

СТАНОВИЩЕ

върху дисертационен труд за придобиване на образователната и научна степен „доктор“ по професионално направление 5. Технически науки, 5.12. Хранителни технологии, докторска програма „Технология на плодовете и зеленчуковите консерви“

Автор на дисертационния труд: маг. инж. Мария Мариановна Момчилова

Тема на дисертационния труд: „Възможности за получаване на месо-зеленчукови консерви с функционални свойства“

Член на научното жури: доц. д-р Милена Методиева Рускова, Институт по консервиране и качество на храните, Пловдив

Актуалност на разработвания в дисертационния труд проблем в научно и научно-приложно отношение

Заместването на животинските мазнини в месните продукти с подходящи натурални съставки е предизвикателство за изследователи и месопреработватели, свързано с всеобщата тенденция към намаляване количеството на мазнините в готовите храни.

Влагането на природни компоненти като функционални съставки и разработването на различни здравословни храни е продиктувано от непрекъснатото търсене и повишения интерес на консуматорите към продукти с намалено съдържание на мазнини и висока хранителна стойност.

Избраната тема на дисертационен труд е изключително актуална в областта на хранителните технологии, свързана с разработването на нови месо-зеленчукови консерви, обогатени с растителни функционални компоненти и получаването на готов продукт с подобрен хранителен и балансиран състав.

Целите на дисертационния труд са постигнати с изпълнението на конкретни задачи, в резултат на което са обобщени изводи с оригинален, научно-приложен и приложен характер.

1. Степен на познаване на състоянието на проблема и на литературния материал

В прегледа на литературата личи много добро проучване на докторантката Мария Момчилова и прецизно запознаване със състоянието на проблема в световен мащаб. Литературната справка е обширна и е обобщена от 296 прегледани литературни източници, 17 от които са на кирилица и 279 на латиница. Представеният обзор на литературата е систематизиран и качествено

структуриран с подходящо представена информация, пряко свързана с тематиката на дисертационната работа. В направения литературен преглед маг. инж. Мария Момчилова се е насочила към задълбочено изясняване понятията „функционални храни“ и „функционални съставки“ и тяхната полза за здравето на човека. Акцентирано е върху използването на растителни компоненти в месните продукти като заместители на животинска мазнина - натурални антиоксиданти, растителни протеинови препарати, диетични фибри и приложението на инулин в различни хранителни продукти. Това дава възможност на докторантката мотивирано да определи целта, задачите и подхода за тяхното реализиране.

2. Съответствие на избраната методика на изследване с поставената цел и задачи на дисертационния труд

Разделът „Материали и методи“ е структуриран добре и описан подробно с използваните суровини и спомагателни материали. Схемата на експериментите за производство на месо-зеленчуков пастет, опитната постановка и използваните физикохимични, микробиологични и органолептични методи за изследване са представени на много добро научно и методологично ниво.

В експерименталната част на дисертацията е приложена статистическа обработка на резултатите, като детайлно е описан избрания метод за планиране на експеримента. При определяне влиянието на независимите променливи и оптимизиране режима на стерилизация на месо-зеленчукови пастети от пуешко месо, пилешки черен дроб и натурални компоненти - инулин и брашно от леща е приложен оптимален композиционен план, а за изследване и моделиране свойствата на месо-зеленчуковия пастет е използван Симплекс центроиден план за трикомпонентна смес с цел създаване на продукт с оптимални качествени показатели.

Научните изследвания на докторантката относно влиянието на различните количества добавен инулин и брашно от леща при производството на стерилизирани месо-зеленчукови пастети и възможността за редуциране количеството на влаганата мазнина са представени задълбочено и като резултат е установена оптимална рецептура за този вид продукт. Като следващ етап в дисертационната си работа докторантката е приложила 11 режима на стерилизация на получения с оптимален състав месо-зеленчуков пастет, с цел получаване на оптимален режим на стерилизация, осигуряващ добра хранителна стойност и биологична ценност на готовия продукт, както и гарантиращ микробиологичната му безопасност. Поставената цел на изследването е

изпълнена в резултат на получените математични модели за оптимален компонентен състав и оптимален технологичен режим на топлинна обработка.

3. Приноси на дисертационния труд

Научните резултати в докторската работа на инж. Мария Момчилова са обобщени в научни и научно-приложни приноси. За първи път у нас е разработена технология за стерилизирани месни консерви с пребиотици (инулин) и добавка на брашно от леща с намалено съдържание на мазнини. Това значимо постижение е приложимо в практиката и има потенциал за развитие в по-широки индустриални мащаби. Разработеният продукт е победител в конкурс за иновации на Международен панаир - Пловдив, през 2018 г.

4. Преценка на публикациите по дисертационния труд

Докторантката е представила три научни публикации, в които са отразени част от резултатите, получени при разработване на дисертацията. В една от публикациите е водещ автор, а другата е самостоятелен труд, което показва личния ѝ принос.

Представеният автореферат е добре оформен и включва основните части на дисертацията.


5. Заключение с ясна положителна или отрицателна оценка на дисертационния труд

Дисертационната работа на маг. инж. Мария Момчилова по обем, структура, получени резултати и приноси е в съответствие с изискванията за присъждане на образователна и научна степен „доктор“ според ЗРАСРБ и Правилника на ИККХ за прилагането му, въз основа на което давам **положителна оценка** на дисертационния труд и предлагам на уважаемото жури да присъди на инж. Мария Момчилова образователната и научна степен **„Доктор“** по професионално направление 5. Технически науки, 5.12. Хранителни технологии, докторска програма „Технология на плодовете и зеленчуковите консерви“.

01. 02. 2018 г.

гр. Пловдив

Член на журито:



др.ц. д-р М. Рускова