

РЕЦЕНЗИЯ

по конкурс за заемане на академична длъжност "доцент" по професионално направление 5.12. Хранителни технологии, специалност „Функционални храни“, обявен в ДВ бр. 21 от 15.03.2022 г. от Технически университет - София за нуждите на Колеж – Сливен, ТУ – София
с кандидат: Гьоре Наков, доктор, главен асистент
Рецензент: проф. д-н Цонка Иванова Годжевъргова,
Университет „проф. д-р Асен Златаров” - Бургас

1. Общи положения и биографични данни:

Настоящият конкурс за „доцент“ е обявен за нуждите на секция „Педагогика, хранителни технологии и туризъм“ при Технически университет – София, колеж – Сливен, публикуван в ДВ бр. 21 от 15.03.2022 год. и на сайта на ТУ. Единствен кандидат в конкурса е д-р Гьоре Наков, главен асистент в Института по криобиология и хранителни технологии към Селскостопанска академия – София. Гьоре Наков е завършил ОКС „магистър” през 2016 г., магистърска програма „Фармацевтични и хранителни биотехнологии” в Русенски университет „Ангел Кънчев”, филиал Разград. От декември 2016 г. е назначен като асистент в същия университет. През октомври 2019 г. ас. Гьоре Наков е придобива научна степен „доктор” по научна специалност 02.11.11 „Технология на биологично-активните вещества” в Университет „Проф. д-р Асен Златаров“ – Бургас. Темата на дисертационният труд е „Изследване на нискомолекулни биологично активни вещества във функционални бисквитки”. През месец април 2020 г., след спечелване на конкурс, той е назначен като главен асистент в Русенския университет „Ангел Кънчев, филиал Разград. Общо трудовият му стаж в този университет е 4 години и 2 месеца. От месец март 2021 г. започва работа в Института по криобиология и хранителни технологии към Селскостопанска академия - София, също като главен асистент. От посочените данни се вижда, че е постигнато едно бързо израстване, което се дължи на упорит труд от страна на Гьоре Наков. Държа да отбележа, че научното и кариерно развитие на гл. ас., д-р Гьоре Наков е в сферата на хранителните технологии и напълно отговаря на проблематиката на обявения конкурс.

2. Общо описание на представените материали

За участие в конкурса гл. ас. д-р Гьоре Наков е представил за рецензиране авторски материали, включващи: 4 бр. научни публикации в списания, реферирани и индексирани в световните бази данни Scopus и Web of Science, покриващи показател Г7 от минималните наукометрични изисквания по ЗРАСРБ за академичната длъжност доцент; 33 научни публикации в нереферирани, но рецензирани издания (показател „Г.8“); един монографичен труд (показател В3); списък на цитиранията - 7 цитирания (показател Д12). Представените документи

и материали са много добре подредени и описани. Всички публикации са по проблематиката на конкурса. Приемат се за рецензиране всички представени материали. Авторефератът на дисертационният труд на Гьоре Наков и публикациите към него също са включени към документацията. Не забелязах повторение на публикациите с тези от предишни процедури. Не е представен списък за участие на кандидата в национални и международни конференции, но от някои публикации се вижда, че те са представени на научни форуми. Няма и списък за участие в национални и международни научни проекти, но по този въпрос получих допълнителна информация. Последните два списъка не са представени, вероятно защото не се изискват, но те дават добра информация за научно-изследователската дейност на един кандидат. Представените документи и материали отговарят напълно на изискванията на ЗРАСРБ за академичната длъжност доцент и Правилника за условията и реда за заемане на академични длъжности в Технически университет – София..

В таблицата по-долу е представено изпълнението от кандидата на минималните изисквания на ЗРАСРБ за академичната длъжност доцент.

Изпълнение на изискванията на ЗРАСРБ на гл.ас. д-р Гьоре Наков

N	Пок азат ел	Изискване на ЗРАСРБ	Изпълнение	Брой и вид материали доказващи изпълнението
1	А	50	A2 - 50	Автореферат
2	В	100	B3 -100	1 монографичен труд - достъпен чрез свободния каталог COBISS.BG.
3	Г	200	217,35	37 публикации
			Г7 - 63	4 публикации в реферирани и индексирани издания в световноизвестни бази данни Web of Science и Scopus
			Г8 - 154,35	33 публикации в нереперирани, но рецензирани издания
4	Д	50	D12 - 70	7 цитирания по показател „Д“, които са в публикации, издадени в списания, реферирани и индексирани в световноизвестни бази данни (Scopus и Web of Science).
5	Ж	30	310	Лекции в Технически университет, колеж Сливен; и в Русенски университет, филиал Разград; 2020-2021 и 2021-2022 г.

Гл. ас. д-р Гьоре Наков надвишава минималните изисквания на ЗРАСРБ за академичната длъжност доцент – при изискуеми общ брой точки 430, са постигнати 747, 35 точки.

3. Обща характеристика на научно-изследователската и научно-приложна дейност.

Научно-изследователската и научно-приложна дейност на гл. ас. д-р Гьоре Наков е в областта на „Функционалните храни”. Това е една много актуална тематика в последните години. Концепцията за функционалните храни е амбициозна и има бъдеще, но най-важно е тя да бъде изградена върху научна основа, да бъдат взети правилни технологични решения, да бъдат напълно охарактеризирани и да бъде преценен здравословния ефект.

В представените 37 бр. научни публикации, се очертават няколко направления:

1. „Разработване на технологии за получаване на функционални храни и тяхното охарактеризиране” (Г8-4; Г7-3; Г8-15; Г.8-16, Г8-17; Г.8-25; Г.8 -26; Г.8-29).

В това направление са разработени технологии за получаване на редица функционални храни и е осъществено тяхното охарактеризиране – на бисквитки с малцово брашно и брашно от лимец; на кисело мляко с добавяне на мед и канела; на конфитюри с различни подсладители; на флейкован продукт от еднозърнест лимец и др.

2. „Изследване на физичните, химичните характеристики и съдържанието на биологично активни вещества в хранителните продукти”(Г8-2;Г8-10; Г8-12; Г8-14; Г8-16; Г8-20; Г8-21; Г8-23; Г8-24)

Доказано е влиянието на различния начин на съхранение на червено вино върху химичните и физичните му характеристики; проследена е промяната на съдържанието на антоцианини по време на производството на конфитюри; проследено е влиянието на условията на съхранение на различни функционални храни върху тяхните свойства. Направени са литературни обзори за свойствата на редица биологично-активни вещества в ким, моркови, мед, плодове и др.

3. „Технологии за изолиране на биологично-активни вещества (Г8-3; Г8-6; Г8-9; Г.8-32).

Представени са технологични решения за екстракция на пектин от стъбло на *Helianthus Tuberosus L.*, получаване на инулин от *Cichorium intybis L.*, на етерично масло от ким, извличане на β -каротен от моркови с различни полярни органични разтворители.

4. „Извършване на проучвания и анкети за хранителни продукти” (Г8-1; Г8-7; Г8-8; Г8-13).

Направени са проучвания във връзка със запознаването на студентите с начините за здравословно хранене. Проучен е и потребителския интерес към информацията на хранителните етикети.

Представена е монография със заглавие „Функционални бисквити с хидроколоиди”, 2020 г., COBISS.BG-ID-39811592. Монографията основно е на базата на дисертационният труд на кандидата. Има и допълнителни нови авторски изследвания. Монографията включва пет публикации на кандидата, които не се припокриват с публикациите посочени в дисертационния му труд.

Гл.ас. д-р Гьоре Наков участва в редица научно-изследователски проекти. Той е ръководител на научен проект по конкурс „Млади учени” към ФНИ. Участва в 3 международни проекта (COST Акции). Оценявам, много високо амбицията и желанието на този млад научен работник за научно-изследователска работа.

От направената обща характеристика на научно-изследователската и научно-приложна дейност на гл.ас. Гьоре Наков е видно, че научните публикации изцяло са в областта на Хранителните технологии, по конкретно „Функционални храни” и напълно отговарят на направлението по обявения конкурс.

4. Оценка на педагогическата подготовка и дейност на кандидата.

Макар и за кратък период, около 5 години, като асистент и гл.асистент Гьоре Наков е успял да натрупа преподавателски опит. Той е извеждал лекции в два университета. В Русенския университет, филиал Разград, гл.асистент Гьоре Наков е водил лекции по три дисциплини – Технология на зърнопроизводството и хлебопроизводството, Технология на консервирането и Приложение на ензимите в хранително-вкусовата промишленост. Общо изведените часове са 160 часа. В Техническия университет, колеж Сливен и ИПФ-Сливен той е извеждал лекции по пет дисциплини – Технология на кулинарната продукция; Технология на сладкарските изделия; Технология на продукти за заведения за хранене; Технология на хляба, хлебните и сладкарски изделия; Технология на кулинарната продукция в туристически обекти за хранене. Общо изведените часове във втория университет са 150 часа. Общият брой точки по този показател (Ж) е 310 при изискуеми 30 точки.

5. Основни научни и научно-приложни приноси.

Приносите от изследователската дейност на гл. ас. Гьоре Наков могат да се класифицират като научни, научно-приложни и приложни. Основната част от приносите определям като научно-приложни и приложни.

Основни научни приноси

1. Предложени са нови технологични решения за получаване на функционални храни: функционални храни на зърнена основа чрез използване на малцово брашно и брашно от лимец; функционални храни на млечна основа чрез добавяне на инградиентите мед и канела; на конфитюри чрез добавяне на различни подсладители (захароза, фруктоза, сорбитол и сироп от агава);

производство на традиционен хляб с добавяне на билки и намиране на корелация между качеството на брашното и физичните характеристики на хляба.

2. Определено е, че процеса на флейковане, оказва влияние върху биологично активните вещества, съдържащи се във флейкованите продукти. Установено е, че добавянето на брашно от еднозърнест лимец влияе положително върху физико-химичните характеристики, биологично активните вещества и *in vitro* разграждането на нишестето.

3. Разработен е метод за изолиране на инулин от корен на цикория. Той може с успех да бъде приложен за реална реализация, поради постигнатия висок добив и чистота на целевия продукт.

4. Екстрахиран е пектин от стъблата на ерусалимския артишок (*Helianthus Tuberosus* L.). Установено е, че стъблата на ерусалимския артишок се характеризират с високо съдържание на полиурониди (около 10,6 %). Степента на естерификация на пектина е между 50 % и 60 %, а получените пектинови вещества се характеризират с относително висока чистота.

5. Установена е промяна в антоцианините по време на производство и съхранение на конфитюри.

Основни научно-приложни приноси

1. Доказано е, че с добавянето на малцово брашно и брашно от лимец в бисквити могат да се получат функционални продукти на зърнена основа.

2. Установено е, че добавянето на брашното от елда, към бялото пшенично брашно при производството на хляб, оказва негативно влияние върху физичните характеристики на произведения хляб.

3. Установено е, че различните органични разтворители (използвани при екстракция) и различният начин на съхраняване на морковите, оказва влияние върху съдържанието на β -каротен.

4. Направени са литературни обзори за качествените, хранителните и приложните свойства на: етерично масло от плодове на ким, антоцианини в плодове, β -глюкани, еднозърнест лимец, каротеноиди, мед, нетрадиционни зърнени култури.

6. Значимост на приноси за науката и практиката

Приносите от разработките на гл. ас. д-р Гьоре Наков имат основно научно-приложен и приложен характер. Всички постигнати резултати и приноси имат директно приложение в хранително-вкусовата промишленост, като е наблегнато на получаване на функционални храни и тяхното охарактеризиране. Доказателство за приносите са представените цитирания. До този момент са забелязани общо 7 цитирания на две статии на кандидата публикувани в *Journal Cereal Science* 2018 (4 цитирания) и *Journal of Hygienic Engineering and Desing*, 2013 (3 цитирания). Естествено повечето от публикациите са от последните години и все още няма натрупани цитирания, но за да има повече цитирания,

много е важно да се публикуват научните резултати в реферирани и индексирани издания в световноизвестни бази данни Web of Science и Scopus. От съществено значение е и популяризирането на научните резултатите. От допълнително изисквания от кандидата списък на участието му в научни национални и международни конференции се вижда, че той си е представил научните разработки в голям брой конференции и по този начин е постигнато едно много добро разпространение на постигнатите резултати. Научните приноси показват, че научната компетентност на гл. ас. д-р Гьоре Наков е конкретно в областта на Хранителните технологии, т.е. напълно по обявеното направление на конкурса.

7. Критични бележки и препоръки

Нямам критични забележки към съдържанието и начина на представяне на документите в конкурса.

8. Лични впечатления и становище на рецензента.

Познавам гл. ас. д-р Гьоре Наков още от обучението му в магистърската степен. Контактите ми се засилиха при разработването на докторската му теза. Имам пряко наблюдение върху неговото кариерно развитие. Той е много трудолюбив, упорит, контактен и с голямо желание за провеждане на научно-изследователска дейност.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Научната продукция на гл. ас. д-р Гьоре Наков е изцяло в обхвата на професионалното направление на конкурса. Представените публикации, цитирания и справки за учебно-преподавателската му дейност напълно покриват националните минимални изисквания за заемане на АД „ДОЦЕНТ“, както и специфичните изисквания на Правилника за условията и реда за заемане на академични длъжности в Технически университет – София. Научната и преподавателската квалификация на гл. ас. д-р Гьоре Наков е несъмнена.

Въз основа на запознаването с представените научни трудове, тяхната значимост, съдържащите се в тях научни, научно-приложни, приложни приноси, както и с учебно-преподавателската му дейност намирам за основателно да предложа гл. ас. д-р Гьоре Наков да заеме академичната длъжност „ДОЦЕНТ“ в научна област 5. Технически науки, по професионално направление 5.12. Хранителни технологии (Функционални храни).

Рецензент:

23.06.2022 г.

/проф. дтн Ц. Годжевъргова/

REVIEW

in a competition for an academic position "Associate Professor" in a professional field 5.12. Food technologies, specialty "Functional foods", announced in State Newspaper no. 21 from 15.03.2022 from Technical University - Sofia for the needs of College - Sliven, Technical University - Sofia with candidate:

Gore Nakov, doctor, assistant Professor

Reviewer: Prof. Tsonka Ivanova Godjevergova,
DSc, University "Prof. Dr. Asen Zlatarov" - Burgas

1. General information and biographical data:

The current competition for "Associate Professor" has been announced for the needs of the section "Pedagogy, Food Technology and Tourism" at the Technical University - Sofia, College - Sliven, published in State Newspaper no. 21 of 15.03.2022 and on the website of the Technical University. The only candidate in the competition is Dr. Gore Nakov, Assistant Professor at the Institute of Cryobiology and Food Technology at the Agricultural Academy - Sofia. Gore Nakov graduated with a Master's degree in 2016, Master's program in Pharmaceutical and Food Biotechnology at Angel Kanchev University of Ruse, Razgrad branch. Since December 2016 he has been appointed as an assistant at the University of Ruse "Angel Kanchev, Razgrad branch. In October 2019, Gore Nakov obtained the scientific degree "Doctor" in the scientific specialty 02.11.11 "Technology of biologically active substances" at the University "Prof. Dr. Asen Zlatarov" - Burgas. The topic of the dissertation is "Study of low molecular weight biologically active substances in functional cookies. " In April 2020, after winning a competition, he was appointed as an assistant professor at the University of Ruse "Angel Kanchev, Razgrad branch. His total work experience at this university is 4 years and 2 months. From March 2021 he started working at the Institute of Cryobiology and Food Technology at the Agricultural Academy - Sofia, also as a senior assistant. These data show that a rapid growth has been achieved due to the hard work of Gore Nakov. I would like to note that the scientific and career development of Assistant Professor, Dr. Gore Nakov is in the field of food technology and fully meets the issues of the competition.

2. General description of the submitted materials.

For participation in the competition Assistant Professor Dr. Gore Nakov presented for review author's materials, including: 4 pcs. scientific publications in journals, referenced and indexed in the world databases Scopus and Web of Science, covering indicator G7 of the minimum scientometric requirements under Law on the Academic Status of Associations for the academic position of associate professor; 33 scientific publications in non-referred but peer-reviewed publications (indicator "D.8"); one monograph (indicator B3); list of citations - 7 citations (indicator D12).

The presented documents and materials are very well arranged and described. All publications are on the issues of the competition. All submitted materials are accepted for review. A list of participation in national and international research projects is also presented. The abstract of the dissertation of Gore Nakov and his publications are also included in the documentation. I did not notice a repetition of the publications with those from previous procedures. There is no list of candidates for participation in national and international conferences. The presented documents and materials fully meet the requirements of Law on the Academic Status of Associations for the academic position of associate professor.

The table below presents the candidate's fulfillment of the minimum requirements of the Law on the Academic Status of Associations for the academic position of associate professor.

Fulfillment of the requirements of the Law on the Academic Status of Associations(LASA) of Assistant Professor Dr. Gore Nakov

N	Indicator	Requirement of LASA	fulfilment	Number and type of materials proving the performance.
1	A	50	A2 - 50	Abstract
2	B	100	B3 -100	1 monographic work - available through the free catalog COBISS.BG.
3	G	200	217,35	37 publications
			G7 - 63	4 publications in referenced and indexed publications in world-famous Web of Science and Scopus databases.
			G8 - 154,35	33 publications in non-referenced but peer-reviewed publications
4	D	50	D12 - 70	7 citations under indicator "D", which are in publications published in journals, referenced and indexed in world-famous databases (Scopus and Web of Science).
5	E	30	310	Lectures at the Technical University, Sliven College; and at the University of Ruse, Razgrad branch; 2020-2021 and 2021-2022

Assistant Professor Dr. Gore Nakov exceeds the minimum requirements of LASA for the academic position of associate professor - with the required total number of points (430), 747, 35 points have been achieved.

3. General characteristics of the research and applied research activity.

The research and applied research activity of Assistant Professor Dr. Gore Nakov is in the field of "Functional Foods". This is a very current topic in recent years. The concept of functional foods is ambitious and has a future, but the most important thing is to build it on a scientific basis, to make the right technological decisions, to fully characterize it and to assess the health effect.

In the presented scientific publications 37 units, several areas are emerging:

1. "Development of technologies for obtaining functional foods and their characterization" (G8-4; G7-3; G8-15; D.8-16, G8-17; D.8-25; D.8 -26; D.8-29). In this direction, technologies have been developed for obtaining a number of functional foods and their characterization has been carried out - cookies with malt flour and einkorn flour; of yogurt with the addition of honey and cinnamon; of jams with different sweeteners; of flaked product from single-grain einkorn, etc.
2. "Study of the physical, chemical characteristics and content of biologically active substances in food products" (G8-2; G8-10; G8-12; G8-14; G8-16; G8-20; G8-21; G8-23; G8-24) The influence of the different way of storing red wine on its chemical and physical characteristics has been proved; the change in the content of anthocyanins during the production of jams was monitored; the influence of the storage conditions of different functional foods on their properties has been traced. Literary reviews of the properties of a number of biologically active substances in cumin, carrots, honey, fruits, etc. have been made.
3. "Technologies for isolation of biologically active substances (G8-3; G8-6; G8-9; D.8-32). Technological solutions for extraction of pectin from the stem of *Helianthus Tuberosus* L., production of inulin from *Cichorium intybis* L., cumin essential oil, extraction of β -carotene from carrots with various polar organic solvents are presented.
4. "Conducting research and surveys on food products" (G8-1; G8-7; G8-8; G8-13). Studies have been conducted in connection with the acquaintance of students with the ways of healthy eating. Consumer interest in food label information has also been studied.

A monograph entitled "Functional biscuits with hydrocolloids", 2020, COBISS.BG-ID-39811592 was presented. The monograph is mainly based on the candidate's dissertation. There are also additional new author's researches. The monograph includes five publications of the candidate, which do not overlap with the publications mentioned in his dissertation. Chief Assistant Dr. Gore Nakov is involved in a number of research projects. He is the leader of a research project in the competition "Young Scientists" at the Scientific Research Fund. Participates in 3 international projects (COST Actions). I appreciate the high ambition and desire of this young researcher for research work. From the general characteristics of the research and applied activities of Assist.Professor Gore Nakov shows that the scientific publications are entirely in the field of food technology, in particular "Functional foods" and fully meet the direction of the competition.

4. Assessment of the pedagogical preparation and activity of the candidate.

Although for a short period, about 5 years, as an assistant and assistant professor Gore Nakov has managed to gain teaching experience. He has lectured at two universities. At the University of Ruse, Razgrad branch, Assistant Professor Gore Nakov has lectured in three disciplines - Technology of grain production and bakery, Technology of canning and Application of enzymes in the food industry. The total number of hours is 160 hours. At the Technical University, Sliven College and IPF-Sliven he has lectured in five disciplines - Culinary Technology; Confectionery technology; Food technology for restaurants; Technology of bread, bakery and confectionery; Technology of culinary production in tourist restaurants. The total number of hours at the second university is 150 hours. The total number of points on this indicator ("E.30") is 310 with a required 30 points.

5. Main scientific and scientific-applied contributions

The contributions from the research activity of Assistant Professor Gore Nakov can be classified as scientific, scientific-applied and applied. I define the main part of the contributions as scientific-applied and applied.

Major scientific contributions

1. New technological solutions for obtaining functional foods are proposed: functional cereal-based foods using malt flour and einkorn flour; functional dairy-based foods by adding the ingredients honey and cinnamon; of jams by adding various sweeteners (sucrose, fructose, sorbitol and agave syrup); production of traditional bread with the addition of herbs and finding a correlation between the quality of flour and the physical characteristics of bread.
2. It has been determined that the flaking process affects the biologically active substances contained in the flaked products. It was found that the addition of einkorn flour has a positive effect on physicochemical characteristics, biologically active substances and in vitro degradation of starch.
3. A method has been developed to isolate inulin from chicory root. It can be successfully applied for real realization, due to the achieved high yield and purity of the target product.
4. Pectin was extracted from the stems of Jerusalem artichoke (*Helianthus Tuberosus* L.). It was found that the stems of Jerusalem artichoke are characterized by a high content of polyuronides (about 10.6%). The degree of esterification of pectin is between 50% and 60%, and the resulting pectin substances are characterized by relatively high purity.
5. A change in anthocyanins was found during the production and storage of jams.

Basic scientific and applied contributions

1. It has been shown that the addition of malt flour and einkorn flour to biscuits can produce functional cereal-based products.
2. It has been found that the addition of buckwheat flour to white wheat flour in the production of bread has a negative effect on the physical characteristics of the bread produced.

3. It has been found that different organic solvents (used in extraction) and different ways of storing carrots affect the content of β -carotene.
4. Literary reviews have been made on the qualitative, nutritional and applied properties of: cumin essential oil, anthocyanins in fruits, β -glucans, einkorn, carotenoids, honey, non-traditional cereals. From the general characteristics of the research and applied research activities of Assistant Professor Gore Nakov shows that the scientific publications are entirely in the field of Food Technology and fully meet the direction of the competition.

6. Significance of contributions to science and practice.

The contributions from the developments of Assistant Professor Dr. Gore Nakov have mainly scientific and applied nature. All the achieved results and contributions have a direct application in the food industry, with an emphasis on obtaining functional foods and their characterization. Evidence of the contributions are the citations presented. So far, a total of 7 citations of two articles of the candidate published in the Journal Cereal Science 2018 (4 citations) and the Journal of Hygienic Engineering and Desing, 2013 (3 citations) have been noticed. Of course, most of the publications are from recent years and there are still no accumulated citations, but in order to have more citations, it is very important to publish scientific results in a larger number of referenced and indexed publications in world-famous Web of Science and Scopus databases. The promotion of scientific results is also essential. The additional list of his participation in scientific national and international conferences required by the candidate shows that he has presented his scientific work in a large number of conferences and thus a very good dissemination of the achieved results has been achieved. Scientific contributions show that the scientific competence of Assistant Professor Dr. Gore Nakov is specifically in the field of Food Technology, ie. in the announced direction of the competition.

7. Critical remarks and recommendations

I have no critical remarks on the content and the way of presenting the documents in the competition.

8. Personal impressions and opinion of the reviewer.

I know Assistant Professor Dr. Gore Nakov since his master's degree. My contacts intensified during the development of his doctoral thesis. I have direct observation of his career development. He is very hardworking, persistent and always brings things to an end.

CONCLUSION

The scientific production of Assistant Professor Dr. Gore Nakov is entirely within the scope of the professional field of the competition. The presented publications, citations and references for his teaching activities fully cover the national minimum requirements for borrowing AD "Associate Professor", as well as the

specific requirements of the Regulations of TU - Sofia for LASA. The scientific and teaching qualification of Assistant Professor Dr. Gore Nakov is undoubted and highly appreciated. Based on the acquaintance with the presented scientific works, their significance, the scientific, scientific-applied, applied contributions contained in them, I find it reasonable to propose Assistant Professor Dr. Gore Nakov to take the academic position of "ASSOCIATE PROFESSOR" in the scientific field 5. Technical Sciences, in the professional field 5.12. Food technologies (Functional foods).

23.06.2022

REVIEWER:

/prof. DSc. Tsonka.Godjevargova/