

СТ А Н О В И Щ Е

от проф. д-р Кънчо Минчев Коларов,
член на научно жури, съгласно Заповед № 38/15.11.2016 г.
на Директора на Института за изследване и развитие на храните - Пловдив

Относно: конкурс за заемане на академичната длъжност „доцент“ по професионално направление 5.12. Хранителни технологии, научна специалност „Технология на плодовете и зеленчукови консерви“, към ИИРХ – Пловдив. Конкурсът е обявен в Държавен вестник, брой 71 от 13.09.2016 г.

Единствен кандидат в конкурса е гл. ас. д-р Милена Методиева Рускова. Кандидатката за доцент има образователна и научна степен „доктор“, на тема „Изследване технологията на екструзия за оползотворяване на органичните загуби при преработката на плодове (ябълки)“, диплома на ССА, №54 от 18.08.2014 г.

В конкурса гл. ас. Милена Методиева Рускова участва с 27 бр. научни публикации, в които не са включени 4 бр. от докторската дисертация, както и 23 бр. публикации, представени за заемане на академичната длъжност „главен асистент“.

Публикациите се разпределят така: 10 бр. в чуждестранни списания, от които 3 с импакт фактор, 4 в български списания, 13 доклада на конференции и симпозиуми, от които 9 международни и 4 национални.

Резултатите от изследванията на кандидатката са цитирани в 27 издания, от които 8 са международни, а 4 с импакт фактор, 12 бр. на международни симпозиуми и 7 бр. в книги и дисертации. Всичко това показва, че получените резултати са станали достояние на голям брой научни работници, работещи в тази област.

Освен това гл. ас. Рускова е участвала в разработката на 19 научно-изследователски теми и проекти, от които 3 са финансирани от външни организации, а останалите по линия на ССА. Ръководи и един докторант.

Основните направления в трудовете на гл. ас. Рускова са разпределени:

1. Екструзия на хранителни продукти – 14 бр.
2. Осмотично сушене на плодове – 4 бр.

3. Преработка на хранителни продукти – 9 бр. – основно фъстъци, плодове и зеленчуци.

Основните приноси, постигнати в тези области са:

➤ Централно място в изследванията е цялостната характеристика при екструзията на леща. Всестранното изследване на процеса включва: регресионни математични модели, описващи връзката между независимите променливи (влажност на материала, температура на матрицата и на втора зона на екструдера, честота на въртене и степен на компресия на основния шнек на екструдера) и зависимите променливи (специфичен разход на енергия, цвят, динамичен вискозитет, якост на натиск и твърдост на получените екструдати). Получени са резултати от реологичните изследвания на екструдати от леща, както и равновесни сорбционни изотерми при различни параметри на процеса (съдържание на влага, скоростен градиент, температура, плътност, твърдост и др.).

Подобни математични модели са получени и при екструдиране на бобово-зърнени смеси.

Тези изследвания имат и съществен практически принос при получаване на пастообразни продукти с различно кулинарно предназначение.

➤ Проведени са изследвания и получени регресионни математични модели при осмотично сушене на касис и арония при различни условия на процеса и влиянието им върху намаляване масата на плодовете. Установен е оптимален състав на осмотичните разтвори за провеждане на осмозата.

➤ При третата група публикации са извършени редица изследвания и получени редица приноси, като:

- изследване на факторите, влияещи при изпичане на тиквички и патладжани;
- създадени са и формулирани съставът на фъстъчени кремове, напитки от сливи, къпини и круши без топлинна обработка и нектар от кайсии и райски ябълки.

Сериозно внимание гл. ас. Рускова е отделила за повишаване на собствената си квалификация. Това се доказва чрез участието и в редица курсове, семинари и специализации у нас, в Унгария, Германия, САЩ, Словакия, Тайланд по опаковки, хранителна безопасност, английски език, двумерно и тримерно проектиране с „Auto CAD 2010“ и др. Придобила е

сертификати по трансфер на знания, хладилни компресори и агенти, етикетиране и опаковки, енергийна стойност на храните.

Заключение:

Отчитам много добрите, постигнати от гл. ас. д-р Милена Методиева Рускова, научни и научно приложни приноси в докторската дисертация и научните трудове и наличието на редица цитати на получените резултати.

Има участие в редица научни конференции, притежава научната степен „доктор“, има участие в разработката на редица проекти по линия на ССА и други организации. Непрекъснато повишава своята професионална, езикова и компютърна квалификация.

Прегледът на документите по конкурса, съгласно критериите и показателите за научно-изследователската дейност ми дават основание с увереност да заключа, че гл. ас. д-р Милена Методиева Рускова отговаря на изискванията на ЗРАСРБ и ППЗРАСРБ в ССА за заемане на академичната длъжност „доцент“. Всичко това ме убеждава да дам положителна оценка и да препоръчам на уважаемите членове на научното жури да гласуват за присъждане на научната длъжност „доцент“ на гл. ас. д-р Милена Методиева Рускова по професионално направление 5.12. Хранителни технологии, научна специалност „Технология на плодовете и зеленчуковите консерви“ към ИИРХ – Пловдив.

28.11.2016 г.

гр. Пловдив

Изготвил:



/проф. д-р К. Коларов/