

РЕЦЕНЗИЯ

върху научните трудове на доц. д-р Теодора Людмилова Попова, представено за получаване на академична длъжност „Професор в професионално направление 6.3 Животновъдство по специалността „Качество на животинската продукция / месо и месни продукти / за нуждите на Института по животновъдни науки, гр. Костинброд .

Рецензент : проф. дсн Христо Йорданов Станчев

На обявения и обнародван в Държавен вестник, бр.31/18.04.2017г. конкурс за професор в професионално направление 6.3 Животновъдство по специалността „Качество на животинската продукция / месо и месни продукти / за нуждите на Института по животновъдни науки, гр. Костинброд участва единствен кандидат доц. д-р Теодора Людмилова Попова.

Доц. Попова е родена на 11.06.1979г. в Габрово. През 2002г. завършва висше образование, магистър във ВИХВП-гр. Пловдив по специалност „Технология на храните“ и получава квалификация инженер по технология на храните. През 2003г. работи в Айви ООД като инженер технолог по месна промишленост. От 2009г. е научен сътрудник в Института по животновъдни науки гр. Костинброд.

Професионалното развитие на Попова преминава през следните етапи : 2003г.-2009г. научен сътрудник – III, II, I ст; 2012г. – доцент.

През 2009г. Попова защитава дисертация на тема „Проучване влиянието на различни хранителни фактори върху качеството и мастнокиселинния състав на тъканните липиди при агнета и прасета” и придобива образователна и научна степен „Доктор”.

Научната продукция на доц. д-р Попова е представена общо от 66 научни трудове, от които три са във връзка с дисертацията и двадесет и три броя са от хабилитацията за доцент.

Научните трудове, свързани с хабилитацията за професор, възлизат на 41 броя и са обект на рецензиране. От тях 6 броя са самостоятелни, в 22 броя е водещ автор, в 7 е втори автор, а в останалите 6 броя е на трето и по-следващо място. Четири /4/ от трудовете са под печат / №№ 38,39, 40, 41 / и са представени служебни бележки, че са приети за печат на съответните редакции. Труд № 37 е обзорна статия.

Основната част от научните трудове 31 броя са публикувани на английски в наши и чуждестранни издания. Шест от трудовете са отпечатани в списания с общ импакт фактор – 6.75.

Общият брой на цитираните научни статии е 87, от които 33 в международни издания с импакт фактор 61.38.

Представен е и самостоятелен монографичен труд на тема „Липиди и влиянието им върху качеството на месото”.

Доц Попова е член на редица международни списания : International Journal of Agricultural Policy and Research; Journal of Food Science and Nutrition; Revista Brasileira de zootecnia.

Попова участва в десет научни проекта, като на един е ръководител. Освен това е взела активно участие в двадесет и девет научни форуми, от които 16 международни и 13 национални с международно участие.

Кандидатката е била на краткосрочна специализация в Китай и Португалия.

Попова е научен консултант и докторант в Тракийския университет гр. Стара Загора.

От изложеното се вижда, че доц. Попова както по брой на научните публикации, така и по актуалност на разработваните проблеми и тяхното цитиране в наши и чуждестранни списания напълно отговаря на академичната длъжност професор, съгласно изискванията на ЗРАСРБ и Правилника за неговото приложение в Селскостопанската академия.

Изследователската дейност на Попова след избора ѝ за доцент е насочена основно върху качеството на месото и промените, които настъпват в зависимост от редица фактори.

Интересът към подобни проучвания е от особена важност, тъй като консуматорите са по-взискателни и критични към използваните животински продукти и все повече се вълнуват от здравни проблеми.

От характеристиките за качеството на мазнините в месото важно значение има съдържанието на ненаситени и конюгирани мастни киселини.

Промените в мастнокиселинния състав на месото към повече полиненаситени мастни киселини намалява неговата окислителна способност, което е от голямо значение за здравето на консуматора.

Изследванията насочени към подобряване качеството на животинската продукция в зависимост от начина на отглеждане и ефекта от използване на различни фуражи и фуражни добавки представляват безпорен научен и научно-практически интерес. Като добавим към всичко това, че сравнително ограничени са изследванията в това направление става ясно, че необходимостта от подобни изследвания е налице и проблемът на изследователската работа е актуален.

-В тази връзка интерес представляват изследванията насочени към оценка влиянието на системите на отглеждане / оборно и пасищни / върху качествените и здравословни характеристики при опити с агнета. Проследени са измененията в мастнокиселинния състав на мастните депа и мускулната тъкан в процеса на съхранение и окислителната способност при липидите и протеина / № № 2,4,5,7,9,11 /.

-Практически интерес представляват данните от изследванията по използване на различни източници на протеин / слънчогледов шрот,

рапичен шрот и сух спиртоварен остатък / и влиянието им върху мастнокиселинния състав на мастната и мускулната тъкан / №№ 30,31 /.

-В значителен брой статии е проследено влиянието на добавката на витамин Е в дажбите на прасета върху оксидативната стойност на липидите и протеините в месото по време на съхранение, след термична и технологична обработка / №№ 12,14,15,16,21,34 /.

Обект на изследване е влиянието от добавката *Spirulina platensis* върху кланичните показатели на трупа на прасета, химичния състав, съдържанието на триацил глицеролите и фосфолипидите в *m.long. dorsi* / №№ 23,33 /.

-Проследени са качествените характеристики на месо от свине кръстоски, на пилета яйценосно направление, и такива от бавно разтящ тип в сравнение с пилета бройлери / №№ 20,29,30,31 /.

-Обект на изследване са сезонните изменения в качеството на месото от рапан и мида, добити от българското Черноморие / 40,41 /.

-При опити с дъгова пъстърва са изследвани измененията в химичния и липиден състав на месото при добавка към изхранвания фураж на 5% слънчогледово и ленено масло / № 27 /.

-От технологичен характер са проучванията върху измененията в качествените показатели и мастнокиселинния състав на месото на скумрия при мариноване в слънчогледово и ленено масло и при съхранение / № 28 /.

Приноси

Приемам справката за научните и научно-приложни приноси с тази бележка, че са представени твърде обстоятелствено и някои от тях се нуждаят от прецизиране.

Най-общо основните приноси от научните разработки на доц. Попова се заключават в следното :

1. Установени са по-добри показатели в мастнокиселинния състав на мастните депа и мускулна тъкан при процеса на съхранение и повишени окислителни способности на липидите и протеините при агнета на паша в сравнение с оборно отглеждани.

Оригинален научно-приложен принос.

2. Изхранването на рапичен шрот има предимство пред слънчогледовия шрот и сухото спиртоварно зърно.

Констатирана е повишена стабилност към окисление на мастните липиди и благоприятни промени в мастнокиселинния профил на тъканите. Оригинален принос.

3. Добавката към дажбата на хибридни прасета на витамин Е / 200мг./кг. фураж / или на *Spirulina platensis* / 2г./ден на животно /оказва положително влияние върху клиничните качества и физикохимични и биохимични показатели на месото.

Наумно-практически принос с елементи на оригиналност.

4. Приносен характер представлява получената информация относно качествените характеристики, химичния състав и мастнокиселинния профил на месо от птици от различен генотип.

5. Разработен е метод за оценка на месната продуктивност при драни свински трупове чрез използване на кланичните измервания и резултатите от пълна дисекция.

Оригинален научно-приложен принос.

6. С научно-практическа значимост са данните за химичния и липиден състав на месо от дъгова пъстърва, както и сезонните изменения в качеството на месо от рапани и миди, добити от българското Черноморие.

7. Приносен характер с научна и научно-познавателна значимост имат представените данни в монографичния труд „Липидите и влиянието им върху качеството на месото”.

На базата на значителна научна информация / използвани 322 източника/ са представени най-важните аспекти на формирането на липидите в тялото на животните и птиците, техния състав и влиянието им върху качествените характеристики на месото.

Заклучение

Извършената значителна по обем целенасочена научно-изследователска и приложна дейност, научните и научно-приложни приноси, които заслужават висока оценка ми дават основание с убеденост да препоръчам на членовете на уважаемото Научно жури да присъди академична длъжност професор в професионално направление 6.3."Животновъдство" по научна специалност „Качество на животинската продукция / месо и месни продукти / на доц. д-р Теодора Людмилова Попова от Института по животновъдни науки, Костинброд.

15.08.2017г.

гр. София

Рецензент:

проф. д-р Христо Станчев

