



СТАНОВИЩЕ

По конкурс за заемане на академична длъжност „доцент“
в област на висше образование 5. Технически науки,
професионално направление 5.12. Хранителни технологии,
научна специалност „Технология на преработката и съхранението на зърното,
зърнените продукти и на смесите“, обявен в ДВ бр. 02 от 05.01.2024 год.
с кандидат: гл. ас. д-р инж. Илиана Венева Лазова - Борисова
Член на научното жури: доц. д-р инж. Божидар Василев Бозаджиев
Университет по хранителни технологии – Пловдив

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

По обявения конкурс има подадени документи от един кандидат – гл. ас. д-р инж. Илиана Венева Лазова - Борисова от „ИКХТ“ към „ССА“- София. Материалите са представени на електронен носител и напълно покриват националните минимални критерии за заемане на академична длъжност „доцент“ и са в съответствие с изискванията на „ППЗРАСРБ“ и „ПРАСССА“.

Предоставените материали са прецизно изготвени и подредени, включват подробен списък с научните публикации на кандидата с необходимите препратки с достъпни линкове.

Разпределението на предоставените материали по съответните критерии е, както следва:

1. Показател „В“ – 360 точки (10 броя публикации)
2. Показател „Г“ – 280 точки (10 броя публикации)
3. Показател „Д“ – 60 точки (6 броя цитати в научни издания, които са реферирани и индексирани в световноизвестни бази данни с научна информация)
4. Показател „Е“ – 40 точки (темите на националните научно-изследователски проекти напълно съответстват на конкурса)

Главен асистент д-р инж. И. Борисова представя общо 20 броя научни публикации, 18 от които са реферирани и индексирани в световноизвестни бази данни с научна информация - Web of Science и 2 в нереферирани списания с научно рецензиране или в редактирани колективни томовете. Кандидатът е първи автор в 14 броя от публикациите и единствен автор на една публикация с импакт фактор 1,4, което потвърждава неговия съществен личен принос.

2. Основни приноси

приложни:

- Установени са критерии за регулиране на количествата на добавките към тестото и тяхното влияние върху характеристиките на крайния продукт, като те предоставят ценни насоки за оптимизиране на производствения процес, подобряване на качеството и трайността на продуктите.

научни:

- Успешно прилагане на хранителни отпадъци от винопроизводството и преработката на домати за производство на нови функционални храни, което има потенциал да намали отпадъците и да създаде добавена стойност.
- Разработване на метод за производство на кекс от смеси от различни видове зърнени брашна, които са богати на полезни съставки.
- Използване на билкови екстракти за подобряване на качеството на хляба, посредством добавяне на екстракти от различни видове билки към ръжено и пшенично брашно.
- Прилагане на естествени растителни антибактериални съединения, под формата на екстракти, с цел намаляване микробната популация на повърхността на хранителните продукти.
- Разработване на иновативен сладкарски продукт "линцер" с добавка на спиролина, базиран на безглутенови брашна (оризово, бадемово).
- Изследване процеса на пресоване, сушене и смилане на зеленчуци за получаване на растителни брашна, което може да бъде използвано за обогатяване на хранителни продукти.

Научно-приложни:

- Създаване на функционални храни за специални нужди, предназначени за лица с хранителни алергии, диабет, непоносимост към глутен или заболявания на бъбреците.
- Създаване на иновативни типове смеси с нисък гликемичен индекс за здравословни ползи.

Приемам напълно приносите, приложени към документите на кандидата. Основните научни, научно-приложни и приложни приноси в представените публикации са резултат от проведени изследвания в няколко иновативни тематични направления.

3. Значимост на приносите за науката и практиката

Признанието и значимостта на научните, научно-приложните и приложните приноси, съдържащи се в публикуваните материали на гл. ас. д-р инж. Илиана Венева Лазова – Борисова се потвърждава от представените цитати в престижни национални и международни научни издания, както и участието му в преподавателска мобилност по програма „Еразъм+“.

4. Критични бележки и препоръки

Към представените от материали за конкурса за заемане на академична длъжност „доцент“ нямам критични бележки.

Имам следните препоръки:

1. Кандидатът да продължи с научни изследвания в областта на иновативните функционални храни, които се очаква да имат все по-значима роля в бъдещото хранене.
2. Би било много полезно да се проучи влиянието на разработените от кандидата функционални иновативни хранителни продукти пряко върху здравето на човека чрез провеждане на клинични изследвания.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Документите и материалите, предоставени от гл. ас. д-р инж. Илиана Венева Лазова – Борисова отговарят на всички изисквания на ЗРАСРБ, Правилника за прилагане на ЗРАСРБ и Правилника на „ССА“ за прилагане на ЗРАСРБ.

Кандидатът в конкурса е представил научни трудове, в които има оригинални научни, научно-приложни и приложни приноси, които са получили национално и международно признание, като значителна част от тях са публикувани в авторитетни световно признати реферирани и индексирани бази данни - Web of Science.

След запознаване с предоставените по конкурса материали, анализ на тяхната значимост и съдържащите се в тях научни, научно-приложни и приложни приноси, намирам за основателно да предложа гл. ас. д-р инж. Илиана Венева Лазова – Борисова да заеме академична длъжност „доцент“ в област на висше образование 5. Технически науки, професионално направление 5.12. Хранителни технологии, научна специалност „Технология на преработката и съхранението на зърното, зърнените продукти и на смесите“.

10.05.2024 год.
УХТ - Пловдив

Член на научното жури: 
/доц. д-р инж. Божидар Бозаджиев/

POSITION

For a competition for an academic position "Associate Professor" in the field of higher education

5. Technical Sciences, professional field 5.12. Food Technologies, scientific specialty

"Technology of processing and storage of grains, grain products, and mixtures", announced in

SG issue 02 of 05.01.2024, with candidate:

Assoc. Prof. Dr. Eng. Iliana Veneva Lazova - Borisova

Member of the Scientific Jury: Assoc. Prof. Dr. Eng. Bozhidar Vassilev Bozadzhiev

University of Food Technologies – Plovdiv

1. General description of the candidate's scientific research and scientific-applied activities

For the announced competition, documents have been submitted by one candidate - Assoc. Prof. Dr. Eng. Iliana Veneva Lazova - Borisova from "ICHT" at "SSA" - Sofia. The materials are submitted in electronic format and fully cover the national minimum criteria for taking an academic position "Associate Professor" and are in accordance with the requirements of "PPZRSRB" and "PRASSSA".

The submitted materials are accurately prepared and arranged, including a detailed list of the candidate's scientific publications with the necessary references with accessible links.

The distribution of the submitted materials according to the respective criteria is as follows:

1. Indicator „B“ - 360 points (10 publications)
2. Indicator „Г“ - 280 points (10 publications)
3. Indicator „Д“ - 60 points (6 citations in scientific publications that are referenced and indexed in world-renowned databases with scientific information)
4. Indicator E - 40 points (the topics of the national scientific research projects fully correspond to the competition)

Associate Professor Dr. Eng. I. Borisova presents a total of 20 scientific publications, 18 of which are referenced and indexed in world-renowned databases with scientific information - Web of Science, and 2 in non-referenced journals with scientific peer review or edited collective volumes. The candidate is the first author in 14 of the publications and the sole author of one publication with an impact factor of 1.4, confirming her significant personal contribution.

2. Main Contributions

Applied:

Criteria for regulating the quantities of additives to the dough and their influence on the characteristics of the final product have been established, providing valuable guidance for optimizing the production process, improving the quality, and durability of the products.

Scientific:

- Successful application of food waste from wine production and tomato processing for the production of new functional foods, which has the potential to reduce waste and create added value.
- Development of a method for the production of cake from mixtures of different types of grain flours, which are rich in beneficial ingredients.
- Use of herbal extracts to improve the quality of bread by adding extracts from various herbs to rye and wheat flour.
- Application of natural plant antibacterial compounds, in the form of extracts, to reduce the microbial population on the surface of food products.
- Development of an innovative pastry product "linzer" with the addition of spirulina, based on gluten-free flours (rice, almond).
- Study of the process of pressing, drying, and milling vegetables to obtain plant flours, which can be used to enrich food products.

Scientific-Applied:

- Creation of functional foods for special needs, intended for people with food allergies, diabetes, gluten intolerance, or kidney disease.
- Creation of innovative types of mixtures with a low glycemic index for health benefits.

I fully accept the contributions presented in the candidate's documents. The main scientific, scientific-applied, and applied contributions in the published materials are the result of research conducted in several innovative thematic directions.

3. Significance of the Contributions to Science and Practice

The recognition and significance of the scientific, scientific-applied, and applied contributions contained in the publications of Assoc. Prof. Dr. Eng. Iliana Veneva Lazova - Borisova are confirmed by the citations in prestigious national and international scientific publications, as well as her participation in teaching mobility under the "Erasmus+" program.

4. Critical Remarks and Recommendations

I have no critical remarks to the materials submitted for the competition for taking an academic position "Associate Professor."

I have the following recommendations:

1. The candidate should continue with scientific research in the field of innovative functional foods, which are expected to play an increasingly significant role in future nutrition.
2. It would be very useful to investigate the impact of the candidate's developed functional innovative food products directly on human health through conducting clinical trials.

CONCLUSION

The documents and materials provided by Assoc. Prof. Dr. Eng. Iliana Veneva Lazova - Borisova meet all the requirements of PPZRSRB, the Regulation for the Implementation of PPZRSRB, and the Regulation of "SSA" for the Implementation of PPZRSRB.

The candidate in the competition has submitted scientific works that contain original scientific, scientific-applied, and applied contributions, which have received national and international recognition, with a significant portion of them being published in authoritative world-renowned refereed and indexed databases - Web of Science.

After reviewing the materials submitted for the competition, analyzing their significance and the scientific, scientific-applied, and applied contributions contained therein, I find it well-founded to recommend Assoc. Prof. Dr. Eng. Iliana Veneva Lazova - Borisova to be appointed to the academic position of "Associate Professor" in the field of higher education 5. Technical Sciences, professional field 5.12. Food Technologies, scientific specialty "Technology of processing and storage of grains, grain products, and mixtures".

May 10, 2024

UFT – Plovdiv

Member of the Scientific Jury: 

/Assoc. Prof. Dr. Eng. Bozhidar Bozadzhiev/