

СТАНОВИЩЕ

Относно: дисертационен труд на тема:

„ПРОУЧВАНИЯ ВЪРХУ МЛЕЧНО КИСЕЛАТА МИКРОФЛОРА НА БЪЛГАРСКИ РЪЖЕНИ КИСЕЛИ ТЕСТА”,

Разработен от: Гергана Стоянова Добрева-Йосифова, за присъждане на образователна и научна степен „доктор”

от доц. д-р Светла Трифонова Данова, от Институт по микробиология „Стефан Ангелов”-БАН,

член на научното жури и научен ръководител на докторантката

Гергана Добрева – Йосифова е редовен докторант към катедра „Обща и промишлена микробиология” при Биологически факултет на СУ ”Св. Климент Охридски”, но в качеството си на сериозен, добре подготвен и мотивиран млад специалист е участник в съвместен проект (ДОО2-187, финансиран от ФНИ) и разработва част от дисертацията си в секция по „Микробна генетика” на Институт по микробиология- БАН. Това позволи усвояването на много широк набор от съвременни молекулярни методи и успешното им прилагане за целите на едно оригинално и иновативно изследване на микробното биоразнообразие и възможностите за нови приложения на млечно-кисели бактерии (МКБ) у нас.

Дисертационният труд на Гергана Йосифова представлява първото за страната ни проучване на млечно-киселата микрофлора на български ръжени кисели теста. Решавайки конкретни научни задачи докторантката получава нова информация, позволяваща да бъде характеризирано стабилното доминиране на млечно-киселите бактерии в смесените микробни популации на този вид ферментирани храни. Докторантката прилага оригинални схеми, комбинирайки модерни и класически методи и обективно анализира резултатите за доказване основните физиологично-биохимични, пробиотични и технологично значими свойства на МКБ. Формулираните изводи точно и конкретно отразяват постигнатото. Създадената лабораторна колекция от 186 характеризирани щама МКБ и получените резултати са добра основа за разработка на български ръжени закваски. Това е научен принос, който способства да бъде попълнен пазара на функционални храни с диетични ръжени и ръжено-пшенични видове хляб,

притежаващи приятен и специфичен вкус и аромат, с по-ниската калорийна стойност и по-лесна усвояемост в сравнение с масово предлаганите пшенични хлябове.

Като научен ръководител на докторантката оценявам високо нейната последователност и ентузиазъм. Личните ѝ качества - иновативно мислене и подчертан интерес към нерешените научни проблеми, упоритост и прецизност в изследователската работа и добра теоритична и методична университетска подготовка по биология и медико-фармацевтична физико-химия, са от решаващо значение за успешната разработка. Настоящата дисертация е важна стъпка в израстването на Гургана Добрева като опитен изследовател-микробиолог. Отличава се със собствен стил в оформянето на резултатите и експерименталните схеми. Това особено добре личи от представения автореферат.

В заключение искам да подчертая, че дисертационният труд представлява една комплексна, прецизно изпълнена експериментална научна разработка по актуален проблем, постигната с помощта на съвременни методи, получените резултати са достоверни и са солидна база за следващи научни и приложни разработки.

Гореизложеното ми дава основание да изразя своето положително становище и да препоръчам на уважаемите членове на журито, да присъдят на Гургана Стоянова Добрева-Йосифова образователната и научна степен „доктор” по научна специалност 01.06.12 – Микробиология.

16. 06. 2011 г.

гр. София

.....

(Доц. д-р. С. Данова)