

СЕЛСКОСТОПАНСКА АКАДЕМИЯ
СОФИЯ
Вх. № <i>НЗ1-51</i>
<i>19.07.</i> 20 <i>21</i> г.

ДО
Председателя на научното жури
определено със Заповед № РД-05-
103/11.VI.2021 г. на Председателя на
ССА – София по конкурса за
„доцент” в професионално
направление ш. 5.12 „Хранителни
технологии”, научна специалност
„Технология на алкохолните и
безалкохолните напитки”, обявен в
ДВ бр. 29/9.IV.2021 г.

СТ А Н О В И Щ Е

на проф. д-р Мирослав Найденов Иванов
при Институт по лозарство и винарство, гр. Плевен

Относно:

Материалите по конкурса за заемане на академичната длъжност „доцент” в професионално направление ш. 5.12 „Хранителни технологии”, научна специалност „Технология на алкохолните и безалкохолните напитки”, с кандидат гл. ас. д-р Димитър Робертов Димитров.

Настоящото становище изготвих по силата на заповед № РД-05-103/11.VI.2021 г. на Председателя на ССА – София на основание чл. 4(2) от Закона за развитие на академичния състав в Република България (обн. ДВ бр. 38 от 21 май 2010 г. към ДВ бр. 21 от 12.III.2021 г.), чл. 4(11) от Правилника за прилагане на ЗРАСРБ в ССА, Решение на научния съвет по „Технически науки: Храни, Хранителни технологии, механизация и електрификация на земеделието” Протокол № 25 от 11.VI.2021 г.

Гл. ас. д-р Димитър Робертов Димитров е единствен кандидат в обявения от ИЛВ-Плевен в ДВ бр. 29 от 9.IV.2021 г. конкурс за заемане на академичната длъжност „доцент” в професионално направление 5.12

„Хранителни технологии“, научна специалност „Технология на алкохолните и безалкохолните напитки“. Кандидатът гл. ас. Димитър Робертов Димитров има общ трудов стаж 6 години в Институт по лозарство и винарство – Плевен. Взема участие в 6 национални проекта, ръководител е на 1 от тях. Член е на международния колектив в един международен проект.

Гл. ас. д-р Димитър Робертов Димитров е представил като доказателствен материал общо 39 броя научни трудове. От тях 5 броя за придобиване на ОНС „Доктор“, 3 броя във връзка с конкурс за избор на академична длъжност „главен асистент“ и 31 броя във връзка с конкурса за заемане на академичната длъжност „доцент“. От представените публикации 8 са в списания с импакт фактор. Кандидатът е взел участие с доклади в 5 бр. национални симпозиуми и конференции, представени са 9 броя постери, от които 4 броя в национални форуми и 5 броя на международни форуми. Общ брой забелязани цитати - 27.

Представените от кандидата трудове са достатъчни като обем и надвишават изискуемият минимум. Публикувани са в реномирани издания и напълно отговарят на изискванията на чл. 92 и чл. 93 от ППЗРАСРБ за кандидатстване за придобиване академичната длъжност „доцент“.

Изследователската работа на гл. ас. Димитър Робертов Димитров е насочена основно в областта на винарството и по конкретно в газова хроматография на вино и високоалкохолни напитки. Кандидатът проучва концентрационните нива на метанол, летливи и ароматни компоненти във вина (висши алкохоли, алдехиди, естери, терпенови съединения). Провежда изследвания свързани с определяне концентрационните нива на различни летливи и токсични съединения във високоалкохолни напитки. Установява антиоксидантния капацитет на грозде и вино. Провежда редица проучвания свързани с технологията на виното и високоалкохолните напитки.

В методично отношение проучванията са проведени правилно, а резултатите интерпретирани компетентно и задълбочено. Научните и

приложни приноси, които кандидатът прави са много добре отразени в представената справка. Бих желал да открия някои от приносите:

- Извършено е обширно газ-хроматографско (GC-FID) проучване за дефиниране на летливия състав на червени вина, получени от пет селектирани в ИЛВ – Плевен червени винени сортове.

- Установено е влиянието на атаката на два патогена – причинители на „сиво“ и „черно“ гниене, върху съдържанието на фитоалексина транс-резвератрол във вино.

- Получени са гроздови дестилати с добавени етанолови екстракти от три растителни източника, притежаващи висок биологичен потенциал.

- Доказано е присъствието на транс-резвератрол в обширни проучвания на три реколти вина, получени от хибридни сортове лози създадени в ИЛВ – Плевен.

- Създаден и приложен е нов индикатор – киселинно-ацетатен индекс (КАИ) за определяне нивото и степента на вкисване и киселинна стабилност на вино.

Научно-приложни:

- Проучено е влиянието на аромат – освобождаващ ензим върху вина от новоселектирани винени сортове.

- Доказан е разнообразен и сложен ароматичен профил на вина от сорт Станушина.

- Доказано е положителното влияние от прилагането на натурални растителни екстракти като частичен или пълен заместител на серния диоксид върху подобряване на ароматичните характеристики на червени вина от Каберне совиньон.

- Изследван и установен е летливия и ароматичен профил на български гроздови и сливови ракии.

Препоръки

Препоръчвам на гл. ас. Димитър Робертов Димитров да разшири проучванията си свързани с гроздето, като хранителен продукт и като

суровина за винопроизводството. Някои от собствените му изследвания е желателно да публикува самостоятелно.

Заклучение

Анализът на представените конкурсни материали от гл. ас. Димитър Робертов Димитров доказва, че изследователската му работа е пряко свързана с газовата хроматография на вино и високоалкохолни напитки, проучвания касаещи антиоксидантен капацитет и активности на грозде и вино, технология на виното и високоалкохолните напитки и др. В заключение смятам, че целенасочената и с ефективни резултати научна и научно-приложна дейност на гл. ас. Димитър Робертов Димитров доказва, че кандидатът отговаря на условията и реда да заеме академичната длъжност „доцент” в професионално направление ш. 5.12 „Хранителни технологии”, научна специалност „Технология на алкохолните и безалкохолните напитки”.

На основание на посочените аргументи и в съответствие с изискванията на ЗРАСРБ (съответно на ППЗРАСРБ в ССА) предлагам на почитаемите членове на научното жури да гласуват за заемане на научната длъжност „доцент” в професионално направление 5.12 „Хранителни технологии”, научна специалност „Технология на алкохолните и безалкохолните напитки” от гл. ас. Димитър Робертов Димитров.

14.VII.2021 г.

гр. Плевен

Изготвил:

/проф. д-р М. Иванов/

СЕЛСКОСТОПАНСКА АКАДЕМИЯ
СОФИЯ
Вх. №..... <i>181-51</i>
<i>19.02</i>20 <i>21</i> г.

TO

The Chairman of the Scientific Jury determined by Order № RD-05-103/11.VI.2021 of the Chairman of Agricultural Academy - Sofia on the competition for "Associate Professor" in the professional field 5.12 "Food Technologies", scientific specialty "Technology of alcoholic and soft drinks", announced in State Newspaper № 29/9.IV.2021

DECLARED POSITION

From Prof. Miroslav Naydenov Ivanov, PhD,
Institute of Viticulture and Enology – Pleven

With reference to:

The materials of the competition for the academic position "Associate Professor" in the professional field 5.12 "Food Technologies", scientific specialty "Technology of alcoholic and soft drinks", with candidate Chief Assistant Professor Dimitar Robertov Dimitrov, PhD.

I have prepared this declared position by virtue of order № RD 05-103/11.VI.2021 of the Chairman of Agricultural Academy - Sofia on the basis of Article 4(2) of the Law for Development of the Academic Staff in the Republic of Bulgaria (promulgated in National Newspaper № 38 from 21 May 2010 to National Newspaper № 21 from 12.III.2021), Article 4 (11) of the Regulation for implementation of the LDASRB in the Agricultural Academy, Decision of the Scientific Council on "Technical Sciences: Food, Food Technology, Mechanization and Electrification of the Agriculture" Protocol № 25 from 11.VI.2021.

Chief Assistant Professor Dimitar Robertov Dimitrov, PhD is the only candidate in the announced by IVE-Pleven in National Newspaper № 29 of 9.IV.2021 competition for the academic position "Associate Professor" in the professional field 5.12 "Food Technologies", scientific specialty "Technology of alcoholic and soft drinks". The candidate Chief Assistant Professor Dimitar

Robertov Dimitrov has a total work experience of 6 years at the Institute of Viticulture and Enology - Pleven. He takes part in 6 national projects, he is the Project manager of 1 of them. He is a member of an international team in an international project.

Chief Assistant Professor Dimitar Robertov Dimitrov, PhD presented as evidence material a total of 39 scientific papers. Of these, 5 for the acquisition of "PhD" degree, 3 in connection with the competition for the academic position "Chief Assistant Professor" and 31 in connection with the competition for the academic position "Associate Professor". Of the presented publications, 8 are in journals with an impact factor. The candidate took part with reports in 5 national symposia and conferences, the candidate presented 9 posters, of which 4 in national forums and 5 in international forums. Total number of noticed citations - 27 pcs.

The works presented by the candidate are sufficient and exceed the required minimum. They have been published in renowned editions and fully meet the requirements of Article 92 and Article 93 of LDASRB for applying for the academic position "Associate Professor".

The research work of Chief Assistant Professor Dimitar Robertov Dimitrov is focused mainly in the field of winemaking and more specifically in gas chromatography of wine and spirits. The candidate studies the concentration levels of methanol, volatile and aromatic components in wines (higher alcohols, aldehydes, esters, terpene compounds). Conducts research related to determining the concentration levels of various volatile and toxic compounds in alcoholic beverages. Establishes the antioxidant capacity of grapes and wine. Conducts a number of studies related to the technology of wine and spirits.

By methodological point of view, the studies were conducted correctly and the results were interpreted competently and thoroughly. The scientific and applied contributions that the candidate makes are very well reflected in the presented personal report for contributions. I would like to highlight some of the contributions:

- An extensive gas chromatographic study was performed (GC-FID) to define the volatile composition of red wines obtained from five red vine varieties selected in IVE - Pleven.

- The influence of the attack of two pathogens - causes of "gray" and "black" rot on the content of the phytoalexin trans-resveratrol in wine has been established.

- Grape distillates with added ethanol extracts from three plant sources with high biological potential were obtained.

- The presence of trans-reseratrool has been proven in extensive studies in wines from three vintages obtained from hybrid vine varieties created in IVE - Pleven.

- A new indicator has been created and applied - acetic-acetatic index (AAI) for determining the level and degree of acidification and acid stability of wine.

Scientific-applied contributions:

- The influence of aroma - releasing enzyme on wines from newly selected vine varieties has been studied.

- A diverse and complex aromatic profile of Stanushina wines has been proven.

- The positive effect of the application of natural plant extracts as a partial or complete substitute for sulfur dioxide on the improvement of the aromatic characteristics of Cabernet Sauvignon red wines has been proven.

- The volatile and aromatic profile of Bulgarian grape and plum brandies has been studied and established.

Recommendations

I recommend to Chief Assistant Professor Dimitar Robertov Dimitrov to expand his research related to grapes, as a food product and as a raw material for wine production. It is desirable to publish some of his own research independently.

Conclusion

The analysis of the presented competition materials from Chief Assistant Professor Dimitar Robertov Dimitrov proves that his research work is directly related to gas chromatography of wine and spirits, studies concerning antioxidant capacity and activity of grapes and wine, technology of wine and spirits and others. In conclusion, I think that the purposeful and with effective results scientific and scientific-applied work of Chief Assistant Professor Dimitar Robertov Dimitrov proves that the candidate meets the conditions and procedure to take the academic position of "Associate Professor" in the professional field 5.12 "Food Technologies", scientific specialty "Technology of alcoholic and soft drinks".

Based on the above arguments and in accordance with the requirements of LDASRB (Regulation for implementation of the LDASRB in the Agricultural Academy) I propose to the honored members of the scientific jury to vote for Chief Assistant Professor Dimitar Dimitrov to acquire the academic position "Associate Professor" in professional field 5.12 "Food Technologies", scientific specialty "Technology of alcoholic and soft drinks".

14.VII.2021
Pleven

Prepared by:

3
/Prof. M. Ivanov, PhD/