

# СТАНОВИЩЕ

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 Катя Иванова Габровска, Университет „проф. д-р Асен  
Златаров” – гр. Бургас

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

В конкурса за академичната длъжност „Доцент” по Професионално направление 5.12. **Хранителни технологии** участва един кандидат – гл. ас. д-р Гьоре Наков. Неговата научноизследователската и научно приложната работа е тясно свързана с професионалното направление, по което е обявен конкурсът. Кандидатът участва с общо 38 научни труда. Научните публикации показват системен подход и дълбочинни анализи в избраната научна тематика. Те са логично продължение на основните направления в докторската дисертация, които д-р Наков развива и ясно показват едно надграждане на нови идеи, техники и подходи при интерпретация на получените резултати.

Научните трудове класифицирам по следния начин:

- показател В3 - 1 монографичен труд.
- показател Г - 37 публикации, от които:
  - Г7 – 4 публикации в реферирани и индексирани издания в световноизвестни бази данни Web of Science и Scopus;
  - Г8 - 33 публикации в нереперирани, но рецензирани издания.
- показател Д - 7 цитирания.
- показател Ж30 - лекционни занятия в Технически Университет - София, Колеж - Сливен – уч. год. 2020/2021 и Русенски университет „А. Кънчев“, Филиал – Разград – уч. год. 2020/2021 и 2021/2022 .

Признание и висока оценка за научната квалификация на кандидата е участието му в 15 научни проекта: 3 международни, 1 финансиран от Министерството на образованието и науката и Фонд Научни изследвания и 11 вътрешно – университетски, финансирани чрез Селскостопанска Академия – София, РУ "Ангел Кънчев" и Тракийски университет – Стара Загора.

Изпълнението на националните изисквания ще обобща със следната таблица:

№	Групи от показатели		Брой точки
	Показатели	Изисквания	Изпълнение
1.	Група от показатели А.	Най-малко 50 точки	50

2.	<b>Група от показатели В.</b>	<i>Най-малко 100 точки</i>	100
3.	<b>Група от показатели Г.</b>	<i>Най-малко 200 точки</i>	217,35
4.	<b>Група от показатели Д.</b>	<i>Най-малко 50 точки</i>	70
5.	<b>Група от показатели Ж.</b>	<i>Най-малко 30 точки</i>	310

От таблицата се вижда, че кандидатът покрива основните изисквания от Правилника за условията и реда за заемане на академични длъжности в Технически университет – София. Някои от показателите са преизпълнени.

## **2. Оценка на педагогическата подготовка и дейност на кандидата**

През 2016 г. гл. ас. д-р Гьоре Наков завършва ОКС – „магистър” по специалност „Фармацевтични и хранителни биотехнологии” в Русенски университет „Ангел Кънчев“, а през 2019 г. придобива научна степен „доктор“ по Научна специалност „Технология на биологичноактивните вещества /вкл. ензими, хормони, белтъчини/“ в Университет „Проф. д-р Асен Златаров“ – Бургас. Кариерата на д-р Наков е като преподавател в катедра „Химични, хранителни и биотехнологии“ към Филиал – Разград на Русенски университет „Ангел Кънчев“ и секция „ПХТТ“ в Колеж – Сливен на Технически университет – София, където той провежда лекционни занятия със студенти в ОКС „професионален бакалавър“, „бакалавър“ и „магистър“ по различни дисциплини, които са свързани със специалността, за която кандидатства. През месец март 2021 г. започва работа и в Института по Криобиология и Хранителни технологии към Селскостопанска академия - София, където работи до момента на същата длъжност и има натрупан над 5 години педагогически стаж.

В материалите, предоставени ми за изготвяне на настоящето становище е представена е справка за водени 7 учебни дисциплини, но няма информация за изготвяне на учебни програми. Приемам, че д-р Наков участва в изброените, като съавтор.

## **3. Основни научни и научно-приложни приноси**

Приносите на кандидата представляват научен и преди всичко приложен интерес, обогатяват значително постиженията в научната област с нови знания. Оформени са в две основни направления:

### ➤ Хранителни технологии

Свързани са основно с технологични и хранителни решения при получаване на функционални храни на зърнена основа (хляб, бисквити), на функционални храни на млечна основа (функционално кисело мляко, съдържащо мед и канела), на конфитюри с различни подсладители (захароза, фруктоза, сорбитол и сироп от агава), както и приложение на иновативни методики за определяне на цвета на бисквити; подбор на подходящ начин на съхранение на червено вино, доказване на положителното въздействие на биологично активните вещества върху здравето на човека.

### ➤ Биотехнологии

Свързани са основно с разработването на метод за изолиране на инулин от корен на цикория; екстрахиране на полизахариди от стъблата на ерусалимския артишок (*Helianthus Tuberosus L.*), с цел определяне на техните физико-химични характеристики (степен на естерификация,

съдържание на ацетил, молекулно тегло, вискозитет и др.), биотехнологични решения за определяне на смилаемостта на нишестето, съдържащо се в различни видове храни, както и за определяне на степента на замърсяване на индустриални води, на съдържанието на органофосфорни пестициди и фунгициди в ябълки от Преспански регион, на влиянието на различни органични разтворители и начина на съхранение на моркови върху съдържанието на  $\beta$ -каротен.

#### **4. Значимост на приносите за науката и практиката**

По същество приносите са научно - приложни и са пряко свързани с тематиката на конкурса. Те могат да бъдат оценени като обогатяващи съществуващите знания и като приложими в теорията и практиката.

Изпълнени са количествените показатели на Правилника за условията и реда за заемане на академични длъжности в Техническия университет – София, както и изискванията на ЗРАСРБ и Правилника за приложението му.

Представените до момента данни сочат, че кандидатът може да се оцени като много добър педагог, изследовател и популяризатор на най-новите постижения на науката.

#### **5. Критични бележки и препоръки**

Нямам критични бележки.

### **ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

**След запознаване с представените в конкурса материали и научни трудове, анализ на тяхната значимост и съдържащи се в тях научни и научно-приложни приноси, давам положителна оценка и препоръчвам на Научното жури да направи предложение на АС на ТУ-София за присъждане на гл. ас. д-р Гьоре Наков на академичната длъжност „доцент“ в област 5. Технически науки, професионално направление 5.12 „Хранителни технологии“, по научната специалност „Функционални храни“.**

21.06.2022 г.

Бургас

ЧЛЕН НА ЖУРИТО:.....

(доц. д-р Катя Габровска)

## EVALUATION STATEMENT

**in a competition for the academic position of "Associate Professor" by professional field  
5.12. Food technology,**

**specialty "Functional foods", announced in SG no. 21 of 15.03.2022 from the Technical  
University - Sofia for the needs of the College - Sliven, Technical University - Sofia**

**with candidate:** Gyore Nakov, PhD, Assistant Professor

**Member of the scientific jury:** Assoc. Prof. Dr. Katya Ivanova Gabrovska, University "Prof. Dr.  
Asen Zlatarov"- Burgas.

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

In the competition for the academic position "Associate Professor" in Professional Field 5.12. **Food technology** involved one candidate - Assistant Professor Dr. Gore Nakov. His research and applied work is closely related to the professional field in which the competition was announced. The candidate participates with a total of 38 scientific papers. The scientific publications show a systematic approach and in-depth analyzes in the selected scientific topics. They are a logical continuation of the main directions in the doctoral dissertation, which Dr. Nakov develops and clearly show an upgrade of new ideas, techniques and approaches in the interpretation of the results.

I classify scientific works as follows:

➤ indicator B3 - 1 monographic work.

➤ indicator G - 37 publications, of which:

- G7 - 4 publications in referenced and indexed publications in world-famous databases Web of Science and Scopus;

- G8 - 33 publications in non-referred but peer-reviewed editions.

➤ indicator D - 7 citations.

➤ indicator E30 - lectures at the Technical University - Sofia, College - Sliven - University year 2020/2021 and the University of Ruse "A. Kanchev", Branch - Razgrad – unv.year 2020/2021 and 2021/2022.

Recognition and high appreciation for the scientific qualification of the candidate is his participation in 15 research projects: 3 international, 1 funded by the Ministry of Education and Science and Research Fund and 11 internal - university, funded by the Agricultural Academy - Sofia, RU "Angel Kanchev" and Thracian University - Stara Zagora.

The implementation of the national requirements will be summarized in the following table:

№	Groups of indicators		Number of points
	Indicators	Requirments	Implementation
1.	<b>Group of indicators A.</b>	<i>At least 50 points</i>	50
2.	<b>Group of indicators B.</b>	<i>At least 100points</i>	100
3.	<b>Group of indicators G.</b>	<i>At least 200 points</i>	217,35

4.	<b>Group of indicators D.</b>	<i>At least 50 points</i>	70
5.	<b>Group of indicators E.</b>	<i>At least 30 points</i>	310

The table shows that the candidate meets the basic requirements of the Regulations on the terms and conditions for holding academic positions at the Technical University - Sofia. Some of the indicators are over fulfilled.

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

In 2016, Assistant Professor Dr. Gore Nakov graduated with a Master's degree in Pharmaceutical and Food Biotechnology from Angel Kanchev University of Ruse, and in 2019 received a PhD in Scientific Technology of Biologically Active Substances / incl. enzymes, hormones, proteins / "at the University" Prof. Dr. Asen Zlatarov "- Burgas. Dr. Nakov's career is as a lecturer in the Department of Chemical, Food and Biotechnology at the Branch - Razgrad of the University of Ruse "Angel Kanchev" and the section "PCTT" in College - Sliven at the Technical University - Sofia, where he conducts lectures with students in the "professional bachelor", "bachelor" and "master" degrees in various disciplines related to the specialty for which he is applying. In March 2021 he started working at the Institute of Cryobiology and Food Technology at the Agricultural Academy - Sofia, where he is currently holding the same position and has more than 5 years of teaching experience. In the materials provided to me for the preparation of this opinion is presented a reference for 7 disciplines, but there is no information for the preparation of curricula. I accept that Dr. Nakov participates in the above, as a co-author.

## **3. Main scientific and scientific-applied contributions.**

According to the reference made to the scientific contributions in the presented works, they are summarized in two professional fields:

### ➤ Food Technology

Technological solutions for obtaining functional cereal-based foods, intended for all consumers as well as for people with special needs; application of innovative methods for determining the color of biscuits; selection of an appropriate way of storing red wine; demonstration of the positive effect of biologically active substances ( $\beta$ -glucans, carotenoids, anthocyanidins, total phenols, antioxidant activity) on human health; monitoring of physical, chemical and rheological parameters during the flaking process; selection of raw materials for obtaining a quality feed mixture; technological and food solutions in the production of jams; regulation of the amount of pesticides in apples and their impact on food safety; determining the functional characteristics of food of animal origin; use of herbs (basil) in the production of traditional bread and determining the correlation between the quality of flour and the physical characteristics of bread; qualitative characteristics of honey and its addition to yoghurt in order to obtain a functional milk-based food; use of malt flour - raw material for the production of functional biscuits.

### ➤ Biotechnology

Biotechnological solutions for determining the digestibility of starch contained in different types of food; study of the different fermentations that take place during the storage of red wine; extraction of pectin from the stem of *Helianthus Tuberosus* L., production of inulin from *Cichorium intybus* L.; monitoring the change in the content of anthocyanidins during the production of jams; biotechnological solutions in determining the degree of pollution of industrial waters; study of the

influence of various organic solvents and the method of storage of carrots on the content of  $\beta$ -carotene; determination of the content of organophosphorus pesticides and fungicides in apples from the Prespa region.

#### **4. Significance of contributions to science and practice.**

In essence, the contributions are scientific - applied and are directly related to the theme of the competition. They can be assessed as enriching existing knowledge and as applicable in theory and practice. The quantitative indicators of the Regulations on the terms and conditions for holding academic positions at the Technical University - Sofia, as well as the requirements of the Law on the Administration of the Republic of Bulgaria and the Regulations on its application have been met. The data presented so far show that the candidate can be assessed as a very good pedagogue, researcher and promoter of the latest advances in science.

#### **5. Critical remarks and recommendations.**

I have no critical remarks.

### **CONCLUSION**

After getting acquainted with the materials and scientific papers presented in the competition, analysis of their significance and the scientific and applied contributions contained in them, I give a positive assessment and recommend the Scientific Jury to make a proposal to the AC of TU-Sofia for awarding Assistant Professor Dr. Gore Nakov for the academic position of "Associate Professor" in the field of 5. Technical sciences, professional field 5.12 "Food Technology", in the scientific specialty "Functional foods".

21.06.2022  
Burgas

Signature:.....  
/assoc.prof.PhD Katya Gabrovska/