СЕЛСКОСТОПАНСКА АКАДЕМИЯ
СОФИЯ
Вх. № НУ1-105
13.08.2026 г.

РЕЦЕНЗИЯ

на научната дейност на кандидата **доц. д-р Габор Иван Живанович**, участващ в конкурс за заемане на академичната длъжност "Професор", в област на висше образование 5. Технически науки, професионално направление 5.12. Хранителни технологии, научна специалност: Анализ и контрол на хранителни продукти, обявен от Институт по консервиране и качество на храните - Пловдив, в ДВ брой 35 (1751), стр. 93 от 14.04.2026 **Член на научното жури: проф. д-р Марияна Недялкова Перифанова-Немска**, УХТ, научна специалност Технология на животинските и растителните мазнини, сапуните, етеричните масла и парфюмерийно- козметичните препарати, заповед № РД 05-145 от 16.06.2026 г. на Председателя на ССА за определяне на състав на Научно жури и Протокол 1 от заседание на научното жури от 19.06.2026 г.

I. Кратко представяне на кандидата (важни биографични данни и научно развитие)

Доц. д-р Габор Иван Живанович е единствен кандидат в конкурса за заемане на академичната длъжност „професор“ в Институт по консервиране и качество на храните - Пловдив, обявен в Държавен вестник, бр. 35 (1751), стр. 93 от 14.04.2026 г.

През 1997 – 1999 г. доц. д-р Габор Иван Живанович придобива ОКС „магистър“ по Анализ и контрол на хранителни продукти в University of horticulture and Food, Факултет по Хранителни науки, Будапеща, Унгария. Има защитена дипломна работа на тема: Инструментален анализ на пчелен мед.

През 1990 - 1996 г. – доц. д-р Габор Иван Живанович придобива ОКС „магистър“ по агрономство /PANNON University of agriculture, Faculty of Mosonmagyarovar, Hungary/, като защитава дипломна работа на тема „Реология на пшенични семена“ в катедра „Физиология на растенията“ към Факултет по селско стопански науки на същия университет.

Професионалната си кариера доц. д-р Габор Иван Живанович започва като асистент, научен сътрудник през 1996 г. в Corvinus university of Budapest (University of horticulture and Food).

През 2007 г. защитава и докторска дисертация на тема „Реологични свойства на пектинови филми“ към Факултет по хранителни науки в Corvinus university of Budapest.

През 2008 г. е назначен за научен сътрудник в Института по консервна промишленост /ИКП/, през 2010 г. променя статута си на главен асистент в същия институт. От 2014 г.

до момента е доцент в Институт по изследване и развитие на храни /ИИРХ сега Институт по консервиране и качество на храните, Пловдив – ИККХ/.

Участва активно в научноизследователската дейност и в разработването и изпълнението на проекти на ИККХ. Адаптира, модифицира и прилага съвременни физикохимични методи за анализ във връзка с научноизследователската си дейност.

В годините доц. д-р Габор Иван Живанович работи в областта на хранителната физика /реология, текстура, цветови показатели на храни/, изследване на срок на годност на хранителни продукти, ядивни опаковки и други/, в областта на органолептични показатели на хранителни продукти, в областта на преформулиране на храна (храни с намалено съдържание на мазнините, захарта и солта), в областта на безглутенови храни.

Езици – унгарски - майчин ,английски, български.

II. Наукометрични показатели на представената научна продукция

Кандидатът е регистриран в Регистъра на академичния състав и защитените дисертационни трудове в системата на НАЦИД.

Представеният комплект материали на електронен носител отговаря на изискванията на Правилника за развитието на академичния състав в Селскостопанска академия и на критериите за заемане на академичната длъжност „професор“. Материалите за участие в конкурса не дублират тези, използвани в конкурса за заемане на академичната длъжност „доцент“, както и за придобиване на ОНС „Доктор“, което е отразено в представената справка.

Кандидатурата на доц. д-р Габор Иван Живанович отговаря на изискванията на ЗРАСРБ, ППЗРАСРБ и Правилника за развитието на академичния състав в ССА, поради което може да бъде допуснат до етапа на оценка на научната му продукция.

Кандидатът е представил 41 бр. научни публикации за участие в конкурса, които съгласно критериите за оценка, за изготвяне на настоящото рецензия, подлежат на анализ.

От представената Справка за изпълнение на минималните национални и допълнителни изисквания на ППЗРАСРБ за заемане на академичната длъжност „професор“ е видно, че общият брой точки, събрани от доц. д-р Габор Иван Живанович възлиза на 932.26 точки при изискуем минимум от 600 точки.

Разпределението на точките по показатели е следното:

- Показател А – 50 точки.
- Показател В – 123.50 точки. Представени са 10 публикации в издания, реферирани и индексирани в световноизвестни бази данни с научна информация

(Web of Science и/или Scopus), като сборът от точките по този показател превишава изискуемия минимум от 100 т.

 Показател Г – 324.76 точки. Включват се 29 публикации в реферирани и индексирани в световноизвестни бази данни издания и 2 статии в рецензирани нереферирани списания или колективни томове. Общият брой точки по този показател също надвишава минималното изискване от 200 т.

 Показател Д – 180 точки. Представени са 18 цитирания в научни издания, реферирани и индексирани в утвърдени международни бази данни. Сборът от точките по Изискуемия минимум по този показател за заемане на академичната длъжност „професор“ е 100 точки.

 Показател Е – 254, при минимум 150.

Е 17-1 - Ръководство на успешно защитил докторант.

Е 18 Участие в национален научен или образователни проекти – 9 броя. Проектите са към ССА, Фонд наука на УХТ и АУ.

Е 19 - Участие в Международен научен или образователен проект /3 броя/ - (като член на управителен комитет и работни пакети в CA24145 и CA18210 към COST организация и като член на работни пакети в SALUX към „EU, 3rd HEALTH program".

Е 20- Ръководство на национален научен или образователен проект - 1 проект към националния ФНИ /КП-06-Н37/29/и на 2 проекта към Селскостопанска академия /ТН 27 и ТН 14/.

Е 22 - Привлечени средства по проекти, ръководени от кандидата 1 точка за всеки 5000 лв. общо – 24 точки .

Показателят е изпълнен в по-висока степен от минималните изисквания, което свидетелства за активна проектна дейност на кандидата.

На база направения преглед на документацията заявявам, че кандидатът отговаря на минимални критерии за заемане на академичната длъжност „професор“.

Кандидатът изпълнява и допълнителните изисквания за заемане на академичната длъжност „професор“, предвидени в Правилника за развитието на академичния състав в ССА, а именно:

 29 от научните публикации /при минимум 5/ са публикувани в списания, реферирани от Scopus и Web of Science (Q1: 4; 24 броя) с общ импакт фактор = 10,96 и импакт ранг= 5,35).

 няма трудове „под печат“;

- участие в 7 проекта /изискуем 1/, финансиран от външна за ССА организация;
- участия във форуми – общо 10 /международни и национални/.

Всички представени публикации са изцяло в тематичния обхват на професионално направление 5.12. Хранителни технологии и научна специалност „Анализ и контрол на хранителни продукти“

Анализът на личния принос на кандидата в научните трудове показва, че от представените 41 публикации той е първи и втори автор в 26 (63.41 %). Публикациите в съавторство свидетелстват за умението на кандидата да работи в екип.

Относно научно-организационната дейност, доц. д-р Габор Живанович е член научни съвети към ССА, председател на Общото събрание на учените в ИККХ, член на атестационни комисии, на научни журита, изготвил е над 60 броя рецензии на статии и 3 броя рецензии за придобиване на научни степени и звания. Член е на научни организации (Съюз на физиците в България; Научно-технически съюз по хранителна промишленост - Пловдив към Сдружение „Научно-технически съюзи с Дом на науката и техниката – Пловдив“), член/ръководител на колективи на научни проекти, консултант, ръководител на дисертации (докторантура, магистратура) 12/2019 - 05/2024.

Представената научна продукция и постигнатите резултати убедително показват, че доц. д-р Габор Иван Живанович покрива всички критерии и напълно отговаря на законовите изисквания за заемане на академичната длъжност „професор“.

Участието на доц. д-р Габор Иван Живанович в национални и международни научни проекти доказват умението му за работа в екип. Тематиката на проектите е в актуални направления на хранителната индустрия. Научно изследователската дейност на кандидата съответства напълно на научната специалност, по която се провежда конкурсът.

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

Основните направления в изследователската работа са следните:

I. Разработване и изследване на ядивни филми за активни хранителни опаковки

II. Опаковане на пресни и минимално преработени плодове с ядивни покрития и филми

III. Физично характеризиране на хранителни и био материални системи

От богатата научно изследователска дейност на кандидата се открояват следните важни научни и научно-приложни приноси:

Научни приноси:

1. Разработени са многокомпонентни ядливи филми на основата на хитозан, хидроксипропил метилцелулоза и картофено нишесте, модифицирани с натурални базови и етерични масла (масло от гроздови семки, масло от шипкови семки и карамфилово масло). Установени са закономерности между състава на системите и техните механични, физикохимични, бариерни свойства и цветови показатели.

2. Установено е влиянието на пластификатори с различна химична природа (глицерол, полиетиленгликол - PEG 10000 и поливинилов алкохол) върху морфологията, структурната организация и експлоатационните характеристики на хитозанови филми, съдържащи етерично масло от карамфил. Доказано е, че видът на пластификатора определя баланса между механична устойчивост и гъвкавост на филмите.

3. Установена е зависимост между концентрацията на масло от гроздови семки и високоеластичното поведение на хитозанови филми.

4. Установени са зависимости между състава и структурата на разработени ядивни покрития /от хитозан, многокомпонентни ядливи покрития на база на хитозан и двуслойни ядливи покрития хитозан/алгинат/ и тяхната способност да регулират масообменните и газообменните процеси между плодовата тъкан и околната среда и протичането на физиологични и биохимични промени по време на съхранение.

5. Показано е, че формирането на полиелектролитни комплекси в двуслойни хитозан-алгинатни системи подобрява бариерните свойства на покритията и запазва характеристиките на качеството на плодовете.

6. Установено е, че включените в състава на покритията растителни масла и калциеви соли ограничават окислителните процеси, запазват клетъчната структура и поддържат текстурните характеристики на минимално преработени плодове.

7. Установено е, че технологията на нанасяне на ядивните покрития чрез напръскване създава по-хомогенен покривен слой, който в по-голяма степен запазва масата, цвета, текстурата и сензорните показатели при съхранение на минимално обработени сливи.

Научно-приложни приноси

1. Установено е, че включването на глицеридни масла от шипкови семки и от гроздови семки в ядивните филми води до повишаване на антиоксидантната им активност, което разширява възможностите за приложението на тези филми като активни опаковки с потенциал за удължаване срока на съхранение на хранителни продукти.

2. Установени са оптимални състави на многокомпонентни ядивни филми, които осигуряват съчетание от механична устойчивост, бариерни и функционални характеристики и цветови показатели, позволяващи тяхното приложение като активни опаковъчни материали за хранителни продукти.

3. Разработени и апробирани са технологии за третиране на пресни и минимално преработени плодове – череши, сливи, праскови, пъпеши и ябълки с хитозанови, многокомпонентни и двуслойни ядливи покрития, водещи до по-добро съхраняване на текстурата, цвета, антиоксидантната активност и сензорните показатели по време на хладилно съхранение.

4. Определени са най-ефективните състави и технологични подходи за удължаване срока на годност на различни пресни и минимално преработени плодове, като особено висока ефективност показват двуслойните хитозан-алгинатни покрития и емулсионните хитозанови покрития, съдържащи растителни масла.

5. Доказано е противогъбното действие на хитозанови филми върху основни патогени при череши (*Alternaria sp., Monilinia sp. и Penicillium sp.),* като е установена зависимост между концентрацията на хитозана и степента на инхибиране на мицелния растеж и спорообразуването.

6. Изследвани са текстурния профил на месни и на млечни продукти, текстурни и цветови характеристики на хлебни и сладкарски системи с модифицирани структурни добавки

7. Разработена е система за „компютърно зрение“ и изследване на цветовите параметри с цел мониторинг на промените във външния вид на плодовете с ядливни покрития

IV. **Значимост на получените резултати** (цитируемост и разпознаваемост на кандидата в научните среди)

Получените резултати, оформени в гореспоменатите приноси разкриват една последователна и огромна експериментална работа, която е довела до обогатяване както на науката така и практиката в областта на консервната промишленост. Посочените

цитирания свидетелстват за признание на кандидата в научните среди както у нас, така и в чужбина.

V. **Инициативност и умения за ръководене на научни изследвания. Допълнителни дейности**

Кандидатът има участие в множество научни съвети, научни журита, организационни комитети на проекти, в комисии по изготвяне на конспект по докторски програми и в експертни комисии. Провел е специализации в чужбина и е участвал в производствени обучителни програми, консултант на дипломни проекти.

VI. Критични бележки, въпроси и препоръки към кандидата

Нямам съществени забележки по отношение на представената научна продукция. Някои от забележките и препоръките съм предала лично на кандидата.

С цел усъвършенстване на професионалната си подготовка и поддържане на висока компетентност бих препоръчала на доц. д-р Габор Иван Живанович да наблегне на реализиране на научните разработки в практиката.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Представените за участие в конкурса документи показват, че научноизследователската и приложната дейност на доц. д-р Габор Иван Живанович 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 доц. д-р Габор Иван Живанович да се назначи на академичната длъжност „Професор“ в област на висше образование 5. Технически науки, професионално направление 5.12. Хранителни технологии, научна специалност: Анализ и контрол на хранителни продукти в научен отдел Институт по консервиране и качество на храните - Пловдив.

Дата: 10.08.2026

ИЗГОТВИЛ РЕЦЕНЗИЯТА:

проф. М. Перифанова-Немска

REVIEW

of the scientific activity of the candidate Assoc. Prof. Dr. Gabor Ivan Zsivanovits, participating in a competition for the academic position "Professor", in the field of higher education 5. Technical Sciences, professional field 5.12. Food Technologies, scientific specialty: Analysis and Control of Food Products, announced by the Institute of Preservation and Food Quality - Plovdiv, in the State Gazette issue 35 (1751), p. 93 of 14.04.2026

Member of the scientific jury: Prof. Dr. Mariyana Nedyalkova Perifanova-Nemska, UHT, scientific specialty Technology of animal and vegetable fats, soaps, essential oils, and perfumery and cosmetic products, order N RD 05-145 of 16.06.2026 of the Chairman of the Agricultural Academy for determining the composition of the Scientific Jury and Protocol 1 of the meeting of the Scientific Jury of 19.06.2026.

I. Brief presentation of the candidate (important biographical data and scientific development)

Assoc. Prof. Dr. Gabor Ivan Zsivanovits is the only candidate in the competition for the academic position of "professor" at the Institute of Food Preservation and Quality - Plovdiv, announced in the State Gazette, issue. 35 (1751), p. 93 from 14.04.2026

In 1997 - 1999, Assoc. Prof. Dr. Gabor Ivan Zsivanovits acquired the Master's degree - in Analysis and Control of Food Products at the University of Horticulture and Food, Faculty of Food Sciences, Budapest, Hungary. He defended his thesis on the topic: Instrumental Analysis of Honey.

In 1990 - 1996 - Assoc. Prof. Dr. Gabor Ivan Zsivanovits acquired the Master's degree in Agronomy /PANNON University of Agriculture, Faculty of Mosonmagyarovar, Hungary/ by defending his thesis on the topic "Rheology of Wheat Seeds" at the Department of Plant Physiology at the Faculty of Agricultural Sciences of the same university.

Assoc. Prof. Dr. Gabor Ivan Zsivanovits began his professional career as an assistant, research associate in 1996 at Corvinus University of Budapest (University of Horticulture and Food).

In 2007, he defended his doctoral dissertation on the topic "Rheological properties of pectin films" at the Faculty of Food Sciences at Corvinus University of Budapest.

In 2008, he was appointed as a research associate at the Canning Research Institute /CANRI/, in 2010 he changed his status to chief assistant at the same institute. From 2014 to the present, he is an associate professor at the Institute of Food Research and Development /IFRD now Institute of Food Preservation and Quality, Plovdiv – IFPQ/.

He actively participates in scientific research activities and in the development and implementation of projects at the IFPQ. He adapts, modifies and applies modern physicochemical methods of analysis in connection with his scientific research activities.

In the years Assoc. Prof. Dr. Gabor Ivan Zsivanovits worked in the field of food physics /rheology, texture, color indicators of foods/, shelf-life research of food products, edible packaging and others/, in the field of organoleptic indicators of food products, in the field of food reformulation (foods with reduced fat, sugar and salt content), in the field of gluten-free foods, in the field of food physics.

Languages – Hungarian - native, English, Bulgarian

II. Scientometric indicators of the presented scientific production

The candidate is registered in the Register of Academic Staff and Defended Dissertations in the NACID system.

The presented set of materials on an electronic medium meets the requirements of the Regulations for the Development of Academic Staff at the Agricultural Academy and the criteria for occupying the academic position of "professor". The materials for participation in the competition do not duplicate those used in the competition for occupying the academic position of "associate professor", as well as for supervising the PhD student, which is reflected in the submitted reference.

The candidacy of Assoc. Prof. Dr. Gabor Ivan Zsivanovits meets the requirements of the ADASRB, RIADASRB and the Regulations for the Development of Academic Staff at the AA, therefore he can be admitted to the stage of evaluation of his scientific production.

The candidate has submitted 41 scientific publications for participation in the competition, which, according to the evaluation criteria, are subject to analysis for the preparation of this review.

From the presented Report on the implementation of the minimum national and additional requirements of the, RIADASRB for holding the academic position of "professor", it is evident that the total number of points collected by Assoc. Prof. Dr. Gabor Ivan Zsivanovits amounts to 932.26 points with a required minimum of 600 points.

The distribution of points by indicators is as follows:

□ Indicator A – 50 points.

□ Indicator B – 123.50 points. 10 publications are presented in journals, referenced and indexed in world-renowned databases of scientific information (Web of Science and/or Scopus), with the sum of the points under this indicator exceeding the required minimum of 100 points.

□ Indicator C – 324.76 points. 29 publications in journals referenced and indexed in world-renowned databases and 2 articles in peer-reviewed non-refereed journals or collective volumes are included. The total number of points under this indicator also exceeds the minimum requirement of 200 points.

□ Indicator D – 180 points. 18 citations are presented in scientific publications, referenced and indexed in established international databases. The sum of the points under the Required minimum under this indicator for holding the academic position of "professor" is 100 points.

□ Indicator E – 254, with a minimum of 150.

E 17-1 - Supervision of a successfully defended doctoral candidate PhD student

E 18 Participation in national scientific or educational projects – 9 projects. The projects are at the SSA, the Science Fund of UCT and the Academy of Sciences;

E 19 - Participation in an International Scientific or Educational Project /3 pieces/ - (as a member of a Management Committee and work packages in CA24145 and CA18210 at the COST organization and as a member of work packages in SALUX at the "EU, 3rd HEALTH program".

E 20- Management of a national scientific or educational project - 1 project at the national Scientific and Research Fund /KP-06-N37/29/ and 2 projects at the Agricultural Academy /TN 27 and TN 14/.

E 22 - Funds raised for projects managed by the candidate 1 point for every 5000 BGN. total - 24 points.

The indicator is fulfilled to a higher degree than the minimum requirements, which testifies to the candidate's active project activity.

Based on the review of the documentation, I declare that the candidate meets the minimum criteria for occupying the academic position of "professor".

The candidate fulfills and the additional requirements for holding the academic position of "professor", provided for in the Regulations for the Development of Academic Staff at the AA, namely:

□ 29 of the scientific publications /at least 5/ are published in journals referenced by Scopus and Web of Science (Q1: 4; 24 issues) with a total impact factor = 10.96 and impact rank = 5.35).

□ no works "in press";

□ participation in 7 projects /required 1/, funded by an external organization for the SSA;

□ participation in forums - a total of 10 /international and national/.

All submitted publications are entirely within the thematic scope of the professional field 5.12. Food technologies and scientific specialty "Analysis and control of food products"

The analysis of the candidate's personal contribution to the scientific works shows that out of the 41 submitted publications, he is the first and second author in 26 (63.41%). Co-authored publications testify to the candidate's ability to work in a team.

Regarding scientific and organizational activities, Assoc. Prof. Dr. Gabor Zsivanovits is a member of the scientific councils of the Bulgarian Academy of Sciences, Chairman of the General Assembly of Scientists in the ECCP, member of attestation committees, scientific juries, has prepared over 60 reviews of articles and 3 reviews for the acquisition of scientific degrees and titles. He is a member of scientific organizations (Union of Physicists in Bulgaria; Scientific and Technical Union of the Food Industry - Plovdiv to the Association "Scientific and Technical Unions with the Department of Science and Technology - Plovdiv"), member/head of scientific project teams, consultant, supervisor of dissertations (doctoral, master's) 12/2019 - 05/2024.

The presented scientific production and the achieved results convincingly show that Assoc. Prof. Dr. Gabor Ivan Zsivanovits meets all the criteria and fully meets the legal requirements for holding the academic position of "professor".

The participation of Assoc. Prof. Dr. Gabor Ivan Zsivanovits in national and international scientific projects proves his ability to work in a team. The topics of the projects are in current areas of the food industry. The scientific research activity of the candidate fully corresponds to the scientific specialty in which the competition is held.

III. Main areas of the candidate's research activity and most important scientific contributions

The main areas of the research work are the following:

I. Development and research of edible films for active food packaging

II. Packaging of fresh and minimally processed fruits with edible coatings and films

III. Physical characterization of food and biomaterial systems

From the extensive scientific research activity of the candidate, the following important scientific and applied scientific contributions stand out:

Scientific contributions:

1. Multicomponent edible films based on chitosan, hydroxypropyl methylcellulose and potato starch, modified with natural base and essential oils (grape seed oil, rosehip seed oil and clove oil) have been developed. Regularities between the composition of the systems and their mechanical, physicochemical, barrier properties and color indicators have been established.

2. The influence of plasticizers of different chemical nature (glycerol, polyethylene glycol - PEG 10000 and polyvinyl alcohol) on the morphology, structural organization and operational characteristics of chitosan films containing clove essential oil has been established. It has been proven that the type of plasticizer determines the balance between mechanical resistance and flexibility of the films.

3. A relationship has been established between the concentration of grape seed oil and the highly elastic behavior of chitosan films.

4. Relationships have been established between the composition and structure of developed edible coatings /from chitosan, multicomponent edible coatings based on chitosan and two-layer edible coatings chitosan/alginate/ and their ability to regulate mass and gas exchange processes between fruit tissue and the environment and the course of physiological and biochemical changes during storage.

5. It has been shown that the formation of polyelectrolyte complexes in two-layer chitosan-alginate systems improves the barrier properties of the coatings and preserves the quality characteristics of the fruits.

6. It has been established that the vegetable oils and calcium salts included in the composition of the coatings limit oxidative processes, preserve the cell structure and maintain the textural characteristics of minimally processed fruits.

7. It has been established that the technology of applying edible coatings by spraying creates a more homogeneous coating layer, which to a greater extent preserves the mass, color, texture and sensory indicators during storage of minimally processed plums.

Scientific and applied contributions

1. It has been established that the inclusion of glyceride oils from rosehip seeds and grape seeds in edible films leads to an increase in their antioxidant activity, which expands the possibilities for the application of these films as active packaging with the potential to extend the shelf life of food products.

2. Optimal compositions of multicomponent edible films have been established, which provide a combination of mechanical resistance, barrier and functional characteristics and color indicators, allowing their application as active packaging materials for food products.

3. Technologies for the treatment of fresh and minimally processed fruits - cherries, plums, peaches, melons and apples with chitosan, multicomponent and two-layer edible coatings have been developed and tested, leading to better preservation of texture, color, antioxidant activity and sensory indicators during refrigerated storage.

4. The most effective compositions and technological approaches for extending the shelf life of various fresh and minimally processed fruits have been determined, with two-layer chitosan-alginate coatings and emulsion chitosan coatings containing vegetable oils showing particularly high efficiency.

5. The antifungal effect of chitosan films on major pathogens of cherries (*Alternaria sp., Monilinia sp. and Penicillium sp.*) has been proven, and a relationship has been established between the concentration of chitosan and the degree of inhibition of mycelial growth and sporulation.

6. The textural profile of meat and dairy products, textural and color characteristics of bread and confectionery systems with modified structural additives have been studied

7. A system for "computer vision" and the study of color parameters has been developed to monitor changes in the appearance of fruits with edible coatings.

IV. Significance of the results obtained (

The results obtained, embodied in the above-mentioned contributions, reveal a consistent and vast experimental work, which has led to the enrichment of both science and practice in the field of canning industry. The indicated citations testify to the recognition of the candidate in scientific circles both in our country and abroad.

V. Initiative and skills in leading scientific research. Additional activities

The candidate has participated in numerous scientific councils, scientific juries, project organizing committees, in committees for preparing a synopsis for doctoral programs and in expert committees. He has conducted specializations abroad and has participated in production training programs, a consultant for diploma projects.

VI. Critical remarks, questions and recommendations to the candidate

I have no significant remarks regarding the presented scientific production. I have personally conveyed some of the remarks and recommendations to the candidate.

In order to improve his professional training and maintain high competence, I would recommend that Assoc. Prof. Dr. Gabor Ivan Zsivanovits emphasize the implementation of scientific developments in practice.

CONCLUSION

The documents submitted for participation in the competition show that the research and applied activities of Assoc. Prof. Dr. Gabor Ivan Zsivanovits meet the requirements of the ADASRB and the Regulations on the conditions and procedure for acquiring scientific degrees and for occupying academic positions in the AA.

This gives me reason to positively assess the overall activity of the candidate and to propose that Assoc. Prof. Dr. Gabor Ivan Zsivanovits be appointed to the academic position of "Professor" in the field of higher education 5. Technical sciences, professional field 5.12. Food technologies, scientific specialty: Analysis and control of food products in the scientific department of the Institute of Preservation and Food Quality - Plovdiv.

Date: 10.08.2026

PREPARED THE REVIEW:

prof. M. Perifanova-Nemska