

СПРАВКА

за научните трудове на гл. ас. д-р Николина Найденова Желева, участваща в конкурс за „Доцент”, по научната специалност Технология на млякото и млечните продукти, б.3. Животновъдство, обявен от Тракийски университет – Стара Загора в Държавен вестник, бр. 100/5.12.2014 г., към 01.02.2015 год.

1. АВТОРЕФЕРАТ И ДИСЕРТАЦИЯ

1. **Найденова, Н.** 2005. Биологични и технологични качества на биволското мляко от породата българска мурра при производство на млечни продукти. *Автореферат на Дисертация* за присъждане на научна и образователна степен „Доктор”, шифър 02.11.04, Технология на мляко и млечни продукти. Тракийски университет, Стара Загора.

2. **Найденова, Н.** 2005. Биологични и технологични качества на биволското мляко от породата българска мурра при производство на млечни продукти. *Дисертация* за присъждане на научна и образователна степен „Доктор”, шифър 02.11.04, Технология на мляко и млечни продукти. Тракийски университет, Стара Загора.

ПУБЛИКАЦИИ, СВЪРЗАНИ С ДИСЕРТАЦИОННИЯ ТРУД

1. **Найденова, Н., Т. Димитров.** 2003. Технологични качества на мляко от биволици от породата Българска Мурра при производство на кисело мляко. *Животновъдни науки*, 5, 33-35.

2. **Желева, Н., Т. Димитров.** 2004. Промени на свободните аминокиселини в бяло саламурено сирене, произведено от биволско мляко по време на зреене. *Научна конференция Стара Загора 2004, 3-4 юни, стр. 140-143.*

3. Желева, Н., 2004. Аминокиселинен състав на биволско мляко и на произведеното от него бяло саламурено сирене. *Научна конференция Стара Загора 2004, 3-4 юни, стр. 136-139.*

ПУБЛИКАЦИИ, НЕСВЪРЗАНИ С ДИСЕРТАЦИОННИЯ ТРУД

I. Публикации в международни научни списания

4. Dimitrov T., Mihaylova G., Boycheva S., Naidenova N., Tzankova M., 2007. Changes in the aminoacid composition of buffalo milk after chemical activation of its lactoperoxidase system, *Italian J. Animal Sci.*, 6, Suppl. 2 – part 2, 1050-1052. **(IF-0,172)**

5. Dimitrov, T., L. Sotirov, G. Mihaylova, M. Tzankova, N. Naidenova and G. Beev. 2009. Lysozyme content in buffalo colostrums. *Agricultural Science and Technology*, 1(2): 51-53.

6. 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: 574-582 **(IF – 0.186)**

7. Naydenova N., K. Davidova, T. Iliev, G. Mihaylova. 2010. Comparative studies on the fatty acid composition of White brined cheese, marketed in the town of Stara Zagora. *Agricultural science and technology*, vol. 2, №2, pp. 105-110.

8. Boycheva, S., N. Naydenova, G. Mihaylova. T. Dimitrov, D. Pavlov. 2010. Quality characteristics of yogurt supplemented with nuts. *Agricultural science and technology*, vol. 2, №4, p. 221-226.

9. Boycheva, S., T. Dimitrov, N. Naydenova, G. Mihaylova. 2011. Quality characteristics of yogurt from goat's milk, supplemented with fruit juice. *Czech Journal of Food Science*, vol. 29, №11, pp. 24-30 **(IF – 0.522).**

10. Panayotov D., T. Iliev, N. Naydenova, D. Pamukova, M. Simeonov. 2011. Study of milk composition in sheep of Pleven black head breed. *Agricultural science and technology*, vol. 3, №1, p. 47-49
11. Stancheva N, N. Naydenova , 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, No. 1, pp. 73–76.
12. Boycheva, S., N. Naydenova, G. Mihaylova, T. Dimitrov, D. Pavlov. 2011. Fatty acid composition of yogurt supplemented with walnut extract. *Agricultural science and technology*, vol. 3, №4, p. 384-389
13. Gerchev, G., A. Mileva, N. Naydenova, I. Yankov, G. Mihaylova. 2011. Fatty acid composition of milk from Teteven native sheep in Mountain region. *Biotechnology in Animal husbandry* 27, vol. 4, p. 1837-1843
14. 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.
15. Stancheva, N., G. Staikova, N. Naydenova, 2012. Physicochemical composition, properties and technological characteristics of sheep milk from the caucasian and the askanian breeds. *Macedonia Journal of Animal Science*, vol. 2, № 2, pp. 139-142.
16. Boycheva S., G. Mihaylova, N. Naydenova, T. Dimitrov. 2012. Amino acid and fatty acid content of yogurt supplemented with walnut and hazelnut pieces. *Trakia Journal of Sciences*, Vol. 10, No 2, pp 17-25.
17. Naydenova, N, T. Iliev, G. Mihaylova, S. Atanasova. 2013. Comparative studies on the gross composition of White brined cheese and its imitations, marketed in the town of Stara Zagora. *Agricultural Science and Technology*, vol. 5 (№2), 221-229.

18. Naydenova, N, T. Iliev, G. Mihaylova. 2013. Fatty acids and lipid indices of buffalo milk yogurt. *Agricultural Science and Technology*, vol. 5, №3, pp. 331-334

19. Naydenova N., I. Kaishev, T. Iliev, G. Mihaylova. 2014. Fatty acids profile, atherogenic and thrombogenic health indices of white brined cheese made from buffalo milk. *Agricultural Science and Technology*, vol. 6, №3, pp. 352-355.

II. Публикации в български научни списания и сборници

20. Димитров Т., С. Бойчева, Т. Илиев, Н. Желева. 2002. Производство на плодово кисело мляко с различни добавки. Сборник научна конференция, т. 2. Аграрни науки, растениевъдство и животновъдство, Съюз на учените, Стара Загора, 321-324.

21. Димитров, Т., С. Бойчева, А. Павлов, С. Славова, Н. Желева. 2006. Съхраняване на биволско мляко чрез активиране на естествената му инхибиторна система (LPS) I. Химично активиране на LPS. *Животновъдни науки*, № 2, 73-75.

22. Димитров, Т., С. Бойчева, А. Павлов, С. Славова, Н. Желева. 2006. Съхраняване на биволско мляко чрез активиране на естествената му инхибиторна система (LPS) II. Биологично активиране на LPS. *Животновъдни науки*, 5, 23-26.

23. Михайлова, Г., М. Джорбинева, Т. Димитров, Н. Желева. 2006. Физико-химична и технологична характеристика на овче мляко. *Хранително-вкусова промишленост*, № 5, 18-21.

24. Бойчева, С., Т. Димитров, Г. Михайлова, Н. Найденова. 2007. Аминокиселинен, мастнокиселинен и минерален състав на кисело мляко, приготвено от краве и козе мляко с добавка на пробиотични бактерии. *Хранително-вкусова промишленост* №5, 39-41.

25. Панайотов, Д., М. Симеонов, Т. Илиев, Н. Желева. 2008. Проучване върху млечната продуктивност и състав на млякото при овце от Плевенската Черноглава порода, Животновъдни науки, 4, 30-39.

26. 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.

27. Найденова, Н., С. Бойчева, Г. Михайлова, Т. Димитров, Д. Павлов. 2008. Кисело мляко обогатено с екстракт от орехови ядки. Животновъдни науки, 6, 57-62.

28. Михайлова, Г., Г. Герчев, Н. Найденова. 2008. Промени в Състава на мазнината в мляко от каракачански овце от района на Средна Стара планина. Юбилейна научна конференция с международно участие – Смолян, 25-26.09, 110-113.

29. Петков, П., Т. Илиев, Н. Найденова. 2009. Проучване на трансформиран брой соматични клетки в млякото на крави във връзка с някои фактори. Животновъдни науки, 3, 27-33.

30. 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.

31. Т. Dimitrov, S. Boycheva, N. Naydenova. 2009. Effect of the activated lactoperoxidase system of sheep milk on the quality of white brined cheese. Proceedings IV Balkan conference of Animal Science BALNIMALCON 2009. Challenges of the Balkan animal industry and the role of science and cooperation. 341-344.

32. 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.

33. Найденова, Н. 2010. Сравнителни изследвания на кисело мляко, предлагано в търговската мрежа на Стара Загора. Хранително-вкусова промишленост, 3, 52-55.

34. Atanassova, S., N. Naydenova, S. Ribarski, G. Jeliakov, T. Dimitrov, G. Mihaylova. 2011. Nondestructive detection of cheese and meat quality by portable fiber-optics near-infrared instrument. 15-th International Conference on Near Infrared Spectroscopy 13-20 May, Cape Town, South Africa

35. Найденова Н., Г. Михайлова, Т. Илиев, С. Бойчева. 2014. Млечните продукти като функционални храни: Производство на кисело мляко, обогатено с екстракт от билки и мед. Екология и бъдеще, №3, 71-75.

36. Naydenova, N. 2014. Critical Control Points on the production of Bulgarian white brined cheese. Ecology and future, vol. XIII, №3, pp. 65-70.

37. Найденова Н., Т. Илиев, Г. Михайлова. 2014. Сравнителни изследвания на мастнокиселинния състав на кисело мляко, предлагано в търговската мрежа на Стара Загора. Екология и бъдеще, №4, 39-45.

Изготвил справката:.....


(гл. ас. д-р Н. Найденова)