

РЕЦЕНЗИЯ

на материалите по конкурса за присъждане на академичната длъжност
„ДОЦЕНТ“
в професионално направление 5.12 „Хранителни технологии“,
научна специалност „Технология на зеленчуковите и плодови консерви“
на кандидата гл.ас. д-р Милена Методиева Рускова, ИИРХ – Пловдив
Рецензент: проф. дтн. инж. Стефан Петров Дичев

1. Обща информация за конкурса

Горепосоченият конкурс е обявен в ДВ, бр. 71 от 13.09.2016 г., със срок 2(два) месеца, за нуждите на ИИРХ, Пловдив, отдел „Иновативни продукти и технологии“.

По конкурса са подадени документи само от един кандидат - гл.ас. д-р Милена Методиева Рускова, на трудов договор № ПС – 54 от 18.02.2005., отдел „Иновативни продукти и технологии“. Кандидатът е представил справка за наукометричните изисквания за „доцент“ и тя отговаря на изискванията на Закона за развитие на академичния състав в Р.България (ЗРАСРБ) и Правилника за прилагане на ЗРАСРБ в ССА, а именно: има придобита научна степен „Доктор“, заемал е и в момента заема академична длъжност „главен асистент“ в ИИРХ – Пловдив. Кандидатът има отклонение от някои изискванията за „доцент“ по показателите: общ ИФ 1,161 вместо 5, но компенсира с значително по-големия брой публикации в международни издания – 19 бр. вместо 5 бр.; брой цитирания 27, вместо 12 бр., участие в проекти 19 бр., вместо 5 бр.

Гл.ас. д-р Рускова кандидатства в конкурса за „доцент“ съгласно чл.24 ал.1 на ЗРАСРБ.

2. Кратки биографични данни за кандидатите

Родена е на 23.02.1971 г. в гр. Ботевград. Средно образование завършва през 1989 г. в Професионална гимназия по битова техника. Висше образование завършва в УХТ-Пловдив през 1996 г., специалност „Хранителни технологии“. От 1996 г. досега работи в ИИРХ, Пловдив, като от 2005 г. е н.с.І ст. От 2013 г. е зачислена като докторант на самостоятелна подготовка в ИИРХ – Пловдив и през 2014 г. защитава образователна и научна степен „доктор“ на тема „Изследване технологията на екструзия за оползотворяване на органичните загуби при преработката на плодове (ябълки)“. Кандидатката от 1998 г. досега е преминала

обучение през следните курсове: английски език(във ВСИ-Пловдив); развитие на хранителната наука(в Унгария); производство и използване на фъстъци(в САЩ). Гл.ас. М. Рускова има добра компютърна подготовка и умение да работи със специфично оборудване за ХВП. Тя интензивно участва в редица семинари по етикетирание на храни, трансфер на знания, хранителна безопасност, здравословни и безопасни условия на труд, опаковки и др.

Кандидатът владее добре писмено и говоримо английски и руски език.

3. Обща характеристика на научната продукция на кандидата

Кандидатът представя обща научна продукция в 54 заглавия, от които 27 бр. се отнасят до настоящия конкурс за „доцент“. Публикациите в този конкурс са с общ импакт фактор (ИФ) - 1.161, като 19 бр. са в международни издания. Кандидатът участва в 19 броя научно-изследователски проекта, съръководител е на 1 (един) докторант и има общ брой цитирания 27 бр.

Научно-изследователската и научно-приложна дейност на кандидата, може да се обобщи в следните направления:

1. Екструзия на хранителни продукти;
2. Осмотично сушене;
3. Преработка на хранителни продукти.

За оценка на цялостната научна и приложна дейност на кандидата трябва до отбележим нейното участие в експертни групи и съвети свързани с развитие на земеделието и аграрната наука.

4.Характеристика и оценка на научните трудове и приносите в тях

Както вече беше отбелязано кандидатът за конкурса за „доцент“ е представил 27 бр. публикации, от които 19 бр. са в авторитетни международни издания.

Кандидатът има 9 бр. участия с доклади на международни научни форуми(в САЩ, Гърция, Русия, Унгария) и 4 бр. участия с доклади на национални научни конференции.

Цялата научната продукция на кандидата е в областта на обявения конкурс, като:

14 бр. се отнасят до екструзия на хранителни продукти;

4 бр. – до осмотично сушене и

9 бр.- до преработка на хранителни продукти.

Приемам за рецензиране всички 27 бр. публикации.

Приносите на кандидата в конкурса за „доцент” оценявам като научни, научно-приложни и приложни, а именно:

Научни приноси

1. Получени са адекватни математични модели за:

- специфичния разход на енергия, твърдостта и якостта на натиск на получените екструдати при екструдирани на леща (9, 20, 21);

- влиянието на съдържанието на влага на материала, температура и скоростния градиент върху вискозитета на моделни системи с екструдат от леща (17);

- осмотично сушене на касис и арония (2, 8, 22);

- фъстъчени масла, фъстъчени и фъстъчено-шоколадови кремове и фъстъци, покрити с мед (11, 12, 13, 14,).

Научно-приложни приноси

- Получени са равновесните сорбционни изотерми на екструдати от леща, произведени при различни параметри на процеса (1);

- Установена е зависимост на динамичния вискозитет от скоростния градиент за псевдопластичен продукт при екстудиранието им (24);

Приложни приноси

- Оптимизиран е съставът на бобово-зърнена смес за екстудирани (6);

- Установена е оптималната област на екстудирани на леща за получаване на инстантен продукт, подходящ за приготвяне на крем супи (23);

- Оптимизиран е компонентния състав на осмотични разтвори (26);

- Определен е хранителният профил на фъстъчени продукти (11, 13);

- Проучено е мнението на потребителя относно разработени нови продукти на база фъстъци (4, 5, 11, 12, 13, 14);

- На базата на биологично активните вещества е оптимизиран съставът на напитки от сливи, къпини и круши, получени чрез студено пресоване (19);
- Разработена е технология и рецептура за производство на смесен нектар от райска ябълка и кайсия (27).

5. Преценка на личните приноси на кандидата

В представената научна продукция кандидатът определено има личен принос. Кандидатът е на първо място в 10 публикации (37 %) , в 5 публикации (19 %) е на второ място и в 44 % е на по-следващи места.

От материали по конкурса е видно, че кандидатът работи предимно в екипи при решаване на различни изследователски проблеми и проекти.

6. Бележки, въпроси и препоръки по рецензираните материали

Кандидатът като цяло прецизно и коректно е подготвила и представила своите материали за конкурса.

Основната ми бележка се отнася до това, че приносите не са прецизно класифицирани.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Материалите за конкурса, представени от **гл.ас. д-р Милена Методиева Рускова** съответстват на изискванията на ЗРАСРБ, чл.24 ал.1 и на Правилника за прилагането му в ССА. Оценявайки комплексно и обективно от кандидата, **Оценката ми е положителна на представени материалите по настоящия конкурс.** Предлагам на уважаемите членове на Научното жури към ИИРХ- Пловдив, да гласуват положително предложението за присъждане на академична длъжност „доцент” в професионално направление 5.12 ”Хранителна технология” по научна специалност „Технология на плодовете и зеленчукови консерви” на **гл.ас. д-р Милена Методиева Рускова.**

30.11.2016 г.

Пловдив

Рецензент:


/проф.д.т.н. инж. Ст.Дичев/