

СТАНОВИЩЕ

от

Доц. д-р Силвия Атанасова Иванова,

Институт по криобиология и хранителни технологии, гр. София,
член на научното жури съгласно Заповед №РД 05-169/05.08.2026 г. на
Председателя на Селскостопанска академия

Относно: Конкурс за заемане на академична длъжност „Доцент“ по професионално направление 5.12 Хранителни технологии, научна специалност „Технология биологично активните вещества (вкл. ензими, хормони, белтъчини)“, обявен в ДВ бр. 50 от 2.06.2026 г. от ИКХТ, гр. София

I. Кратко представяне на кандидата

Гл. ас. д-р Камелия Кирилова Логиновска е родена 1969 г. в гр. София. Завършва висшето си образование през 1992 г. и получава образователна степен „магистър“ по специалност „Биотехнология“ в Ленинградски Технологически Институт, Русия. От 1999 г. - 2008 г. работи в Институт Вулкани към Селскостопанска Академия на Израел (Тел Авив), като сферата на работа включва хистологични методи, трансформация и регенерация на растения и дървесни култури. В периода преминава курс по “Безопасност и проверка на качеството по стандарта ISO“. Постъпва на работа в Институт по криобиология и хранителни технологии в края на 2008 г. За периода 2019 г. – 2023 г., е задочен докторант в ИКХТ, гр. София към ССА. През 2024 г. придобива ОНС “Доктор“ в научна област 5. Технически науки, професионално направление 5.12 Хранителни технологии, научна специалност „Технология на биологично-активните вещества (вкл. ензими, хормони, белтъчини)“, ИКХТ- София при ССА на тема: „Технология за получаване на лиофилизирани биоактивни продукти на основата на белтъчни хидролизати“. От 2019 до 2024 г. заема академичната длъжност „асистент“ и от 2024 г. до момента заема академична длъжност “главен асистент“ в отдел „Криобиология и биологично активни вещества“.

II. Изпълнение на изискванията за заемане на академична длъжност

Гл. ас. д-р Камелия Кирилова Логиновска е единствен кандидат за заемане на академичната длъжност „Доцент“ в научна област 5. Технически науки, професионално направление 5.12. Хранителни технологии, научна специалност „Технология на биологично активните вещества (вкл. ензими, хормони, белтъчини)“ и отговаря на изискванията, съгласно чл. 88(1), т. 1-10, чл. 104 и 105 от ПРАС в ССА и покрива минималните национални и допълнителните изисквания на ССА. От необходимите 400 точки са постигнати 600,62, което надвишава значително изискуемия брой. По показатели от група А са покрити необходимите 50 т., свързани с придобиване на ОНС “Доктор“. Кандидатката по конкурса е регистрирана в Регистъра на академичния състав и защитените дисертационни трудове (<https://ras.nacid.bg/dissertation-preview/65753>) в системата на НАЦИД, като е покрила изискуемите показатели за длъжността „главен асистент“ и ОНС „Доктор“.

По показатели от група В-4, публикации в научни издания, реферирани и индексирани в световноизвестни бази данни с научна информация са постигнати 125 точки, което надвишава с 25% изискванията от 100 т.

По показателите от група Г са постигнати 215,62 т. при изискуеми 200 т., от тях в група Г-7 са представени 15 публикации в научни издания, реферирани и индексирани в световноизвестни бази данни с научна информация и формират 123,34 т. и от група Г-8, съответно 18 статии и доклади, публикувани в нереферирани списания с научно рецензиране или в редактирани колективни томове с обща сума 92,28 т.

По показател Д, свързан с цитиранията на научни публикации в научни издания, реферирани и индексирани в световноизвестни бази данни с научна информация са

представени 8 цитата, които формират 80 т. при изисквани 50 т., т.е. гл. ас. д-р Камелия Логиновска е добре разпознаваема.

По показател Е-18, свързан с участие в национален научен или образователен проект, гл. ас. д-р К. Логиновска е представила 11 проекта, от които 6 са външни за Селскостопанска академия- един към МОН по ННП, един към Държавен фонд „Земеделие“ и четири към ФНИ и по показател Е-19, свързан с участие в един международен научен или образователен проект с Европейската космическа агенция- 20 т. Общият брой точки е 130.

Трябва да се отбележи участието на гл. ас. д-р Камелия Логиновска в 19 научни конференции и е съавтор при разработването на два иновативни продукта- „Функционален лиофилизиран биопроduct FUCOSTEM“ и „Пробиотично растително мляко PRONUT MILK“

III. Оценка на приносите от изследователската дейност на кандидата

Гл. ас. д-р Камелия Кирилова Логиновска, работи в следните направления:

1. Сублимационно сушене;
2. Криозащита;
3. Приложение на криопротекторите;
4. Разработване на лиофилизирани функционални храни на млечна основа;
5. Прилагане на методи за безопасно и дълготрайно съхранение на продукти.

Приемам представените приноси от гл. ас. д-р Камелия Логиновска. Изследванията са методически добре заложили и проведени, резултатите са формулирани точно и ясно и са обсъдени на високо научно ниво. Формулирани са 5 научни приноса и 7 научно приложни приноса по гореизброените направления.

В научноизследователската дейност на гл. ас. д-р Камелия Логиновска се откриват следните научни и научно- приложни приноси:

- Експериментално е доказано, че при замразяване на клетъчни суспензии от шамове млечнокисели бактерии (*Lactobacillus delbrueckii* spp. *bulgaricus* щам 1381 и *Streptococcus thermophilus* щам 1374) с високи скорости на охлаждане $-400^{\circ}\text{C}/\text{min}$, при потапяне в течен азот е постигната най-висока преживяемост на бактериите от 72 до 80%.
- Оптимизиране на условията за ензимна хидролиза на прясно мляко и суроватка с използване на протеолитични ензими в различни концентрации и продължителност на хидролиза. Получените хидролизирани продукти са с установен висок антиоксидативен капацитет активност и биологична стойност.
- Изследвано е влиянието на гама облъчването върху пчелно млечице и е доказано, че общото съдържание на феноли и флавоноиди, както и антиоксидантната активност се повишават при доза 5 kGy. Облъчването с доза 5 kGy има най-значителен положителен ефект върху антиоксидантния потенциал на черупковите кестенови семена. Гама-облъчването може да се използва като потенциален метод за дезинфекция на семена от конски кестен и за процес на частична делигнификация на растения за извличане на хидроксиканелени киселини като продукт с добавена стойност от лигнина
- Разработена е технология, включваща имобилизация на биологични системи в хидроколоидна матрица, замразяване и сублимационно сушене. Този подход е приложен при създаване на рецептурни формули и производство на нови функционални храни.
- Разработена е технология, която включва ензимна хидролиза на казеинови и суроватъчни протеини в прясно краве мляко и суроватка, последвана от замразяване и сублимационно сушене. Този метод е приложен при създаването на нови функционални продукти, базирани на биоактивни хидролизати и пептиди.

- Разработени са технологии за получаване на ферментирани продукти от животински и растителни млека чрез използване на подбрани щамове млечнокисели пробиотични бактерии. Установено е влиянието на фруктоолигозахаридите върху ферментацията на пробиотичните щамове. Определени са оптималните технологични параметри, осигуряващи висока сензорна приемливост и запазване на ключовите качествени характеристики на крайните продукти.
- Доказан е ефекта на гама стерилизацията на хранителни продукти като безопасна технология за намаляване на риска от разваляне, елиминиране или значително намаляване на потенциално опасните патогенни микроорганизми, и значително удължаване на срока на годност.
- Оптимизиран е ферментационният процес на *Bacillus subtilis* NBIMCC 2353 чрез използване на природни субстрати. Отчетен е повишен добив на протеолитични ензими след добавяне към хранителната среда на натурален колаген и пресен мицел от медицински гъби.
- Разработени са биоферментирани продукти на базата на козе мляко чрез внасяне на допълнителни пробиотични млечнокисели щамове към класическата закваска за кисело мляко. Определени са оптималните условия за получаване на продукти с добра вкусова възприемчивост и запазени качествени показатели и висока биологична стойност. Проследено е съотношението на отделните групи пробиотични бактерии в процеса на съхранение в кефир от козе мляко.

IV. Критични забележки и препоръки

Нямам критични бележки към научната продукция и представяне на документите по конкурса за заемане на академичната длъжност "Доцент". Бих препоръчала на гл. ас. д-р Камелия Логиновска в бъдеще да предаде богатия си опит и познания на докторанти, дипломанти и студенти.

Заклучение

Представените материали от кандидата гл. ас. д-р Камелия Кирилова Логиновска покриват и надхвърлят количествените показатели съгласно минималните национални критерии на ЗРАСРБ и Правилника за развитие на академичния състав в Селскостопанска академия- гр. София за заемане на академична длъжност "Доцент".

Това ми дава основание да **оценя положително цялостната дейност** на кандидата и да **предложа гл. ас. д-р Камелия Кирилова Логиновска да заеме академична длъжност „Доцент“, по професионално направление 5.12 Хранителни технологии, научна специалност “Технология биологично активните вещества (вкл. ензими, хормони, белтъчини)” в ИКХТ, гр. София.**

8.09.2026 г.
София

Изготвил становището:.....
/доц. д-р Силвия Иванова/

OPINION

by

Assoc. Prof. Silviya Atanasova Ivanova, PhD
Institute of Cryobiology and Food Technologies, Sofia,
member of the scientific jury according to Order No. RD 05-169/05.08.2026 of the
Chairman of the Agricultural Academy

Subject: Competition for the academic position of "Associate Professor" in the professional field 5.12 Food Technologies, scientific specialty "Technology of biologically active substances (incl. enzymes, hormones, proteins)", announced in the SG No. 50 of 02.06.2026 by the Institute of Cryobiology and Food Technology, Sofia

I. Brief presentation of the candidate

Assist. Prof. Dr. Kamelia Kirilova Loginovska, PhD was born in 1969. in the city of Sofia. He completed his higher education in 1992 and received a Master's degree in Biotechnology from the Leningrad Institute of Technology, Russia. Since 1999 - 2008 he worked at the Institute of Volcanoes at the Agricultural Academy of Israel (Tel Aviv), and the field of work includes histological methods, transformation and regeneration of plants and tree crops. During the period, he completed a course on "Safety and performance verification according to the ISO standard". She started working at the Institute of Food Cryobiology and Technologies at the end of 2008. For the period 2019 - 2023, she is a part-time doctoral student at the Institute of Food Science and Technology, Sofia, at the AA. In 2024, he acquired the ESD "Doctor" in scientific field 5. Technical sciences, professional direction 5.12 Food technologies, scientific specialist "Technology of biologically active substances (incl. enzymes, hormones, proteins)", ICFT-Sofia under the AA on the topic: "Technology for obtaining lyophilized bioactive products based on protein hydrolysis". From 2019 to 2024 he holds the temporary academic position of "assistant" and from 2024 to the present he holds the academic position of "assistant professor" in the Department of Cryobiology and Biologically Active Substances.

II. Fulfilment of the requirements for holding an academic position

Assist. Prof. Dr. Kamelia Kirilova Loginovska, PhD is the only candidate for the academic position " Associate Professor " in scientific field 5. Technical sciences, professional direction 5.12. Food technologies, scientific specialty "Technology of biologically active substances (incl. enzymes, hormones, proteins)" and meets the requirements, according to Art. 88(1), items 1-10, art. 104 and 105 of the RDAS in the AA and covers the minimum national and additional requirements of the AA. Of the required 400 points, 600.62 were achieved, significantly exceeding the required number. According to indicators from group A, the necessary 50 items related to the acquisition of the ESD "Doctor" have been covered. The competition candidate is registered in the Register of Academic Staff and Protected Dissertation Works (<https://ras.nacid.bg/dissertation-preview/65753>) in the NACID system, having met the required indicators for the position of "principal assistant" and ONS "Doctor".

According to indicators from group B-4, publications in scientific publications, referenced and indexed in world-famous databases with scientific information, 125 points were achieved, which exceeds by 25% the requirements of 100 points.

According to the indicators of group G, 215.62 items were achieved out of the required 200

items, of which 15 publications in scientific publications, referenced and indexed in world-renowned scientific information databases were presented in group G-7 and formed 123.34 items, and from group G-8, respectively, 18 articles and reports published in non-refereed journals with scientific review or in edited collective volumes with a total 92.28 t.

According to indicator G, related to the citations of scientific publications in scientific publications, referenced and indexed in world-famous databases with scientific information, 8 citations are presented, which form 80 points out of the required 50 points, i.e. Assist. Prof. Kamelia Loginovska, PhD is well recognizable.

According to indicator E-18, related to participation in a national scientific or educational project, Assist. Prof. K. Loginovska, PhD has presented 11 projects, of which 6 are external to the Agricultural Academy - one to the Ministry of Agriculture, Rural Development, one to the State Fund "Agriculture" and four to the National Research Institute, and according to indicator E-19, related to participation in an international scientific or educational project with the European Space Agency - 20 points. The total number of points is 130.

It should be noted the participation of Ch. Assistant Dr. Kamelia Loginovska in 19 scientific conferences and is a co-author in the development of two innovative products - "Functional lyophilized bioproduct FUCOSTEM" and "Probiotic vegetable milk PRONUT MILK"

III. Assessment of the contributions of the candidate's research activity

Assist. Prof. Kamelia Kirilova Loginovska, PhD, works in the following areas:

1. Sublimation drying;
2. Cryoprotection;
3. Application of cryoprotectants;
4. Development of lyophilized functional foods based on milk;
5. Application of methods for safe and long-term storage of products.

I accept the presented contributions from Assist. Prof. Kamelia Loginovska, PhD. The research is methodically well established and conducted, the results are precisely and clearly formulated and discussed at a high scientific level. 5 scientific contributions and 7 scientific applied contributions were formulated in the above-mentioned directions.

In the research activity of Assist. Prof. Kamelia Loginovska, PhD. the following scientific and scientific-applied contributions stand out:

- It has been experimentally proven that when freezing cell suspensions of strains of lactic acid bacteria (*Lactobacillus delbrueckii* spp. *bulgaricus* strain 1381 and *Streptococcus thermophilus* strain 1374) with high cooling rates -400°C/min, when immersed in liquid nitrogen, the highest bacterial survival of 72 to 80% was achieved.
- Optimizing the conditions for enzymatic hydrolysis of fresh milk and whey using proteolytic enzymes in different concentrations and duration of hydrolysis. The obtained hydrolysed products have established high antioxidant capacity, activity and biological value.
- The influence of gamma irradiation on royal jelly was investigated and it was proven that the total content of phenols and flavonoids as well as the antioxidant activity increased at a dose of 5 kGy. Irradiation with a dose of 5 kGy had the most significant positive effect on the antioxidant potential of shelled chestnut seeds. Gamma irradiation can be used as a potential method for the disinfection of horse chestnut seeds and for the partial delignification process of plants to extract hydroxycinnamic acids as a value-added product from lignin

- Technology has been developed, including immobilization of biological systems in a hydrocolloid matrix, freezing and freeze-drying. This approach has been applied in the creation of prescription formulas and the production of new functional foods.
- A technology has been developed that involves enzymatic hydrolysis of casein and whey proteins in fresh cow's milk and whey, followed by freezing and freeze-drying. This method has been applied in the creation of new functional products based on bioactive hydrolysates and peptides.
- Technologies have been developed for obtaining fermented products from animal and plant milks by using selected strains of lactic acid probiotic bacteria. The influence of fructooligosaccharides on the fermentation of probiotic strains was established. The optimal technological parameters ensuring high sensory acceptability and preservation of the key quality characteristics of the final products have been determined.
- The effect of gamma sterilization of food products has been proven as a safe technology for reducing the risk of spoilage, eliminating or significantly reducing potentially dangerous pathogenic microorganisms, and significantly extending the shelf life.
- The fermentation process of *Bacillus subtilis* NBIMCC 2353 was optimized by using natural substrates. An increased yield of proteolytic enzymes was reported after addition of natural collagen and fresh mycelium of medicinal mushrooms to the culture medium.
- Biofermented products based on goat's milk have been developed by introducing additional probiotic lactic acid strains to the classic yogurt starter. The optimal conditions for obtaining products with good taste sensitivity and preserved quality indicators and high biological value have been determined. The ratio of individual groups of probiotic bacteria during the storage process in goat's milk kefir was monitored.

IV. Critical remarks and recommendations

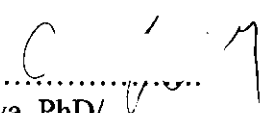
I have no critical remarks about the scientific production and its presentation in the documents of the candidate in the competition for the academic position of "Associate Professor". I would recommend that Assistant Professor Kamelia Loginovska, PhD in the future pass on his rich experience and knowledge to doctoral candidates, graduate students and undergraduates.

Conclusion

The materials presented by the candidate, Assistant Professor Kamelia Kirilova Loginovska, PhD cover and exceed the quantitative indicators according to the minimum national criteria of the LDASRB and RDAS in the AA - Sofia for holding the academic position of "Associate Professor".

This gives me reason to **positively assess the overall activity of the candidate and to propose that Assistant Professor Kamelia Loginovska, PhD to hold an academic position of "Associate Professor", in the professional field 5.12 Food Technologies, scientific specialty "Technology of Biologically Active Substances (incl. enzymes, hormones, proteins)" at the Institute of Food Technology, Sofia.**

8.09.2026
Sofia

Prepared the opinion:.....
/Assoc. Prof. Silvia Ivanova, PhD/