

СТАНОВИЩЕ

От проф. д-р Лазар Костадинов Козелов,
Институт по животновъдни науки- Костинброд

По конкурс за заемане на академична длъжност „Професор“ по научна специалност „ Качество на животинската продукция (месо и месни продукти)“, професионално направление 6.3. Животновъдство

На обявения конкурс в «Държавен вестник» бр.31 от 18.04.2017 год. е подала документи доц. д-р Теодора Людмилава Попова , работещ в Института по животновъдни науки- гр. Костинброд. Тя участва в конкурса с монография и 41 бр. научни статии. По-голяма част от публикациите са представени на международни и реферирани издания , от които 6 бр. са с импакт фактор. Двадесет и пет броя са без импакт фактор, а 8 бр. от публикациите са представени в сборници на международни научни конференции. Общият импакт фактор от публикациите е 6,75 при изискване 5. Това говори от само себе си за качеството на научните публикации. Наред с това е и показател за високата езикова култура на кандидата, който владее свободно два чужди езика (френски и английски). Доцент Попова е водещ автор на 67% от статиите.

Научните трудове на кандидата са цитирани 87 пъти, от които 33 в международни издания с импакт фактор (IF=61,39).

Научно-изследователската и практическата работа на доц. д-р Теодора Попова е съсредоточена основно върху определяне качеството на месото при различни системи на хранене и отглеждане. Наред с това

са изследвани промените, които настъпват в месото в процеса на съхранение и консервиране.

На базата на многобройните изследвания могат да се открият следните по-важни приноси:

Установен е по-благоприятен мастнокиселинен състав на месото от агнета отглеждани пасищно в сравнение с оборно отглежданите и хранени интензивно.

В сравнителни опити с агнета за угояване е установено влиянието на различни протеинови източници (слънчогледов шрот, рапичен шрот и сух спиртоварски остатък) върху мастокиселинния състав на месото. Установен е по-добър мастнокиселинен състав и липидно протеиново окисление на месото при дажбите с протеинов източник рапичен шрот.

Определен е мастнокиселинния състав на месо и сланина при прасета от породата Източнобалканска свиня. Получените данни показват здравословен липиден профил . Това определя и голямото търсене на месото и специфичните продукти от тази порода от консуматорите у нас и в чужбина. Друг е въпроса, че обема на популацията е силно ограничен и се затруднява производството за износ.

Установен е положителен ефект от добавката на 2 гр. (*Spirulina plantensis*) дневно на прасета за угояване върху кланичните показатели на трупа и отделните му части и същевременно е констатиран благоприятен профил на триацилглицеролите и фосфолипидите на мускулната тъкан.

Добавката на 200 мг витамин Е на кг. фураж в дажбата на прасета оказва положително влияние върху кланичните и бихимичните показатели на месото.

Установено е по-добро качество на месото при бавно растящи и мъжки пилета от яценосно направление в сравнение с интензивно отглежданите бройлери .

Включването на 5% слънчогледово и ленено масло в комбинираните фуражи за риби е оказало положително влияние върху

качеството на месото. Подобен положителен ефект е установен и при мариноването на рибата в процеса на консервиране и съхранение.

Не бих искал да пропусна да отбележа и интересните изследвания свързани със сезонната и годишна динамика на вариране на качествените показатели при драни свински трупове. Натрупаните данни дават добра възможност за разработване на официален модел за оценка на драни кланични трупове. За специалистите в тази област е известно, че системата за оценка на качеството на месото по системата EUROP в нашата страна не бе внедрена по лобистки и конюнктурни съображения.

В научно-изследователската работа на доц. Попова могат да се открият и други приноси, но поради ограничения обем на настоящото становище не бих могъл да ги спомена.

От представените приноси е видно, че изследванията на висока научна практическа стойност, което се дължи на отличната професионална квалификация на кандидатката. Езиковата подготовка на кандидатката е позволила да бъде приета на специализация във водещи научни центрове в Европа (Франция, Португалия и др.) и Китай. Тя е известна в средите на международната научна общност. Член е на редколегията на авторитетни международни научни списания (International J. Agricultural Science Policy and Research, J. Of Food Science and Nutrition и др.).

Наред с това, тя се включва активно в обучението на двама докторанти въпреки нейната младост.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ


От представените многобройни публикации и направените научно и научно-приложни приноси е видно, че доц. Теодора Попова е изграден научен работник в областта на качество на месото. Тя е известна в средите на международната научна общност. Нейното кариерно развитие е образец за развитие на млади научни работници. С

целенасочена и интензивна научно изследователска работа тя успя за 18 год. трудов стаж да постигне блестящо кариерно развитие. Тя покрива напълно изискванията на Закона за развитие на академичния състав в Република България и Правилника за неговото приложение в Селскостопанската академия. Това ме кара убедено да препоръчам на Уважаемото Научно жури да присъди на доц.д-р Теодора Попова академична длъжност „Професор” по научна специалност „ Качество на животинската продукция (месо и месни продукти)”, професионално направление 6.3. Животновъдство.

14.08.2017 год.

Гр. Костинброд

Изготвил:


проф. д-р Лазар Козелов