

СТАНОВИЩЕ

върху дисертационния труд на тема:
“Получаване на закваси от лактобацили
и възможности за тяхното приложение в производството на храни”,
представен от магистър **Росица Стефанова Денкова**,
за придобиване на образователната и научна степен **”Доктор”**
(Заповед № РД 38-105/06.03.2014 г. на Ректора на СУ „Св. Кл. Охридски“)

от доц., д-р Александър Борисов Рътков
Институт по микробиология - БАН

Използването на лактобацили и пропионокисели бактерии може да осигури целенасочен ферментационен процес в хлебното тесто, който от своя страна да осигури получаването на безопасен хляб с по-дълъг срок на съхранение. По този начин могат да се намалят или изцяло да се заменят използваните понастоящем в производствената практика консерванти, а това е от изключително значение за здравето на населението.

Съдържанието на предложението ми за становище дисертационен труд е в пълно съответствие с резюмирания по-горе научно-изследователски проблем. Това по безспорен начин обуславя актуалността на темата на дисертацията. Независимо от драстичната експлоатация на този проблем в научните среди, дисертационният труд на Росица Денкова, с постигнатите при неговото разработване резултати, е пример за неизчерпаемостта на проблема и доказателство за възможността от нови и нови приноси при неговото разработване.

В обзорната част на труда убедително е обоснована актуалността на основната тема и съдържанието на дисертацията. Добрата литературна осведоменост на дисертантката и е позволила още по-умело да проследи пряко свързаните с изясняването на основната тема въпроси, като ролята на лактобацилите за здравето на хората и участието им в производството на пробиотици. Основателно предмет на обзорната част са и въпросите, свързани с различните аспекти на използването на лактобацилите като стартерни култури за производство на храни. Напълно в съответствие с целта и съдържанието, предмет на обзора на дисертационния труд са и въпросите, свързани с методите (конвенционални и съвременни) за идентификация на род *Lactobacillus*.

Дисертационният труд е подреден изключително прегледно в 11 основни глави, включително приложенията в XI основна глава. Написан на достъпен и разбираем научен език, той обема общо 220 страници.. Представен е списък на 337 литературни източника, които са използвани прецизно в текста. На базата на точни изводи в този литературен преглед по проблема са обосновани целта и задачите на дисертационния труд.

В отделни глави, напълно в съответствие с целта и задачите на дисертацията, авторката последователно представя своите изследвания по изпълнението на конкретните основни задачи свързани с: изолиране и идентификация на лактобацили; изследване на биологичните свойства на селектираните лактобацили; изследване на

техни определени технологични свойства; създаване на закваски и тяхната апробация в производствени условия.

Трябва още веднъж да се подчертае изключителната прегледност и подреденост на дисертационния труд. Описваните и анализирани в дисертацията изследвания и резултати са прегледно онагледени с общо 42 фигури и 37 таблици.

Дисертантката представя списък с 6 научни публикации (в т.ч. и в списание с импакт фактор) и четири доклада от участия в научни прояви с резултати от дисертационния труд. Представено е и цитиране от чужди автори на една нейна работа. Във всички публикации дисертантката е първи автор, което дава основание да се твърди, че изследванията в дисертационния труд са основно нейно лично дело.

Компетентността на дисертантката по разработвания актуален проблем, ясно формулираната цел и успешното ѝ постигане с разработването на добре формулираните конкретни задачи, са позволили да бъдат направени ясни и обосновани изводи и постигнати конкретни приноси с научен характер. Държа да подчертая завършеността на нейните изследвания с постигането и на определени приноси с научно-приложен характер, които приемам изцяло, като искам да подчертая следното:

1. Разработена е биотехнология за получаване на сухи „ЛБ-подкислителни“ за хляб с удължен срок на съхранение, без консерванти;
2. Създадени са закваски от млечнокисели и пропионокисели бактерии за производство на хляб и тестени изделия с подобрени органолептични показатели, с предотвратена бактериална и плесенна развала, с удължен срок на съхранение и безопасност на продуктите, което е от определящо значение за здравето на човека.

В заключение трябва да се подчертае, че дисертационният труд съдържа научни и научно-приложни резултати, в които има определен оригинален принос. Дисертационният труд показва, че кандидатката притежава задълбочени теоретични знания в областта и подчертани способности за самостоятелни научни изследвания.

Това са основанията ми да предложа с убеденост на уважаемите членове на Научното жури да присъдят на **Росица Стефанова Денкова** образователната и научна степен “Доктор”.

19.04.2014 г.
София

ИЗГОТВИЛ СТАНОВИЩЕТО:
/доц. , д-р Ал. Рътков/