

РЕЦЕНЗИЯ

СЕЛСКОСТОПАНСКА АКАДЕМИЯ	
СОФИЯ	
Вх. №	431-149
23.08.2024 г.	

на научната дейност на кандидата гл. ас. д-р инж. Мария Мариановна Момчилова за заемане на академичната длъжност „Доцент“ в област на висше образование 5. Технически науки, професионално направление 5.12. Хранителни технологии, научна специалност „Технология на месото и месните продукти“

Член на научното жури: Доц. д-р Даниела Петкова Митева-Гюрова, Институт по криобиология и хранителни технологии-София, научна специалност „Технология на месните и рибните продукти“, назначена за член на Научното жури със Заповед №РД 05-166/27.06.2024 г. на Председателя на ССА

I. Кратко представяне на кандидата

Гл. ас. д-р инж. Мария Мариановна Момчилова е единствен кандидат в обявения конкурс за „Доцент“ към Институт по консервиране и качество на храните-Пловдив. През 2013 г. се дипломира като магистър по специалност „Технология на продуктите от месо, риба и яйца“ в Университет по хранителни технологии, Пловдив. През 2019 г. придобива образователната и научна степен „Доктор“ в професионално направление 5.12. Хранителни технологии, научна специалност „Технология на плодovите и зеленчуковите консерви“, с тема на дисертационния труд „Възможности за получаване на месо-зеленчукови консерви с функционални свойства“. От 2014 г. работи като асистент в Институт по консервиране и качество на храните-Пловдив, а от 2019 г. – като главен асистент. Във връзка с кариерното си израстване е осъществила две мобилности с цел обучение по програма „Еразъм+“ и е преминала шест курса на обучение в различни направления. Има награди от научни конференции и конкурси. Членува в НТС по хранителна промишленост - клон Пловдив.

II. Наукометрични показатели на представената научна продукция

Прегледът на документите показва, че процедурата по разкриване и обявяване на конкурса е спазена. Комисията по чл. 108 за контрол върху процедурите за развитие на академичния състав в ССА е извършила проверка на подадените документи, констатирала е тяхната редовност и е предложила гл. ас. д-р инж. Мария Мариановна Момчилова да бъде допусната до участие в конкурса (Протокол № 108Б от 24.06.2024г.).

Предоставените ми комплект материали на хартиен и електронен носител на кандидатката е коректно представен. Той е в съответствие с Правилника за развитие на академичния състав в Селскостопанска академия и отговаря на критериите за заемане на академичната длъжност „Доцент“. Материалите за участие в конкурса не дублират материалите, използвани в конкурса за заемане на академичната длъжност „Главен асистент“ и за придобиване на ОНС „Доктор“, като за това са приложени съответните справки. Всички първични и вторични изисквания са надлежно доказани. В тази връзка считам, че кандидатката може да бъде допусната до оценка на научната продукция, тъй като отговаря на изискванията на ЗРАСРБ, ИИЗРАСРБ, както и на допълнителните изисквания за заемане на академичната длъжност „Доцент“, въведени с Правилника за развитие на академичния състав в Селскостопанска академия.

От представената Справка за изпълнение на минималните национални изисквания и изискванията на ИИЗРАСРБ за заемане на академичната длъжност „Доцент“ е видно, че общият брой точки от всички показатели е 500,23 при изискуем минимум от 400 точки. Разпределението по съответните критерии е:

- Показател А – 50 точки;
- Показател В – 163,57 точки. Представени са 10 публикации в издания, които са реферирани и индексирани в световноизвестни бази данни с научна информация, като всички са индексирани в *Web of Science* или *Scopus*, а сборът от точките превишава изискуемия минимум от 100 т. за заемане на академичната длъжност „Доцент“.
- Показател Г – 216,66 точки. Представени са 5 публикации в издания, които са реферирани и индексирани в световноизвестни бази данни с научна информация и 8 публикации в нереферирани списания с научно рецензиране или в редактирани колективни томовете. Сборът от точките по този показател също превишава изискуемия минимум за категорията (200 т.).
- Показател Д – 60 точки. Представени са 6 цитирания в научни издания, реферирани и индексирани в световноизвестни бази данни с научна информация. Сборът от точките по този показател също превишава изискуемия минимум за заемане на академичната длъжност „Доцент“ (50 т.);
- Показател Е – 10 точки при изискуеми 0 точки. Представено е участие в 1 национален научен проект.

От представените материали е видно, че кандидатката изпълнява и допълнителните изисквания за заемане на академичната длъжност „Доцент“ съгласно Правилника за развитието на академичния състав в ССА, а именно:

– притежава ОНС „Доктор“ по научната специалност или професионалното направление на обявения конкурс;

– заема академичната длъжност „Асистент“, „Главен асистент“ повече от 2 години;

– представила е в група В необходимите равностойни публикации в издания, които са реферирани и индексирани в световноизвестни бази данни с научна информация, които не повтарят представените за придобиване на ОНС „Доктор“ и за заемане на академичната длъжност „Главен асистент“;

– отговаря на минималните национални изисквания за заемане на академичната длъжност „Доцент“ от ППЗРАСРБ и на изискванията на Правилника за развитието на академичния състав в ССА, както и справка за оригиналните научни приноси;

– представила е пет (5) бр. научни трудове, публикувани в реферирани и индексирани списания, с импакт фактор или импакт ранг, от световноизвестните бази данни *Web of Science* и *Scopus*, непредставени в предходни конкурси;

– няма представени трудове, приети за печат;

– участие в 1 проект (Договор № КП-06-М67/2: Възможности за увеличаване на биологичния потенциал, здравословен капацитет и функционални активности на емулсионни дисперсни системи чрез влагане на растителни екстракти от лечебни ароматични растения), финансиран от външен за ССА източник (МОН);

Всички публикации са по обявеното за конкурса професионално направление 5.12. Хранителни технологии и научна специалност „Технология на месото и месните продукти“. Анализът на личния принос на кандидатката в научните трудове показва, че от представените 23 публикации тя е самостоятелен автор в 5 (22%) от публикациите, а в останалите 18 (78%) е първи автор. Експерименталната работа е изведена методически правилно, а резултатите са добре онагледени и интерпретирани. Статиите в съавторство показват уменията на кандидатката да работи в екип.

Въз основа на представената научна продукция от гл. ас. д-р инж. Мария Момчилова считам, че кандидатката покрива необходимите критерии и напълно отговаря на изискванията на ППЗРАСРБ и Правилника за развитието на академичния състав в ССА за заемане на академичната длъжност „Доцент“.

III. Основни направления в изследователската дейност на кандидата и най-важни научни приноси

Представената от кандидатата авторска справка на приносите отговаря на съдържанието на приложените публикации.

Научноизследователската дейност на гл. ас. д-р Мария Момчилова е насочена към решаване на актуални проблеми в областта на месопреработката, свързани с получаване на месни продукти с подобрени качествени характеристики, безопасни и със здравословен ефект. Изведените от цялостната дейност на кандидатката приноси са научни, научно-приложни и приложни. Оценявам ги като оригинални, надграждащи съществуващите и водещи до разкриване на нови научни знания, голяма част от които имат потенциал за реално приложение в практиката.

Представените 17 приноса са резултат от задълбочена и значителна по обем изследователска работа. Те включват следните основни направления: Научни изследвания, свързани с преформулиране състава на месни продукти за подобряване на качествените им характеристики чрез включване на диетични влакнини и пребиотици; Научни изследвания, свързани с преформулиране състава на месни продукти чрез включването на функционални съставки (емулсии от растителни масла, сушени домати на прах, брашно от киноа) за подобряване на здравословния им профил.

В направление „Научни изследвания, свързани с преформулиране състава на месни продукти за подобряване на качествените им характеристики чрез включване на диетични влакнини и пребиотици“, като по-съществени приноси бих посочила:

- Изведени са математични регресионни модели за емулсионна стабилност, съдържание на фруктани, твърдост, лепенкавост, хомогенност, ронливост, водозадържаща способност, сензорна оценка и фактическият стерилизационен ефект на иновативни месо-зеленчукови пастети с намалено съдържание на мазнини, обогатени с пребиотици;

- Установено е влиянието на различни режими на стерилизация върху окислителните процеси, измененията в текстурния и органолептичен профил, цветовата характеристика на месо-зеленчукови пастети с намалено съдържание на мазнини, обогатени с пребиотици;

- В резултат на изведени математични модели за емулсионна стабилност, съдържание на мазнини, диетични фибри, протеини, твърдост, еластичност, дъвкателност, адхезивност, хомогенност, устойчивост, жилавост и сензорна оценка е извършена оптимизация на рецептурата за производство на месен продукт Леберкез с намалено съдържание на мазнини чрез влагането на инулин и брашно от овесени трици.

В направление „Научни изследвания, свързани с преформулиране състава на месни продукти чрез включването на функционални съставки (емулсии от растителни

масла, сушени домати на прах, брашно от киноа) за подобряване на здравословния им профил”, като по-съществени приноси бих посочила:

– Проучени са възможностите за замяна на животинските мазнини във варени малотрайни колбаси с масла от чия, гроздови семки, бял трън и тиквени семки, в комбинация с брашно от киноа като заместител на картофеното нишесте;

– Изследван е ефекта от включването на сушени домати на прах, като частичен заместител на натриевия нитрит, с едновременното добавяне на брашно от киноа в преформулираните малотрайни колбаси върху промените в текстурата, емулсионната стабилност, съдържанието на остатъчни нитрити, антиоксидантната активност, цветовете показатели и окислителните промени по време на съхранение;

– Чрез диференциална сканираща колориметрия са изследвани топлофизичните му фазови промени, като топене и кристализация на липидите при заместването на животинската мазнина с емулсии от растителни масла от чия и гроздови семки в иновативни месни продукти;

– Изведени са математични регресионни модели за съдържание на холестерол, полиненаситени мастни киселини, съотношение на полиненаситените мастни киселини към наситените мастни киселини, емулсионна стабилност, стабилност на цвета и сензорна оценка на варени малотрайни колбаси с намалено съдържание на мазнини чрез заместване на животинската мазнина с емулсии от растителни масла (чия и гроздови семки).

– В резултат на изведените математични модели е извършена оптимизация на рецептурата за производство на иновативни варени малотрайни колбаси с намалено съдържание на мазнини и приемливи технологични и функционални характеристики.

Проблематиката, получените резултати и формулираните приноси напълно съответстват на научната специалност на обявения конкурс.

IV. Значимост на получените резултати

Научноизследователската дейност на гл. ас. д-р Мария Момчилова е призната от български и чуждестранни изследователи. В таблицата за съответствие с минималните изисквания за заемане на академичната длъжност „Доцент“ са посочени 6 цитирания в престижни международни научни издания на 3 публикации на кандидатката. Първата от тях е цитирана 3 пъти, втората – 2 пъти, а третата е цитирана еднократно, което е показател, че научните трудове на кандидатката е разпознаваема и се оценяват

положително, както у нас, така и в чужбина. По този критерий изискуемият минимум е превишен с 10 точки.

V. Участие в научноизследователски проекти. Допълнителни дейности

През периода 2018-2023 г. гл. ас. д-р Мария Момчилова е ръководила 3 проекта, единият от които към Фонд „Научни изследвания“ на МОН (Растителни масла и/или брашна, като нови заместители на животински мазнини, здравословни биоактивни източници за преформулиране на месни емулгирани колбаси. Ефекти върху липидния профил, качествените характеристики и технологичните свойства). Участвала е в колективите на 8 проекта, от които 3 към Фонд „Научни изследвания“ на МОН, както и в ННП „Здравословни храни за силна биоикономика и качество на живот“. В таблицата за съответствие с минималните изисквания за заемане на академичната длъжност „Доцент“ е посочен само един, тъй като се изисква да се отбележи един проект с външно за ССА финансиране.

Експертната дейност на гл. ас. д-р Мария Момчилова е насочена към консултации на фирми в областта на месопреработвателната промишленост.

Рецензирала е 3 публикации („PCR analysis for meat products authenticity – detection of horse meat“ и „Edible pH sensitive polysaccharide-anthocyanin complex films for meat freshness monitoring“) за *BIO Web of Conferences*, Университет по хранителни технологии, Пловдив и „Acidification alternatives for elaborating “salchichon” (Spanish dry fermented sausage)“ за списанието *Food Research*.

Член е на редакционната колегия на списание „Здравье человека, теория и методика физической культуры и спорта“ (2020 г.).

Резултатите от изследователската ѝ дейност са представяни на международни конференции в страната и чужбина.

Признание за високото качество на изследователската работа на кандидатката са получените награди: Почетна грамота за успешно представяне в конкурс за финансиране на фундаментални научни изследвания на млади учени постдокторанти (2020 г.), Диплома от III Републикански конкурс за методически и творчески разработки с международно участие „Здоровый образ жизни глазами разных поколений“, проведен в Беларус (2019 г.), както и Диплом от Конкурса за иновации, раздел „Научна дейност и разработки“ на Международната селскостопанска изложба „АГРА 2018“, гр. Пловдив, за разработен продукт „Месо-зеленчуков пастет с намалено съдържание на мазнини, обогатен с пребиотици“.

VI. Критични бележки, въпроси и препоръки към кандидата

Нямам съществени забележки по отношение на представената научна продукция.

Имайки предвид достигнатото високо теоретично ниво и практическа подготовка, препоръчвам гл. ас. д-р Мария Момчилова да насочи усилията си и към обучение на докторанти.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

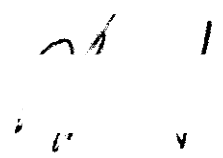
Представените за участие в конкурса документи показват, че научноизследователската, приложната и експертна дейност на гл. ас. д-р инж. Мария Мариановна Момчилова отговаря на изискванията на ЗРАСРБ и Правилника за условията и реда за придобиване на научни степени и за заемане на академични длъжности в ССА.

Това ми дава основание да оценя положително цялостната дейност на кандидата и да предложа на уважаемото Научно жури и на Научния съвет по Технически науки /храни, хранителни технологии, механизация и електрификация на земеделието/ към ССА да гласуват положително гл. ас. д-р инж. Мария Мариановна Момчилова да се назначи на академичната длъжност „Доцент“ в област на висше образование 5. Технически науки, професионално направление 5.12. Хранителни технологии и научна специалност „Технология на месото и месните продукти“ в научен отдел „Хранителни технологии“ на Институт по консервиране и качество на храните-Пловдив.

Дата: 19.07.2024

ИЗГОТВИЛ РЕЦЕНЗИЯТА:

София


/доц. д-р Даниела Митева – Гюрова/

REVIEW

of the scientific activity of the candidate Chief Assistant Professor **Maria Marianovna Momchilova**, Ph.D. Eng., to occupying an academic position "Associate professor" in the field of higher education 5. Technical sciences, professional direction 5.12. Food technologies, scientific specialty "Technology of meat and meat products"

Member of the Scientific Jury: Associate Professor Daniela Petkova Miteva-Gyurova, PhD, Institute of Cryobiology and Food Technologies, Sofia, scientific specialty "Technology of meat and fish products", appointed as a member of the Scientific Jury by order No. RD 05-166/ 27.06.2024 of the Chairman of the Agricultural Academy

I. Brief introduction of the candidate

Chief Assistant Professor **Maria Marianovna Momchilova**, Ph.D. Eng., is the only candidate in the announced competition for "Associate professor" at the Institute of Food Preservation and Quality - Plovdiv. In 2013, he graduated with a master's degree in "Technology of meat, fish and egg products" at the University of Food Technology, Plovdiv. In 2019, he acquired the educational and scientific degree "Doctor" in professional direction 5.12. Food technologies, scientific specialty "Technology of fruit and vegetable preserves", with the topic of the dissertation work "Possibilities of obtaining meat-vegetable preserves with functional properties". Since 2014, he has been working as an assistant at the Institute of Food Preservation and Quality - Plovdiv, and since 2019 - as a chief assistant. In connection with her career growth, she has completed two mobilities for the purpose of studying under the "Erasmus+" program and has completed six training courses in various fields. There are awards from scientific conferences and competitions. Member of the STU for Food Industry - Plovdiv branch.

II. Scientometric indicators of the presented scientific production for the competition

The review of the documents shows that the procedure for disclosure and announcement of the competition has been followed. The Commission under Art. 108 for control over the procedures for the development of the academic staff in the AA, has checked the submitted documents, ascertained their regularity and proposed chief assistant professor **Maria Marianovna Momchilova**, Ph.D. Eng., Ph.D., to be allowed to participate in the competition (Protocol No. 108B dated 24.06.2024).

The set of materials provided to me on paper and electronic media of the candidate has been correctly presented. It is in accordance with the Regulations for the Development of Academic Staff at the Academy of Agriculture and meets the criteria for occupying the academic position "Associate professor". The materials for participation in the competition do not duplicate the materials used in the competition for the academic position of "Chief Assistant" and for the acquisition of the educational scientific degree "Doctor", for which the relevant references are attached. All primary and secondary requirements are duly substantiated. In this regard, I believe that the candidate can be admitted to the evaluation of the scientific production, since she meets the requirements of Law on the development of the academic staff in the Republic of Bulgaria. Rules for implementation of the Law for the development of the academic staff in the Republic of Bulgaria, as well as the additional requirements for occupying the academic position "Associate Professor", introduced by the Regulations for the Development of the Academic Staff in Agricultural Academy.

It is clear from the submitted Report on the fulfillment of the minimum national requirements and the requirements of the RILDAS in the Republic of Bulgaria for occupying the academic position "Associate Professor" that the total number of points from all indicators is 500.23 with a required minimum of 400 points. The distribution according to the relevant criteria is:

- Indicator A - 50 points;

- Indicator B - 163.57 points. 10 publications are presented in publications that are referenced and indexed in world-renowned databases of scientific information, all of which are indexed in Web of Science and/or Scopus, and the sum of the points exceeds the required minimum of 100 points for holding the academic position "Associate Professor".

- Indicator G - 216.66 points. There are 5 publications in publications that are referenced and indexed in world-renowned databases of scientific information and 8 publications in non-refereed peer-reviewed journals or in edited collective volumes. The sum of the points for this indicator also exceeds the required minimum for the category (200 points).

- Indicator D - 60 points. 6 citations in scientific publications are presented, referenced and indexed in world-famous databases with scientific information. The sum of the points for this indicator also exceeds the required minimum for occupying the academic position "Associate Professor" (50 points);

- Indicator E - 10 points with 0 points required. Participation in 1 national scientific project is presented.

From the presented materials, it is clear that the candidate also fulfills the additional requirements for occupying the academic position "Associate Professor" according to the Regulations for the development of the academic staff at the AA, namely:

- holds the educational scientific degree "Doctor" in the scientific specialty or the professional direction of the announced competition:

- holds the academic position "Assistant", "Main Assistant" for more than 2 years;

- submitted in group B the required equivalent publications in publications that are referenced and indexed in world-renowned databases with scientific information, which do not repeat those submitted for acquiring the title of "Doctor" and for holding the academic position of "Chief Assistant";

- meets the minimum national requirements for occupying the academic position "Associate Professor" from Rules for implementation of the Law on the development of the academic staff in the Republic of Bulgaria and the requirements of the Regulations for the development of the academic staff in the Agricultural Academy, as well as a reference to the original scientific contributions;

- she presented five (5) nos. scientific works published in refereed and indexed journals, with an impact factor or impact rank, from the world-famous databases Web of Science and

Scopus, not represented in previous competitions; there are no submitted papers accepted for publication:

– participation in 1 project (Contract No. KP-06-M67/2: Possibilities to increase the biological potential, healthy capacity and functional activities of emulsion dispersion systems by applying plant extracts from medicinal aromatic plants), financed by a source external to the Agricultural Academy (Ministry of Education and Science);

All publications are in the professional direction announced for the competition 5.12. Food technology and scientific specialty "Technology of meat and meat products". The analysis of the personal contribution of the candidate in the scientific works shows that of the 23 publications presented, she is the independent author in 5 (22%) of the publications, and in the remaining 18 (78%) she is the first author. The experimental work is carried out methodically correctly, and the results are well visualized and interpreted. Co-authored articles demonstrate the candidate's ability to work in a team.

Based on the presented scientific output from ch. assistant professor Maria Momchilova, Ph.D. Eng., I believe that the candidate meets the necessary criteria and fully meets the requirements of RILDAS in the Republic of Bulgaria and the Regulations for the development of the academic staff in the Agricultural Academy for the occupation of the academic position "Docent".

III. Main directions in the candidate's research activity and most important scientific contributions

The research activity of chief assistant Dr. Maria Momchilova is aimed at solving current problems in the field of meat processing, related to obtaining meat products with improved quality characteristics, safe and with a healthy effect. The contributions derived from the overall activity of the candidate are scientific, scientific-applied and applied. I appreciate them as original, building on the existing and leading to the discovery of new scientific knowledge, much of which has the potential for real application in practice. The 17 contributions presented are the result of extensive and substantial research work. They include the following main directions: Scientific research related to reformulating the composition of meat products to improve their quality characteristics by including dietary fibers and prebiotics; Scientific research related to reformulating the composition of meat products by including functional ingredients (emulsions of vegetable oils, dried tomato powder, quinoa flour) to improve their health profile.

In the direction of "Scientific research related to reformulation of the composition of meat products to improve their quality characteristics by including dietary fibers and prebiotics", as more significant contributions I would point out:

– Mathematical regression models were derived for emulsion stability, fructan content, firmness, stickiness, homogeneity, friability, water-holding capacity, sensory evaluation and the actual sterilization effect of innovative meat-vegetable pâtés with reduced fat content, enriched with prebiotics;

– The influence of different sterilization regimes on the oxidation processes, the changes in the textural and organoleptic profile, the color characteristics of meat-vegetable pâtés with reduced fat content, enriched with prebiotics, was determined;

– As a result of derived mathematical models for emulsion stability, fat content, dietary fiber, protein, firmness, elasticity, chewiness, adhesiveness, homogeneity, resistance, toughness and sensory evaluation, optimization of the recipe for the production of Leberquez meat product with reduced content was carried out of fat by adding inulin and oat bran flour.

In the direction "Scientific research related to the reformulation of the composition of meat products by the inclusion of functional ingredients (emulsions of vegetable oils, dried tomato powder, quinoa flour) to improve their health profile". as more significant contributions I would indicate:

– The possibilities of replacing animal fats in cooked short-lived sausages with oils from chia, grape seeds, milk thistle and pumpkin seeds, in combination with quinoa flour as a substitute for potato starch, have been studied;

– The effect of including dried tomato powder, as a partial substitute for sodium nitrite, with the simultaneous addition of quinoa flour in reformulated short-life sausages on changes in texture, emulsion stability, residual nitrite content, antioxidant activity, color indicators and oxidative changes during storage;

By means of differential scanning calorimetry, its thermophysical phase changes, such as melting and crystallization of lipids, were investigated when replacing animal fat with emulsions of vegetable oils from chia and grape seeds in innovative meat products;

– Mathematical regression models were derived for cholesterol content, polyunsaturated fatty acids, ratio of polyunsaturated fatty acids to saturated fatty acids, emulsion stability, color stability and sensory evaluation of cooked low-fat sausages with reduced fat content by replacing animal fat with emulsions from vegetable oils (chia and grape seeds).

– As a result of the derived mathematical models, optimization of the recipe for the production of innovative cooked short-lived sausages with reduced fat content and acceptable technological and functional characteristics was carried out.

The problems, the obtained results and the formulated contributions fully correspond to the scientific specialty of the announced competition.

IV. Significance of the obtained results

The research activity of chief assistant professor Maria Momchilova, Ph.D., is recognized by Bulgarian and foreign researchers. In the table of compliance with the minimum requirements for holding the academic position "Associate Professor", 6 citations in prestigious international scientific publications of 3 publications of the candidate are indicated. The first of them was cited 3 times, the second – 2 times, and the third was cited once. According to this criterion, the required minimum is exceeded by 10 points.

V. Participation in research projects. Additional activities

During the period 2018-2023 chief assist. prof. Maria Momchilova, Ph.D., has led 3 projects, one of which for the Scientific Research Fund of the Ministry of Education and Culture (Vegetable oils and/or flours, as new substitutes for animal fats, healthy bioactive sources for reformulation of meat emulsified sausages. Effects on lipid profile, quality characteristics and technological properties). She participated in the collectives of 8 projects, of which 3 belong to the Scientific Research Fund of the Ministry of Education and Culture, as well as in the NSP "Healthy Foods for a Strong Bioeconomy and Quality of Life". In the table of compliance with the minimum requirements for occupying the academic position "Associate Professor" only one is indicated, as it is required to note one project with funding external to the Agricultural Academy

The expert activity of chief assistant professor Maria Momchilova, is directed to consulting companies in the field of the meat processing industry. She reviewed 3 publications ("PCR

analysis for meat products authenticity - detection of horse meat" and "Edible pH sensitive polysaccharide-anthocyanin complex films for meat freshness monitoring") for BIO Web of Conferences, University of Food Technology, Plovdiv and "Acidification alternatives for elaborating "salchichon" (Spanish dry fermented sausage)" for the journal Food Research. He is a member of the editorial board of the magazine "Human Health, Theory and Methodology of Physical Culture and Sports" (2020).

The results of the research activity have been presented at international conferences in the country and abroad. Recognition of the high quality of the candidate's research work are the awards received: Certificate of Honor for successful presentation in a competition for funding fundamental scientific research of young postdoctoral scientists (2020), Diploma from the III Republican Competition for Methodological and Creative Developments with International Participation "Healthy lifestyle for people of different generations" held in Belarus (2019), as well as a Diploma from the Competition for Innovations, "Scientific Activity and Developments" section of the International Agricultural Exhibition "AGRA 2018", the city of Plovdiv, for the developed product "Meat -vegetable pate with reduced fat content, enriched with prebiotics'.

VI. Critical comments, questions and recommendations to the candidate

I have no significant remarks regarding the scientific production presented. Bearing in mind the high theoretical level reached and practical training, I recommend chief assistant professor Maria Momchilova, Ph.D., to direct her efforts to the training of doctoral students.

CONCLUSION

The documents submitted for participation in the competition show that the research, applied and expert activity of chief assistant professor Maria Marianovna Momchilova, Ph.D. Eng., meets the requirements of the LDASRB and the Regulations on the terms and conditions for acquiring scientific degrees and for holding academic positions at the Agricultural Academy, Sofia.

This gives me the reason to **POSITIVELY** evaluate the overall activity of the candidate and to propose to the respected Scientific Jury and the Scientific Council for Technical Sciences (food, food technologies, mechanization and electrification of agriculture) at the Agriculture Academy to vote positively chief assist. prof. Maria Marianovna Momchilova, **PhD, for the award of the academic position " Associate Professor " in the field of higher education 5. Technical sciences, professional direction 5.12. Food technologies and scientific specialty "Technology of meat and meat products" in the scientific department "Food Technologies" of the Institute of Food Preservation and Quality – Plovdiv.**

Sofia

19.07.2024

Reviewer:

/Assoc. prof. Daniela Miteva – Gyurova/