

СТАНОВИЩЕ

от доц. д-р Катя Иванова Габровска
преподавател в катедра Биотехнология,
Университет „Проф. д-р Асен Златаров” – гр. Бургас

Относно: дисертационен труд на тема: „Изследване на нискомолекулни биологично активни вещества във функционални бисквити”, изготвен от Гьоре Наков, за присъждане на образователна и научна степен „Доктор” по научна специалност 02.11.11 „Технология на биологично активните вещества (включително ензими, хормони, белтъци)”

През последните години е доказано, че някои от социално значимите заболявания, като атеросклероза, хипертония, захарен диабет II тип, както и много форми на рака, са обусловени от храненето. Установено е огромното положително влияние върху човека на храната, съдържаща биологично-активни компоненти. Много традиционни хранителни продукти като плодове, зеленчуци, соя, пълнозърнести и млечни продукти съдържат съставки, които носят потенциални ползи за здравето. Освен тези храни се разработват и нови такива, в които се усилват или се внедряват нови съставки, за да се получи желаня благотворен физиологичен и здравословен ефект. Това са храните с предварително програмиран състав, т. нар. „designe food” или функционални храни. Тези храни освен хранителна стойност имат превантивно действие и намаляват рисковете, водещи до поява на много заболявания.

Концепцията за функционалните храни е амбициозна и дългосрочна, но най-важно е тя да бъде изградена върху научна основа, за да може всеки да я разпознае и приеме. В тази връзка, темата на настоящата дисертация е съвременна и много удачно подбрана за образователната и научна степен „доктор”, имайки предвид целта на докторанта да изследва някои биологично активни вещества и физико-химични характеристики на получените функционални бисквити, обогатени с ечемичено и лимецово брашно.

Дисертацията на докторанта Гьоре Накров съдържа 175 стр., в т.ч. 20 таблици, 85 фигури, 173 литературни източника. Тя е структурирана много добре, написана е точно и стегнато, на много добър научен език и съдържа основните раздели: Въведение, Теоретична част, Цел и задачи, Експериментална част, Резултати и обсъждане, Изводи, Литература.

В Теоретичната част е направен аналитичен и много изчерпателен обзор, който дава представа за състоянието на проблемите по дадения въпрос в световен мащаб. Обоснована и анализирана е актуалността и необходимостта от разработваната тема. Въз основа на подробния литературен обзор са формулирани ясно и точно целите и задачите на дисертационния труд.

В раздел „Експериментална част“ са описани използваните материали и разработените методи по отношение на технологията за производство на бисквити; изчисляване загубите при изпичане на бисквити; определяне на физичните, химичните и сензорните характеристики на бисквитите и др.

В „Резултати и обсъждане“ са представени проведените експерименти, резултатите от тях, както и интерпретацията им. Всички резултати са представени прегледно под формата на таблици и графики. Докторанта много точно е описал и анализирал получените опитни данни. Въз основа на проведените изследвания и анализи получените резултати са обобщени в края на дисертационния труд под формата на 8 извода. На тази база биха могли да се посочат и по-съществените приноси, които са със научно-приложен характер:

1. Доказано е високо съдържание на биологично активни вещества във функционалните бисквити получени от ечемичено-пшеничено и лимацево-пшеничено брашно.

2. Установено е силното влияние на вида на брашното и вида на подсладителя върху физичните и химични характеристики на функционалните бисквити.

3. Получените резултати имат теоретичен и приложен принос в областта на получаване и охарактеризиране на функционални храни, доказване на биологично активните вещества в тях и осигуряване на здравословно хранене.

4. Представените резултати за *in vitro* разграждане на нишестето във функционалните бисквити, направени за първи път в Република България могат да дадат представа за това, какви промени стават по време на храносмилането на храните, които съдържат нишесте.

Научните и приложните постижения в докторската дисертация могат да бъдат отнесени към категорията приноси, чрез които се обогатяват теоретическите и практическите знания в областта, в която са проведени изследванията.

Представените публикации във връзка с дисертационния труд напълно отговарят на изискванията на Правилника за условията и реда за придобиване на научни степени и заемане на академични длъжности в У-т „Проф. д-р Асен Златаров”- гр. Бургас

Части от резултатите по дисертационната работа са публикувани в 3 статии, от които една в издание, което е реферирано и индексирено в световноизвестни бази данни с научна информация – Scopus . Статиите са в съавторство, като във всички Гьоре Наков е на първо място.

От 2016 г. Гьоре Наков е асистент в катедра "Биотехнологии и хранителни технологии" при Русенски Университет „Ангел Кънчев„ - филиал Разград, като успешно съчетава учебната работа с научно-изследователската работа и работи активно по разработваните проекти в научно-изследователската лаборатория при катедрата.

Авторефератът е в обем 52 страници и е със структура и съдържание, съответстващи на раздела Резултати и обсъждане от дисертацията.

Заключение: Давам положителна оценка на дисертационния труд на тема: **„Изследване на нискомолекулни биологично активни вещества във функционални бисквити”**, и препоръчвам на научното жури да присъди на Гьоре Наков, образователната и научна степен **„доктор”** по специалност **02.11.11 „Технология на биологично активните вещества (включително ензими, хормони, белтъци)”**, съгласно Закона за развитие на академичния състав в Република България.

30.09.2019 год.
гр. Бургас

Член на научното жури: _____
/доц. д-р Катя Габровска/

Подпис заличен
Чл.2 от ЗЗЛД