

СТАНОВИЩЕ

От Доц. д-р Нели Георгиева

За дисертационния труд на инж. Владислав Пасков

На тема: „Българското кисело мляко – технологично и физикохимично охарактеризиране в отговор на новите европейски изисквания за функционални млечни продукти”

Представен за присъждане на образователната и научна степен „доктор”
По научната специалност „Химични технологии, Процеси и апарати в химичната и биохимичната технология”

1. Преглед на дисертационния труд и анализ на резултатите

Дисертационният труд е написан на 177 страници и съдържа богат илюстративен материал: 47 фигури и 42 таблици. Цитирани са 93 източника. Авторефератът напълно отразява съдържанието на дисертационния труд.

Дисертационният труд е посветен на българското кисело мляко като е проведена експериментална оценка на свойствата на българските кисели млека, продавани в магазинната мрежа преди и след изтичане на срока на годност, и освен параметрите, обикновено оценявани в промишлената практика, е проведено и реологично изследване на продуктите.

Функционалните храни освен хранителни съставки съдържат и вещества, които укрепват здравето на консуматора. Те подобряват неговите физиологични функции и намаляват риска от заболяване. В групата на функционалните храни първо място заемат млечните пробиотични продукти и основно българското кисело мляко. Това, което прави българското кисело мляко уникален и желан от хората навсякъде по света продукт е уникалната му микрофлора. В него съвършено се допълват двете пробиотични бактерии – *Lactobacillus bulgaricus* и *Streptococcus thermophilus*. Именно те осигуряват на млякото уникалния му вкус, аромат, структура и свойства. От тази гледна точка считам, че темата на дисертацията е доста актуална. Проведените изследвания и получени резултати имат научно-приложен характер, като могат да бъдат включени в БДС за охарактеризиране качествата на българските кисели млека.

2. Оценка на най-съществените приноси

В дисертацията се съдържат редица оригинални научни приноси, по-важните от които са:

- Получени са кисели млека с използване на промишлена закваска, дива закваска, и закваски с пробиотични щамове и щамове, произвеждащи екзополisahариди.
- Определени са физико-химичните и микробиологични показатели, проведено е и реологично изследване на продуктите. Изготвена е и препоръка реологичните отнасяния да бъдат включени в БДС за охарактеризиране качествата на българските кисели млека.
- Разработена е система за анализ и оценка на контролно-критичните точки в млечната промишленост.

3. Публикации и участия по дисертационната тема

Резултатите от дисертацията са отразени в 4 публикации, една от които е докладвана на Конференция и публикувана в пълен текст.

4. Критични бележки, коментари и препоръки

Дисертацията е добре написана и оформена и нямам съществени забележки с изключение, че на някои места имената на микроорганизмите не са изписани в италик, което е задължително. *L. bulgaricus* извършва хомоферментативна, а не хетероферментативна ферментация, както е отбелязано в табл.24. Литературният обзор е доста обширен и изчерпателен и заема повече от половината от обема на дисертацията и по мое мнение би могъл да се съкрати. Таблиците и фигурите нямат единна номерация, което затруднява читателя.

Лични контакти и впечатления от работата на Владислав Пасков нямам, но представеният дисертационен труд е едно доказателство за прецизно проведени експерименти и задълбочено интерпретирани резултати, което показва висока професионална култура на инж. Пасков.

5. Заключение

Считам, че по актуалност, обем на изследванията, постигнатите научни и научно-приложни приноси, както и публикационната дейност, дисертационният труд напълно отговаря на Правилника за придобиване на научни степени и заемане на академични длъжности в ХТМУ. С убеденост ще гласувам положително а и препоръчвам на членовете на Научното жури да гласуват положително за присъждане на образователната и научна степен „доктор” по научна специалност 5.10. „Химични технологии, Процеси и апарати в химичната и биохимичната технология” на **инж. Владислав Параскевов Пасков.**

София, 12.07.2012 г.

Автор на становището:
/доц. д-р Н. Георгиева/

