

СТАНОВИЩЕ

от проф. д.т.н. Албена Стоянова Стоянова – УХТ, Пловдив.

на дисертационен труд за присъждане на образователната и научна степен „доктор“ в област на висше образование: 4. Природни науки, математика и информатика, професионално направление: 4.2. Химически науки, докторска програма: Технология на животинските и растителни мазнини, сапуните, етеричните масла и парфюмерийно-козметичните препарати

Автор: Теменужка Николаева Манчева

Тема: Изследвания върху състава на биологичноактивните компоненти на гроздово масло и възможностите за неговото стабилизиране

Научен ръководител: проф. д-р Магдален Димитров Златанов - ПУ „Паисий Хилендарски”

1. Актуалност на тематиката

При преработката на гроздето за вино остават големи количества семена, от които се получава гроздово масло. В неговия състав са установени ненаситени мастни киселини, витамини, антиоксиданти и редица други биологичноактивни вещества, поради което то намира приложение в различни хранителни, фармацевтични и козметични продукти.

Поради това, считам, че установяването на състава на семената от четири български сорта грозде и на извлеченото от тях глицеридно масло прави темата на дисертацията изключително актуална.

2. Познаване на проблема

Литературният обзор е много изчерпателен, като подробно е описан общият химичен състав на семена от различни сортове от чужд произход, промените в химичния състав по време на вегетация на гроздето и ферментация на плодовете, измененията при съхраняване на гроздовото масло.

Налице е много задълбочено познаване на научната литературата, като са цитирани 291 източника, от които 9 на кирилица и 282 на латиница.

Разделът завършва с изводи, което е позволило на докторантката правилно да формулира целта и произтичащите от нея задачи.

3. Методика на изследването

Избраните методики на изследване позволяват постигане на поставената цел и задачите, формулирани и решавани в дисертационния труд.

4. Характеристика и оценка на дисертационния труд и приносите

Дисертационният труд е оформен на 167 страници и включва 36 таблици и 31 фигури.

Използван е голям набор от семена от два дисертни сорта бяло грозде - "Болгар" и "Супер ран Болгар", и от два винени сорта червено грозде - "Мавруд" и "Широка мелнишка лоза". Извършени са голям брой експерименти, които са провеждани в трикратни повторения, като представените резултати са средноаритметични, което прави получените данни достоверни.

По време на изследвателската работата докторантката е усвоила различни физикохимични и хроматографски методи за анализ, поради което считам, че е изпълнена и образователната задача при разработването на дисертацията.

Разделите в работата са много добре структурирани и дават възможност за задълбочено представяне на получените резултати.

Приемам оформените от докторантката научни и научно-приложни приноси към дисертацията. Те са свързани с: установяване състава на семена от четири селектирани български сорта грозде; характеризирание на семената по отношение съдържание на биологичноактивни вещества; установяване на промените в химичния и липиден състав на семена от сорт "Супер ран Болгар" по време на вегетация на плода; доказване на промените в химичния и липидния състав на гроздови семена от винен сорт "Мавруд" в процеса на ферментация на плодовете; увеличаване стабилността на гроздовото масло с антиоксиданти; проследяване промените в липидния състав на маслото при дългосрочното му съхранение.

5. Преценка на публикациите и личния принос на докторанта

Представен е списък от пет научни публикации с общ IF 0,402 и шест участия в научни конференции. Докторантката е на първо място във всички статии, което ми дава основание да считам, че при тяхното оформление нейният принос е съществен.

6. Автореферат

Авторефератът вярно и пълно отразява целта и задачите, материалите и методите на работа, получените резултати и тяхната дискусия, изводите и приносите, описани в дисертацията, публикациите и участията в научни конференции. Неговото оформление е според изискванията на съответните правилници на ПУ „П. Хилендарски“.

7. Препоръки за бъдещо използване на дисертационните приноси и резултати.

Нямам забележки по съществуването на дисертационния труд, тъй като докторантката се е съобразила напълно с направените от мен препоръки и бележки след вътрешната защита.

На места в текста има допуснати неточности, например ментолът е отнесен към ароматните съединения, а той е терпеново кислородно производно (стр. 46), написано е калиева основа вместо калиев хидроксид, Freitas et al. [101] вместо Freitas [101], литературни източници №№ 2, 48, 177 и 260 не са цитирани в текста. Тези пропуски, обаче, не намаляват стойността на работата.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Дисертационният труд съдържа научни и научно-приложни резултати, които представляват оригинален принос в науката и отговарят на всички изискванията на Закона за развитие на академичния състав в Република България (ЗРАСРБ), Правилника за прилагане на ЗРАСРБ и съответния Правилник на ПУ „Паисий Хилендарски“.

Дисертационният труд показва, че докторантката Теменужка Николаева Манчева е много амбициозен и работлив млад научен работник, притежава теоретични знания, които умело прилага в научната разработка по научна специалност „Технология на животинските и растителни мазнини, сапуните, етеричните масла и парфюмерийно-козметичните препарати“, като демонстрира и професионални умения за самостоятелно провеждане на научно изследване.

Поради гореизложеното, убедено давам своята положителна оценка за проведеното изследване, представено от рецензираните по-горе дисертационен труд, автореферат, постигнати резултати и приноси, и предлагам на почитаемото научно жури да присъди образователната и научна степен ‘доктор’ на Теменужка Николаева Манчева в област на висше образование: 4. Природни науки, математика и информатика, професионално направление 4.2. Химически науки, докторска програма Технология на животинските и растителни мазнини, сапуните, етеричните масла и парфюмерийно-козметичните препарати

Дата: 31.05.2016 г.....

Изготвил становището:

проф. д.т.н. А. Стоянова