на млечнокисели функционални продукти, Сборник доклади, Русенски университет, филиал Разград, 58-62

21. Ivanova S., D. Miteva, I. Nacheva. 2010. Assessment of the fatty acid profile of lyophilized buffalo yogurt after gamma sterilization. Journal of the University of Chemical Technology and Metallurgy, 45, 2, 207-212.

22. Иванова, С. А. 2011. Технологични режими на лиофилизация на овче мляко и основни показатели на продуктите. Дисертация за ОНС Доктор, Институт по криобиология и хранителни продукти – София.

23. Методиева, П. 2011. Изследване на основни технологични показатели при производство на Българско кисело мляко от краве, козе и овче мляко. Дисертационен труд за присъждане на образователна и научна степен „Доктор”, Стара Загора

24. Оджакова, Ц. С. Иванова, Д. Гаджев,

	<p>Л. Ангелов. 2012. Влияние на геохимичните особености на високопланинските пасища в района на Средните Родопи върху мастнокиселинния състав и съдържанието на антиканцерогенни субстанции в овче мляко при каракачанска порода. Сборник научна конференция с международно участие „Традиции, посоки, предизвикателства”, Смолян, 19-21.10.2012, том II, част I, стр. 281-290.</p> <p>25. Ivanova S., 2011. Dynamical changes in the trace element composition of fresh and lyophilized ewe’s milk, Bulgarian Journal of Agricultural Science, 17, 1, 25-30. (IF=0.189)</p>
<p>7. Димитров, Т., С. Бойчева, Н. Найденова. 2008. Значението на млякото и млечните продукти за човешкия организъм. Научни трудове на Русенския университет, т. 47, серия 8, 34-42.</p>	<p>26. Ivanova S., D. Miteva, I. Nacheva. 2010. Assessment of the fatty acid profile of lyophilized buffalo yogurt after gamma sterilization. Journal of the University of Chemical Technology and Metallurgy, 45, 2, 207-212.</p> <p>27. Ivanova S., I. Nacheva, D. Miteva, K. Loginovsca, Ts. Tsvetkov. 2010. Physicochemical composition, atherogenic index and preventive lipid score of buffalo yogurt after technological treatment and preservation. Bulgarian Journal of Agricultural Science, 16, 4, 407-411. (IF – 0.153)</p> <p>28. Ivanova S., I. Nacheva, D. Miteva. 2011. Assessment of the indicators atherogenic index and lipid preventive score of white brine cheese by buffalo milk after technological processing and storage. Journal of Mountain Agriculture on the</p>

	<p>Balkans, 14, 3, 410-417.</p> <p>29. Иванова, С. А. 2011. Технологични режими на лиофилизация на овче мляко и основни показатели на продуктите. Дисертация за ОНС Доктор, Институт по криобиология и хранителни продукти – София.</p> <p>30. Методиева, П. 2011. Изследване на основни технологични показатели при производство на Българско кисело мляко от краве, козе и овче мляко. Дисертационен труд за присъждане на образователна и научна степен „Доктор”, Стара Загора</p> <p>31. Михайлова, М. 2013. Изследвания върху пробиотичните качества на млечнокисели бактерии, изолирани от различни източници. Дисертация за ОНС „Доктор”, Стара Загора</p>
<p>8. Михайлова, Г., Г. Герчев, Н. Найденова. 2008. Промени в състава на мазнината в мляко от Каракачански овце от района на Средна стара планина. Сборник доклади 80 години аграрна наука в Родопите, Смолян, 110-113</p>	<p>32. Иванова, С. А. 2011. Технологични режими на лиофилизация на овче мляко и основни показатели на продуктите. Дисертация за ОНС Доктор, Институт по криобиология и хранителни продукти – София.</p> <p>33. Gerchev G., Mihaylova G., 2009. Varijacije u sastavu masnih kiselina u mleku cigaja ovaca u regionu centralnih balkanskih planina. Biotechnology in Animal Husbandry, vol. 25, br. 5-6-2, str. 945-952</p>
<p>9. Найденова, Н., С. Бойчева, Г. Михайлова, Т. Димитров, Д. Павлов. 2008. Кисело мляко, обогатено с екстракт от орехи, Животновъдни науки, 6, 57-62</p>	<p>34. Михайлова, М. 2013. Изследвания върху пробиотичните качества на млечнокисели бактерии, изолирани от различни източници. Дисертация за ОНС „Доктор”, ТрУ - Стара Загора</p>

<p>10. Панайотов, Д., М. Симеонов, Т. Илиев, Н. Желева. 2008. Проучване върху млечната продуктивност и състава на млякото при овце от Плевенска черноглава порода. Животновъдни науки 3-4, 30-37</p>	<p>35. Калайджиев, Г. 2014. Генетична и средова вариабилност на коагулационната способност на млякото при различни породи овце. Дисертация за ОНС „Доктор”, ЗИ - Стара Загора</p>
<p>11. Станчева, Н., Н. Найденова, Г. Стайкова. 2009. Физико-химичен състав, свойства и технологични качества на овче мляко от синтетична популация българска млечна. Хранително-вкусова промишленост, 9, 48-51.</p>	<p>36. Иванова, С. А. 2011. Технологични режими на лиофилизация на овче мляко и основни показатели на продуктите. Дисертация за ОНС Доктор, Институт по криобиология и хранителни продукти – София.</p>
<p>12. P. Petkov, T. Iliev, N. Naidenova 2009. Studying the relationships between peak milk flow, composition and somatic cells count of cows milk. Proceedings IV Balkan conference of Animal Science BALNIMALCON 2009. Challenges of the Balkan animal industry and the role of science and cooperation. 373-377.</p>	<p>37. Иванова, С. А. 2011. Технологични режими на лиофилизация на овче мляко и основни показатели на продуктите. Дисертация за ОНС Доктор, Институт по криобиология и хранителни продукти – София.</p>
<p>13. Петков, П., Т. Илиев, Н. Найденова. 2009. Проучване на трансформиран брой соматични клетки в млякото на крави във връзка с някои фактори. Животновъдни науки, 46 (3), 27-33</p>	<p>38. Митев, Ю., 2012. Съвременни аспекти на благополучията в говедовъдните ферми за мляко. Монография, 280. ISBN 978-954-338-029-9. АФ –Стара Загора</p>
<p>14. N. Dimova, I. Ivanova, M. Mihailova, N. Todorov and N. Naydenova. 2009. Wheat Distiller’s Grains as a Source of Protein in Dairy Sheep. Bulgarian journal of agricultural science, 15: 574</p>	<p>39. Ruzic-Muslic, D. Petrovic, M. M.; Petrovic, M. P.; Bijelic, Z.; Pantelic, V; Perisic, P. 2011. Traditional production and characteristics of Sjenica cheese and Pirot kachkaval. Bulgarian journal of agricultural science, vol. 17, Issue: 5, pp: 664-672 (IF – 0.189)</p> <p>40. Paul A. Iji and Mohammad Reza Barekaton. 2011. Implications for the feed industry, Economic effects of biofuel production, Dr Marco Aurelio Dos Santos</p>

	<p>Bernardes (Ed) ISBN: 978-953-307-178-7, InTech</p> <p>41. Charles, E. E. K. R., Jonas, A. V., Chaves. 2012. Diet preference of lambs offered a choice of concentrate diets different proportions of wheat dried distiller's grain with containing solubles. <i>Small Ruminant Research</i>, Vol. 108, Issues 1–3, p. 67–72 (IF – 1.295)</p>
<p>15. Boycheva, S., T. Dimitrov, N. Naydenova, G. Mihaylova. 2011. Quality characteristics of yogurt from goat's milk, supplemented with fruit juice. <i>Czech Journal of Food Science</i>, vol. 29, №11, pp. 24-30 (IF – 0.522)</p>	<p>42. Михайлова, М. 2013. Изследвания върху пробиотичните качества на млечнокисели бактерии, изолирани от различни източници. Дисертация за ОНС „Доктор”, Стара Загора</p> <p>43. Zervas, G., E. Tsiplakou. 2013. Goat milk. In: <i>Milk and dairy products in human nutrition, production, composition and health</i>, chapter B, pp.498-518.</p> <p>44. Y. F. Kurnia, S. Yasni, B. Nurtama, 2014. Optimization Formula of Goat Milk Yoghurt and White Oyster Mushroom Powder with Mixture Design Methods, <i>Pakistan Journal of Nutrition</i> 13 (5), 296-302.</p> <p>45. Wong A. W., B. Panunggal. 2014. Pengaruh fortifikasi FeSo₄ dan ZnCl₂ terhadap kandungan besi, zinc dan ketengikan yogurt susu kambing sinbiotik. <i>Journal of Nutrition College</i>, Vol. 3, Nomor 4, pp. 495-500.</p>
<p>16. Boycheva, S., N. Naydenova, G. Mihaylova. T. Dimitrov, D. Pavlov. 2010. Quality characteristics of yogurt supplemented with nuts. <i>Agricultural science and technology</i>,</p>	<p>46. Михайлова, М. 2013. Изследвания върху пробиотичните качества на млечнокисели бактерии, изолирани от различни източници. Дисертация за</p>

vol. 2, №4 p. 221-226.	ОНС „Доктор”, Стара Загора 47. Popescu L., 2013. Technological and nutritional aspects of fermented milk products with added germinated soryz”, Doctoral thesis in technique, Chişinău, Moldova
17. Atanassova, S., N. Naydenova, T. Kollev, T. Iliev and G. Mihaylova. 2011. Near infrared spectroscopy for monitoring changes during yellow cheese ripening. Agricultural science and technology, vol. 3, №4, p. 390.	48. Holroyd, S.E. 2013. The use of near infrared spectroscopy on milk and milk products. Journal of Near infrared spectroscopy, 21, 311-322.(IF 1.424). 49. Rakcejeva T., J. Zagorska, E. Zvezdina, 2014. Gassy Ozone Effect on Quality Parameters of Flaxes Made from Biologically Activated Whole Wheat Grains, World Academy of Science, Engineering and Technology, International Journal of Biological, Agricultural, Biosystems, Life Science and Engineering, vol. 8, 4, 378-381.
18. Stancheva, N., N. Naidenova, G. Staikova, 2011. Physicochemical composition, properties, and technological characteristics of sheep milk from the Bulgarian Dairy Synthetic Population, Macedonian Journal of Animal Science, vol. 1, 1, pp. 73-76.	50. Василев В., Ж. Пеева, М. Михайлова, Н. Димова, И. Димитров. 2013. Оценка нивото на благополучие (welfare) по време на машинно доене при млечни овце на различна възраст и от различен темперамент. Science & Technologies Volume III, Number 8, Animal studies & Veterinary medicine, pp. 71-77
Общ брой статии -18	Общ брой цитирания – 50

Цитирания в списания с импакт фактор: 8, с общ импакт фактор = 8.966

Цитирания в международни списания без импакт фактор: 12

Цитирания в книги, монографии и дисертации: 23

Изготвил справката:.....

(гл. ас. д-р Н. Найденова)