

СТАНОВИЩЕ

относно научната дейност на доц. д-р Николина Найденова Желева, кандидат за заемане на академична длъжност „професор“ по „Технология на млякото и млечните продукти“, професионално направление 5.12. Хранителни технологии, област на висше образование 5. Технически науки по конкурс обявен в ДВ бр. 52/16.06.2023 г. за нуждите на Аграрен факултет при Тракийски Университет – гр. Стара Загора

Член на научно жури: проф. д-р Илиана Борисова Начева - Институт по криобиология и хранителни технологии към ССА – гр. София, назначена за член на Научно жури със Заповед 2418/25.07.2023г. на Ректора на Тракийски Университет – гр. Стара Загора.

1. Наукометрични показатели на представената научна продукция за заемане на академичната длъжност „професор“

Единствен кандидат в обявения конкурс е доц. д-р Николина Найденова Желева от катедра „Животновъдство - преживни животни и технологии на животинските продукти“, секция „Мяко и млечни продукти“ в Аграрен факултет при Тракийски Университет – гр. Стара Загора.

Доц. д-р Николина Желева е представила справка, от която е видно, че напълно покрива, а по някои показатели значително надвишава минималните национални изисквания на ЗРАСРБ и изискванията на Правилника за неговото приложение в ТрУ за заемане на академична длъжност „професор“. От необходимите 770 точки, кандидатката постига общо 1312,18 точки. По група показатели А, доц. Желева е получила 50 точки за дисертационен труд на тема: "Биологични и технологични качества на биволското мяко от породата Българска Мурра за производство на млечни продукти". В група В е представена монография (хабилитационен труд), която ѝ носи 100 точки, от 100 изисквани. В групата показатели Г са посочени 231,28 точки, при минимално изискване от 200. По показатели Д са постигнати 498 точки, надвишаващи необходимите 100; по група показатели Е – 187,90 точки от минимално изискуеми 150; по група показатели Ж – 105 точки, от изискваните 50; в група показатели З – 120 точки, от минимално изисквани 100 и по група показатели И са формирани необходимите 20 точки.

2. Кратка характеристика на представените научни трудове/публикации

За участие в конкурса доц. д-р Николина Желева е представила 1 бр. монография (хабилитационен труд) и 19 бр. научни публикации на английски език, отпечатани в пълен размер в научни списания и тематични сборници. Шест от представените статии са публикувани в списания, включени в Списъка на НАЦИД на съвременните български научни издания, реферирани и индексирани в световноизвестни бази данни с научна информация, 2 са публикувани в списания с импакт фактор (общ IF 1,856), 9 в списания с импакт ранг (с общ SJR 1,333) и 2 публикации в списания с научно рецензиране и в редактирани колективни томове. Два броя научни статии са публикувани в списания с Q3, а три – в научни списания с Q4.

Публикуването на резултатите от изследванията вrenomирани списания и популяризирането им на международни конференции е признание за професионалните качества на кандидатката като научен работник.

Научно изследователската дейност на доц. д-р Желева е насочена в областта на млечната и млекопреработвателната промишленост и е свързана с проучвания за: установяване състава, свойствата и микробиологичните характеристики на овче и козе мляко, добито от животни, отглеждани в различни райони на страната; определяне на мастнокиселинния състав на овче и козе мляко, добито от различни породи; определяне на мастнокиселинния състав на бяло саламурено сирене, произведено от козе и овче мляко; определяне на мастнокиселинният профил и натуралистичното на масло, предлагано в търговската мрежа; изолиране на щамове от род *Lactobacillus* от суворо биволско мляко, произхождащо от различни райони и тяхната видова идентификация и др.

Постигнатите резултати от дейността на кандидатката са станали достояние на научната общност и са получили признание, изразяващо се във високият брой цитирания на публикациите ѝ. Представени са 49 цитата на 19 бр. публикации в научни издания, реферирани и индексирани в световноизвестни бази данни с научна информация и 9 цитата на 7 бр. научни статии, публикувани в нереферирани списания с научно рецензиране.

Доц. д-р Желева е ръководител на 1 международен и 1 университетски проект и участник в 4 национални научни програми и проекти: Националната научна програма „Здравословни храни за силна биоикономика и качество на живот“; Национална научна програма 2021-2024 „Ителигентно животновъдство“, „Развитие на научните изследвания и иновации в Тракийски университет в услуга на здравето и устойчивото благосъстояние“ и Съвместен интегриран подход за модернизация и цифрова трансформация на обучението в приоритетни професионални направления от висшето образование; в 1 международен и 3 университетски проекти. Тя е съавтор на учебник „Мляко и млечни продукти - трета част“ (Найденова Н., Г. Михайлова, Т. Димитров, Т. Илиев. 2021).

Член е на редакционната колегия на *Journal of Mountain Agriculture on the Balkans* и на Консултативният съвет по мляко към Министерството на земеделието и храните. Кандидатката активно участва в 4 международни научни форуми и в организирането и провеждането на други 3 научни форуми. Представила е патент за изобретение и 4 броя разработени и внедрени в практиката технологии за производство на млечни продукти. Доц. д-р Желева членува в 1 научна организация и 1 национално сдружение.

3. Оценка на учебно-преподавателската дейност на кандидата

Доцент д-р Николина Желева има 17 години преподавателски стаж по подготовка и извеждане на лекции и практически занятия в катедра „Животновъдство - преживни животни и технологии на животинските продукти“, Секция „Мляко и млечни продукти“ към Тракийски университет. Участва в разработването на нови учебни програми по дисциплини за ОКС „Магистър“: Контрол на качеството и физико-химическата безопасност на храните; Експериментални методи за изследване на храни; Технологии на обработка на храни от животински произход; Иновативни методи за количествен и качествен анализ на млечни и месни продукти. С нейно съдействие са разработени лекции/упражнения за електронен курс за дисциплини за ОКС „Магистър“:

Експериментални методи за изследване на храни; Контрол на качеството и физикохимическата безопасност на храните. Показател за качествата ѝ като преподавател е и активната работа със студенти, като с била научен ръководител на седем успешно защитили дипломанта и един докторант. Това е добър атестат, който доказва, че доц. Желева е професионалист със солидни преподавателски умения и опит.

4. Оценка на основните научни, научно-приложни и приложни приноси на кандидата

Приемам справката за научните, научно-приложни и приложни приноси, свързани с научната и професионална дейност на доц. д-р Николина Желева. Считам, че повечето от приносите са с оригинален характер и имат реален потенциал за практическо приложение:

- **Научни приноси** - Проучени са физикохимичните и технологичните характеристики на овче мляко от породата Лакон при производството на кисело мляко и бяло саламурено сирене; установени са физикохимичните и микробиологичните характеристики на козе мляко, добито от Българска бяла млечна и местни породи кози, отглеждани в планински райони на страната; установени са съдържанието на трансмасстни киселини, биологичноактивни и антиканцерогенни компоненти в козе мляко от Българска бяла млечни и кръстоските й с Англонубийска и Тогенбургска; установени са мастнокиселинният профил и здравословните липидни индекси на козе мляко от Българска бяла млечна, Тогенбургска и местни породи, отглеждани в планински райони; изследван е мастнокиселинният състав на млечна мазнина на мляко от Цигайски и Каракачански овце, отглеждани в Троянска област; установлен е мастнокиселинният състав на овче мляко от породата Лакон; установлено е, че *L. casei* е доминиращ при изолираните пръчковидни млечнокисели бактерии от сувово биволско мляко от различни региони на България.

- **Научно-приложни приноси** – Изследвано е съдържанието на трансмасстни киселини и е оценено качеството на бяло саламурено сирене; определен е съставът на мастните киселини в бяло саламурено сирене, произведено от овче мляко от породата Лакон; изследвано е влиянието на новоизолирани лактобацили от различни природни източници (пчели и мравки) върху качеството на биволско кисело мляко; изследвано е влиянието на добавката на сок от арония към биволско кисело мляко върху общото количество аминокиселини, мастни киселини, витамини В2 и В6, общото съдържание на флавоноиди и антиоксидантната активност в експериментални преби и други.

- **Приложни приноси** - Разработен е лабораторен метод с много добра повторяемост, аналитичност и възпроизвеждимост, приложим за оценка на биологичната зрялост на зрели полутвърди, чедаризирали, термично обработени сирена.

5. Основни критични бележки и препоръки

Нямам критични бележки и препоръки.

6. Заключение

Представената научна продукция от доц. д-р Николина Найденова Желева по съдържание на научни достижения и наукометрични показатели напълно покрива

критериите на ЗРАСРБ и Правилника за неговото приложение в ТрУ за заемане на академичната длъжност „професор”.

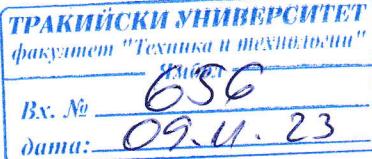
Актуалността на тематиката, постигнатите значими научни резултати и оригинални приноси, намерили отражение във високата публикационна активност доказват, че кандидатката притежава богат изследователски и педагогически опит и висока научна експертиза, което ми дава основание да оценя **положително** цялостната ѝ научна, приложна и преподавателска дейност и да предложа доц. д-р **Николина Найденова Желева** да заеме академична длъжност „професор“ по „Технология на млякото и млечните продукти“, професионално направление **5.12. Хранителни технологии, област на висше образование 5. Технически науки.**

09. 11. 2023 г.

гр. София
Начева/

Член на научно жури:

/проф. д-р Илиана



OPINION

about the scientific activity of Associate Professor Nikolina Naydenova Zheleva, PhD candidate for the academic position of "Professor" in "Technology of Milk and Dairy Products", professional field 5.12. Food technologies, field of higher education 5. Technical sciences, by competition announced in the State Gazette No. 52 from June 16, 2023 for the needs of the Faculty of Agriculture at Trakia University - Stara Zagora

Member of the Scientific Jury: Prof. Iliana Borisova Nacheva, PhD, Institute of Cryobiology and Food Technologies – Sofia, appointed as a member of the Scientific Jury by Order 2418/25.07.2023. of the Rector of Trakia University - Stara Zagora.

1. Scientometric indicators of the presented scientific production for occupying the academic position "professor"

The only candidate in the announced competition is Associate Professor Nikolina Naydenova Zheleva, PhD from the department "Animal husbandry – ruminant animals and technologies of animal products", section "Milk and milk products" in the Faculty of Agriculture at Trakia University - Stara Zagora.

Assoc. Prof. Nikolina Zheleva, PhD has presented a report from which it is evident that it fully covers, and in some indicators significantly exceeds the minimum national requirements of the Law for development of the academic staff of the Republic of Bulgaria and the requirements of the Regulations for its application in the Trakia University for the occupation of the academic position "professor". From the required 770 points, the candidate achieved a total of 1312.18 points. According to group A indicators, Assoc. Prof. Zheleva received 50 points for her dissertation on the topic: "Biological and technological qualities of buffalo milk from the Bulgarian Murra breed for the production of dairy products". In group B, a monograph (habilitation thesis) is presented, which brings it 100 points out of 100 required. In the group of indicators C, 231.28 points were indicated, with a minimum requirement of 200. According to indicators D, 498 points were achieved, exceeding the required 100; by indicator group E – 187.90 points out of the minimum required 150; by indicator group G – 105 points, out of the required 50; in indicator group Z – 120 points, out of the minimum required 100 and according to indicator group I, the necessary 20 points were formed.

2. Brief description of the presented scientific works/publications

For participation in the competition, Assoc. Prof. Nikolina Zheleva, PhD presented 1 monograph (habilitation thesis) and 19 scientific publications in English, printed in full in scientific journals and thematic collections. Six of the presented articles were published in journals included in the NACID List of modern Bulgarian scientific publications, referenced and indexed in world-famous databases with scientific information, 2 were published in journals with an impact factor (*total IF 1,856*), 9 in journals with an impact rank (*with a total SJR of 1.333*) and 2 publications in peer-reviewed journals and in edited collective volumes. Two scientific articles were published in Q3 journals, and three in Q4 scientific journals.

The publication of research results in renowned journals and their promotion at international conferences is recognition of the candidate's professional qualities as a researcher.

The scientific research activity of Assoc. Prof. Zheleva, PhD is directed in the field of dairy and milk processing industry and is related to studies for: establishing the composition, properties and microbiological characteristics of sheep and goat milk obtained from animals

raised in different regions of the country; determination of the fatty acid composition of sheep and goat milk obtained from different breeds; determination of the fatty acid composition of white brine cheese produced from goat's and sheep's milk; determining the fatty acid profile and naturalness of commercially available oil; isolation of *Lactobacillus* strains from raw buffalo milk originating from different regions and their species identification, etc.

The achieved results of the candidate's activity have become known to the scientific community and have received recognition, expressed in the high number of citations of her publications. 49 citations of 19 publications in scientific publications are presented, referenced and indexed in world-famous databases with scientific information and 9 citations of 7 scientific articles published in non-refereed peer-reviewed journals.

Assoc. Prof. Zheleva, PhD is the head of 1 international and 1 university project and a participant in 4 national scientific programs and projects: The National Scientific Program "Healthy Foods for a Strong Bioeconomy and Quality of Life"; National Scientific Program 2021-2024 "Intelligent Animal Husbandry"; "Development of scientific research and innovation at Trakia University in the service of health and sustainable well-being" and Joint integrated approach for modernization and digital transformation of training in priority professional areas of higher education; in 1 international and 3 university projects. She is the co-author of the textbook "Milk and milk products - third part" (N. Naydenova, G. Mihailova, T. Dimitrov, T. Iliev. 2021).

She is a member of the editorial board of the *Journal of Mountain Agriculture on the Balkans* and of the Consultative Council on Milk at the Ministry of Agriculture and Food. The candidate actively participates in 4 international scientific forums and in the organization and conduct of 3 other scientific forums. She presented a patent for an invention and 4 technologies developed and implemented in practice for the production of dairy products. Assoc. Prof. Zheleva, PhD is a member of 1 scientific organization and 1 national association.

3. Evaluation of the candidate's educational and teaching activities

Assoc. Prof. Nikolona Zheleva, PhD has 17 years of teaching experience in the preparation and delivery of lectures and practical classes in the Department of "Animal Husbandry - ruminant animals and technologies of animal products ", Section "Milk and Dairy Products" at Trakia University. Participates in the development of new study programs in disciplines for the Master's degree program: Quality control and physicochemical food safety; Experimental methods for food research; Technologies of processing food of animal origin; Innovative methods for quantitative and qualitative analysis of dairy and meat products. With her assistance, lectures/exercises have been developed for an e-course for disciplines for the Master's degree program: Experimental methods for food research; Quality control and physicochemical safety of food. An indicator of her qualities as a teacher is also her active work with students, as she was the supervisor of seven successfully defended diploma students and one doctoral student. This is a good certificate that proves that Assoc. Prof. Zheleva, PhD is a professional with solid teaching skills and experience.

4. Evaluation of the main scientific, scientifically applied and applied contributions of the candidate

I accept the reference for the scientific, scientifically applied and applied contributions, related to the scientific and professional activity of Assoc. Dr. Nikolina Zheleva. I believe that most of the contributions are original in nature and have real potential for practical application:

Scientific contributions - The physicochemical and technological characteristics of sheep's milk from the Lacon breed were studied in the production of yogurt and white brine cheese; the physicochemical and microbiological characteristics of goat milk obtained from Bulgarian white dairy goats and local breeds of goats raised in mountainous regions of the country were established; the content of trans-fatty acids, biologically active and anti-carcinogenic components in goat milk from Bulgarian white dairy goats and its crosses with Anglo-Nubian and Togenburg goats were determined; the fatty acid profile and healthy lipid indices of goat milk from Bulgarian white dairy, Toggenburg and local breeds grown in mountainous areas were established; the fatty acid composition of milk fat of milk from Tsigai and Karakachan sheep, raised in Troyan region, was studied; the fatty acid composition of Lacon sheep milk was determined; L. casei was found to be dominant in the isolated rod-shaped lactic acid bacteria from raw buffalo milk from different regions of Bulgaria.

Scientifically applied contributions – The content of trans fatty acids was studied and the quality of white brine cheese was evaluated; the composition of fatty acids in white brine cheese produced from Lacon sheep milk was determined; the influence of newly isolated lactobacilli from different natural sources (bees and ants) on the quality of buffalo yogurt was studied; investigated the effect of chokeberry juice addition to buffalo yogurt on the total amount of amino acids, fatty acids, vitamins B2 and B6, total flavonoid content and antioxidant activity in experimental samples and others.

Applied contributions - A laboratory method has been developed with very good repeatability, analytical and reproducibility, applicable to the assessment of the biological maturity of mature semi-hard, cheddarized, heat-treated cheeses.

5. Main critical remarks and recommendations

I have no critical remarks and recommendations.

6. Conclusion

The scientific production presented by Assoc. Prof. Nikolona Zheleva, PhD in terms of content of scientific achievements and scientometric indicators, fully covers the criteria of Low for development of the academic staff of the Republic of Bulgaria and the requirements of the Regulations for its application in the Trakia University for the occupation of the academic position "Professor".

The topicality of the subject, the achieved significant scientific results and original contributions, reflected in the high publication activity prove that the candidate has rich research and pedagogical experience and high scientific expertise, which gives me reason to **positively evaluate** her overall scientific, applied and teaching activity and to proposed **Assoc. Prof. Nikolona Naydenova Zheleva, PhD to take the academic position of "Professor" in "Technology of milk and dairy products", professional field 5.12. Food technologies, field of higher education 5. Technical sciences.**