

СТАНОВИЩЕ

СЕЛСКОСТОПАНСКА АКАДЕМИЯ

СОФИЯ

Вх. №

ИУ-154

29.09.2026 г.

Член на научно жури:

проф. д-р Ангел Иванов Ангелов

Директор

Център за компетентност „Агрохранителни системи и биоикономика“ – Пловдив

В обявения конкурс за заемане на академичната длъжност „доцент“ в област 5. Технически науки, професионално направление 5.12. Хранителни технологии, научна специалност „Технология на биологично активните вещества (вкл. ензими, хормони, белтъчини)“, за нуждите на отдел „Криобиология и биологично активни вещества“ към Институт по криобиология и хранителни технологии – София, към Селскостопанска академия – София, обявен в ДВ, бр. 50 от 02.06.2026 г., участва един кандидат – гл. ас. д-р Камелия Кирилова Логиновска от отдел „Криобиология и биологично активни вещества“.

Настоящото становище е изготвено в съответствие с изискванията на Закона за развитието на академичния състав в Република България, Правилника за прилагане на Закона и Правилника за развитие на академичния състав на Селскостопанска академия. Кандидатката е представила всички изискуеми документи за участие в конкурса.

Обща характеристика на научната и научно-приложната дейност на кандидатката

Гл. ас. д-р Камелия Кирилова Логиновска участва в конкурса с общо 43 научни труда, всички в научната област на конкурса. От тях 25 са публикувани в научни издания, реферирани и индексирани в световноизвестни бази данни с научна информация, като са представени публикации в издания с различни квартили: Q1 – 1, Q2 – 4, Q3 – 6 и Q4 – 2. Останалите 18 научни публикации са в перереферирани списания с научно рецензиране или в редактирани колективни томове.

Към материалите за конкурса е представен и списък с 19 участия в национални и международни научни форуми. Кандидатката е представила списък с 8 забелязани цитирания на нейни научни публикации в издания, реферирани и индексирани в световноизвестни бази данни с научна информация, както и в монографии и колективни томове. При проверка на цитиранията в базата данни SCOPUS броят на установените цитирания е 60, което свидетелства за значим интерес към научните резултати на кандидатката.

Кандидатката е участвала в разработването на осем научноизследователски проекта, финансирани от Селскостопанската академия, седем проекта, финансирани по национални програми, и един проект, финансиран по международни програми.

Научните интереси на гл. ас. Логиновска са насочени към три основни области: биотехнологични решения за получаване на лиофилизирани функционални храни на млечна основа с висок здравословен потенциал; изследване на възможностите за използване на натурални криопротектори при нискотемпературно третиране и лиофилизация на микроорганизми; както и прилагане на лиофилизацията и гама-облъчването като методи за дълготрайно съхранение и осигуряване на безопасността на продуктите.

Конкретните резултати от проведените изследвания показват значимостта и практическата насоченост на тези научни направления. Разработени са нови про- и синбиотични храни на млечна основа, включително продукти от козе, овче, краве и биволско мляко, обогатени с пробиотични микроорганизми, пребиотици и природни биологично активни компоненти. При лиофилизираните синбиотични продукти от овче и краве мляко е установена преживяемост на *Streptococcus thermophilus* съответно 77,3% и 73%, а на лактобацилите – 72,1% и 65%. Тези резултати показват ефективността на разработените състави за запазване на жизнеспособната пробиотична микрофлора.

Особено съществен е приносът при проучването на натурални криопротектори. При лиофилизация на кефир от козе мляко е установен защитен ефект на фруктоолигозахариди и гума локуст бийн, като комбинацията от 5% ФОС и 1% гума локуст бийн осигурява най-висока жизнеспособност след рехидратация. При разработените лиофилизирани синбиотични продукти на основата на орехово мляко включването на 4% ФОС води до преживяемост на пробиотичните клетки от 93–96% след лиофилизация, докато при 2% ФОС тя достига 85–93%.

Разработени са и технологии за комбиниране на лиофилизацията с гама-облъчване за дългосрочно и безопасно съхранение на хранителни продукти. При лиофилизирано биволско сирене, обработено с дози 2 и 4 kGy, е установено намаление на количеството на късоверижните мастни киселини съответно с 13,16% и 18,73% спрямо контролата. При лиофилизиранни зеленчуци, обработени с гама-лъчи, е постигната висока микробиологична чистота при доза 3 kGy, без неблагоприятни промени в органолептичните и физикохимичните характеристики.

Значимостта на постигнатите от кандидатката научни резултати се потвърждава и от установения брой цитирания на нейните научни публикации. Най-съществените приноси на гл. ас. Логиновска са с научен и научно-приложен характер. Те са свързани с разработването и експерименталното обосноваване на нови технологични решения, насочени към повишаване на биологичната стойност, запазване на жизнеспособността на пробиотичната микрофлора, подобряване на микробиологичната безопасност и удължаване срока на съхранение на функционални хранителни продукти.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

От направения преглед и анализ на представените документи по обявения конкурс се налага заключението, че гл. ас. д-р Камелия Кирилова Логиновска има значителен обем научна и научно-приложна дейност, която отговаря на изискванията на количествените и качествените критерии за развитие на академичния състав, определени в Правилника за развитие на академичния състав на Селскостопанската академия – София за заемане на академичната длъжност „доцент“.

Издавам убедено своята положителна оценка, че гл. ас. д-р Камелия Кирилова Логиновска заслужено може да заеме академична длъжност „доцент“ в област 5. Технически науки, професионално направление 5.12. Хранителни технологии, научна специалност “Технология на биологично активните вещества (вкл. ензими, хормони, белтъчини)” за нуждите на отдел „Криобиология и биологично активни вещества“ към Институт по криобиология и хранителни технологии – София към Селскостопанска академия – София.

Пловдив, 18.09.2026

Проф. д-р Ангел Иванов Ангелов

REVIEW

Member of the Scientific Jury:

Prof. Dr. Angel Ivanov Angelov

Director

Competence Center “AgriFoodSystems and Bioeconomy” – Plovdiv

In the announced competition for the academic position of Associate Professor in Field 5. Technical Sciences, Professional Field 5.12. Food Technologies, scientific specialty “Technology of Biologically Active Substances (including enzymes, hormones, proteins)”, for the needs of the Department of Cryobiology and Biologically Active Substances at the Institute of Cryobiology and Food Technologies – Sofia, Agricultural Academy – Sofia, announced in the State Gazette, issue No. 50 of 02.06.2026, there is one candidate – Chief Assistant Professor Dr. Kamelia Kirilova Loginovska from the Department of Cryobiology and Biologically Active Substances.

The present review has been prepared in accordance with the requirements of the Law on the Development of Academic Staff in the Republic of Bulgaria, the Regulations for its implementation, and the Regulations for the Development of Academic Staff of the Agricultural Academy. The candidate has submitted all documents required for participation in the competition.

General Characteristics of the Candidate’s Scientific and Research-and-Applied Activities

Chief Assistant Professor Dr. Kamelia Kirilova Loginovska participates in the competition with a total of 43 scientific publications, all within the scientific field of the competition. Of these, 25 have been published in scientific journals referenced and indexed in internationally recognized scientific information databases, including publications in journals from different quartiles: Q1 – 1, Q2 – 4, Q3 – 6, and Q4 – 2. The remaining 18 scientific publications have been published in non-referenced peer-reviewed journals or in edited collective volumes.

The competition materials also include a list of 19 participations in national and international scientific forums. The candidate has provided a list of 8 documented citations of her scientific publications in journals referenced and indexed in internationally recognized scientific information databases, as well as in monographs and collective volumes. Upon verification of citations in the SCOPUS database, the number of identified citations is 60, which indicates significant interest in the candidate’s scientific results.

The candidate has participated in the development of eight research projects funded by the Agricultural Academy, seven projects funded under national programmes, and one project funded under international programmes.

The scientific interests of Chief Assistant Professor Loginovska are focused on three main areas: biotechnological solutions for the production of lyophilized functional dairy-based foods with high health-promoting potential; investigation of the possibilities for using natural cryoprotectants during low-temperature treatment and lyophilization of microorganisms; and the application of lyophilization and gamma irradiation as methods for long-term preservation and ensuring product safety.

The specific results of the research conducted demonstrate the significance and practical orientation of these scientific areas. New probiotic and synbiotic dairy-based foods have been developed, including products based on goat's, sheep's, cow's, and buffalo's milk, enriched with probiotic microorganisms, prebiotics, and natural biologically active components. In lyophilized synbiotic products based on sheep's and cow's milk, the survival rate of *Streptococcus thermophilus* was found to be 77.3% and 73%, respectively, while that of lactobacilli was 72.1% and 65%, respectively. These results demonstrate the effectiveness of the developed formulations in preserving viable probiotic microflora.

A particularly significant contribution has been made in the study of natural cryoprotectants. During the lyophilization of goat's milk kefir, a protective effect of fructooligosaccharides (FOS) and locust bean gum was established, with the combination of 5% FOS and 1% locust bean gum providing the highest viability after rehydration. In the developed lyophilized synbiotic products based on walnut milk, the incorporation of 4% FOS resulted in a survival rate of probiotic cells of 93–96% after lyophilization, while at 2% FOS the survival rate reached 85–93%.

Technologies combining lyophilization with gamma irradiation for the long-term and safe storage of food products have also been developed. In lyophilized buffalo cheese treated with doses of 2 and 4 kGy, a reduction in the amount of short-chain fatty acids of 13.16% and 18.73%, respectively, compared with the control was established. In lyophilized vegetables treated with gamma rays, a high level of microbiological purity was achieved at a dose of 3 kGy, without adverse changes in their organoleptic and physicochemical characteristics.

The significance of the candidate's scientific results is further confirmed by the number of citations of her scientific publications. The most substantial contributions of Chief Assistant Professor Loginovska are of a scientific and research-and-applied nature. They are related to the development and experimental validation of new technological solutions aimed at increasing the biological value,

preserving the viability of probiotic microflora, improving microbiological safety, and extending the shelf life of functional food products.

CONCLUSION

Based on the review and analysis of the documents submitted for the announced competition, it can be concluded that Chief Assistant Professor Dr. Kamelia Kirilova Loginovska has a substantial body of scientific and research-and-applied work that meets the requirements of the quantitative and qualitative criteria for the development of academic staff established in the Regulations for the Development of Academic Staff of the Agricultural Academy – Sofia for occupying the academic position of Associate Professor.

I express my firm positive assessment that Chief Assistant Professor Dr. Kamelia Kirilova Loginovska is deserving of appointment to the academic position of Associate Professor in Field 5. Technical Sciences, Professional Field 5.12. Food Technologies, scientific specialty “Technology of Biologically Active Substances (including enzymes, hormones, proteins)”, for the needs of of the Department of Cryobiology and Biologically Active Substances at the Institute of Cryobiology and Food Technologies – Sofia, Agricultural Academy – Sofia.

Plovdiv, 18 September 2026

Prof. Dr. Angel Ivanov Angelov

