

СТ А Н О В И Щ Е

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

Член на научно жури: доц. д-р Явор Луканов Иванов,
У-т „Проф. д-р Асен Златаров” Бургас

1. Обща характеристика на научноизследователската и научно-приложната дейност на кандидата

В обявеният конкурс за „доцент“ за нуждите на секция „Педагогика, хранителни технологии и туризъм” при Технически университет – София, колеж Сливен единствен кандидат е гл. ас. д-р Гьоре Наков.

Научно-изследователската и научно-приложната дейност на кандидатката е представена от:

1. Монография (показател В.3), изготвена на базата на дисертационния труд на кандидата. Точките по този показател са 100 и съответстват на изискуемите точки според ЗРАСРБ за академичната длъжност доцент.

2. Публикации по показател „Г“. Общият брой точки е 217,35 при изискуеми 200 точки, съгласно ЗРАСРБ за академичната длъжност доцент;

- 4 публикации по показател „Г.7“, които са в специализирани научни издания, реферирани и индексирани в световноизвестни бази данни (Web of Science и Scopus). По този показател той има 63 точки.

- 33 публикации по показател „Г.8“, в нереперирани, но рецензирани издания.

3. Цитирания - 7 броя по показател „Д“, които са в публикации, издадени в списания, реферирани и индексирани в световноизвестни бази данни (Scopus и Web of Science). По този показател кандидата има 70 точки при изискуеми 50 точки.

4. По показател „Ж“ – през последните две години кандидатът е извеждал лекционни занятия в два български университета, като общият брой точки по този показател е 310 при изискуеми 30 точки, според ЗРАСРБ за академичната длъжност доцент.

Гл. ас. д-р Гьоре Наков е ръководител на научно-изследователски проект по конкурс Млади учени към ФНИ за периода 2021-2023 г. Участва в два COST проекта и в няколко научно-изследователски проекта към ФНИ при Русенския университет и Института по криобиология и хранителни технологии.

Гл. ас. д-р Гьоре Наков е представил всички необходими справки по изброените по-горе показатели. Очевидно е, че са покрити основните изисквания на ЗРАСРБ и Правилника за условията и реда за заемане на академични

длъжности в Технически университет – София. Повечето от показателите са преизпълнени. От направената обща характеристика на научно-изследователската и научно-приложна дейност на гл. ас. д-р 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.

2. Оценка на педагогическата подготовка и дейност на кандидата

От представените справки се вижда, че кандидатът независимо от малкия си трудов стаж (около 5 години) има натрупан опит като преподавател. През последните две учебни години 2020-2021 г. и 2021-2022 г. кандидатът е извеждал лекции по 3 дисциплини във Филиал – Разград на Русенски университет „Ангел Кънчев“ (150 часа), и по 5 дисциплини в Колеж – Сливен и ИПФ – Сливен на Технически университет – София (160 часа).

3. Основни научни и научно-приложни приноси

По важните научни и научно-приложни приноси на кандидатката са:

1. Предложени са нови технологични решения за получаване на функционални храни: бисквитки чрез добавяне на малцово брашно и брашно от лимец; кисело мляко 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.
2. Доказано 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 и е постигнат 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 %).
5. 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.
6. Установено е, че различните органични разтворители (използвани при екстракция) и различният начин на съхраняване на морковите, оказват влияние върху съдържанието на β -каротен.
7. 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.

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 и напълно отговарят на направлението по обявения конкурс.

4. Значимост на приносите за науката и практиката

Приносите от разработките на гл. ас. д-р Гьоре Наков имат основно научно-приложен и приложен характер. Доказателство за тяхната значимост са представените цитирания (7 бр. цитирания в специализирани научни издания, реферирани и индексирани в световноизвестни бази данни - Web of Science и Scopus) и активното популяризиране на постигнатите резултати на значителен брой национални и международни научни форуми. Публикациите на гл. ас. д-р Гьоре Наков са в областта на функционалните храни.

Смятам, че са изпълнени количествените показатели на Правилника за условията и реда за заемане на академични длъжности в Техническия университет – София. Освен това са изпълнени и изискванията на ЗРАСРБ и Правилника за приложението му.

5. Критични бележки и препоръки

Нямам критични бележки по материалите на конкурса.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Гл. ас. д-р Гьоре Наков е представил за конкурса значителен брой научни трудове. В работите на кандидата има оригинални научно-приложни приноси. Научната и преподавателската квалификация на гл. ас. д-р Гьоре Наков е несъмнена. Представените научни трудове от кандидата, тяхната значимост, съдържащите се в тях научни, научно-приложни, приложни и методически приноси, ми дават основание убедено да препоръчам на уважаемото научно жури да предложи единодушно гл. ас. д-р Гьоре Наков за заемане на академичната длъжност „ДОЦЕНТ” по професионално направление 5.12. Хранителни технологии, специалност Функционални храни“.

22.06.2022
Бургас

ЧЛЕН НА ЖУРИТО:
(доц. д-р Явор Иванов)

STATEMENT

in a competition for acquiring 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: Gyore Nakov, PhD, assistant professor.

Member of the scientific jury: Assoc. Prof. Dr. Yavor Lukanov Ivanov, University "Prof. Dr. Asen Zlatarov "Burgas.

1. General characteristics of the research and scientific-applied activity of the candidate.

In the announced competition for "Associate Professor" for the needs of the section "Pedagogy, Food Technology and Tourism" at the Technical University - Sofia, Sliven College, the only candidate is Assistant Professor Dr. Gore Nakov. The research and scientific-applied activity of the candidate is presented by:

1. Monograph (indicator B.3), prepared on the basis of the candidate's dissertation. The points on this indicator are 100 and correspond to the required points according to the Law on the Academic Status of Associations (LASA) for the academic position of associate professor.
2. Publications on indicator "G". The total number of points is 217.35 with a required 200 points, according to (LASA) for the academic position of associate professor; - 4 publications on indicator "G.7", which are in specialized scientific journals, referenced and indexed in world-famous databases (Web of Science and Scopus). According to this indicator, he has 63 points. - 33 publications under indicator "G.8", in non-referred but peer-reviewed editions.
3. Citation - 7 issues on indicator "D", which are in publications published in journals, referenced and indexed in world-famous databases (Scopus and Web of Science). According to this indicator, the candidate has 70 points with a required 50 points.
4. According to indicator "E" - in the last two years the candidate has given lectures at two Bulgarian universities, as the total number of points on this indicator is 310 with a required 30 points, according to LASA for the academic position of associate professor.

Assistant Professor Dr. Gore Nakov is the leader of a research project in the competition "Young Scientists" at the SRF (scientific-research fund) for the period 2021-2023. He participates in two COST projects and in several research projects at the SRF at the University of Ruse and the Institute of Cryobiology and Food technologies. Assistant Professor Dr. Gore Nakov fulfilled all the necessary information on the above indicators. It is obvious that the basic requirements of LASA and the Regulations for the terms and conditions for holding academic positions at the Technical University - Sofia are covered. Most of the indicators are over fulfilled. From the general characteristics of the scientific-research and applied research of Assistant Professor Dr. Gore Nakov it is obvious that the scientific publications are

entirely in the field of food technology, specifically functional foods and fully meet the direction of the competition.

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

From the presented reports it is obvious that the candidate, despite his short working experience (about 5 years) has accumulated experience as a teacher. During the last two academic years 2020-2021 and 2021-2022 the candidate has lectured in 3 disciplines in the Branch - Razgrad of the University of Ruse "Angel Kanchev" (150 hours), and in 5 disciplines in College - Sliven and IPF - Sliven at the Technical University - Sofia (160 hours).

3. Main scientific and applied scientific contributions.

The most important scientific-research and scientific-applied contributions of the candidate are as they follow:

1. New technological solutions for obtaining functional foods are proposed: cookies by adding malt flour and einkorn flour; yogurt 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.
2. It has been proven 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 the physicochemical characteristics, biologically active substances and in vitro degradation of starch.
3. A method for isolating inulin from chicory root has been developed and high yield and purity of the target product has been achieved.
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%).
5. 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.
6. It has been found that different organic solvents (used in extraction) and different ways of storing carrots affect the content of β -carotene.
7. Literary reviews have been made on the qualitative, nutritional and applied properties of: cumin essential oil, anthocyanins in fruits, β -glucans, einkorn, carotenoids, honey and non-traditional cereals.

From the performed general characteristics of the scientific-research and applied research of assist.prof. G. Nakov it is evident that the scientific publications are entirely in the field of Food Technologies and fully correspond to the direction of the announced competition.

4. Significance of contributions to science and practice.

The contributions from the developments of Assistant Professor Dr. Gyore Nakov have mainly scientific-research and applied character. Proof of their importance are the presented citations (7 citations in specialized scientific journals, referenced and indexed in world-famous databases - Web of Science and Scopus) and the active promotion of the results achieved at a significant number of national and international scientific forums. The publications of Assistant Professor Dr. Gore Nakov are in the field of functional foods. I believe that the quantitative indicators of the Regulations on the terms and conditions for holding academic positions at the Technical University

- Sofia have been met. In addition, the requirements of LASA and the Regulations for its application are met.

5. Critical remarks and recommendations.

I have no critical remarks on the materials of the competition.

CONCLUSION

Assistant Professor Dr. Gore Nakov has presented a significant number of scientific papers for the competition. There are original scientific and applied contributions in the works of the candidate. The scientific and teaching qualification of Assistant Professor Dr. Gore Nakov is undoubted. The scientific and teaching qualification of Assistant Professor Dr. Gore Nakov is undoubted. The scientific papers presented by the candidate, their significance, the scientific-research, applied and methodological contributions contained in them, give me reason to convincingly recommend to the esteemed scientific jury to propose unanimously Assistant Professor Dr. Gore Nakov for holding the academic position "**ASSOCIATE PROFESSOR**" in the professional field 5.12. Food technologies, specialty Functional foods.

22.06.2022
Burgas

Jury member:
(assoc.prof.PhD. Yavor Ivanov)