

## СТАНОВИЩЕ

|                          |         |
|--------------------------|---------|
| СЕЛСКОСТОПАНСКА АКАДЕМИЯ |         |
| СОФИЯ                    |         |
| Вх. №                    | 121-138 |
| 18.09.2026г.             |         |

От: проф. д-р Мария Дончева Донева – Николова, Институт по криобиология и хранителни технологии, Селскостопанска академия, гр. София, област на висше образование 5. „Технически науки“, професионално направление 5.12. „Хранителни технологии“, научна специалност „Технология на биологично активните вещества (вкл. ензими, хормони, белтъчини)“

Относно: конкурс за заемане на академична длъжност „Професор“ в професионално направление 5.12. Хранителни технологии, научна специалност „Технология на биологично активните вещества (вкл. ензими, хормони, белтъчини)“, обявен в ДВ, бр. 50/02.06.2026г.

### 1. Информация за конкурса

Конкурсът е обявен за нуждите на Институт по криобиология и хранителни технологии, гр. София, към Селскостопанска академия гр. София, обявен в ДВ, бр. 50/02.06.2026г. Участвам в състава на научното жури по конкурса, съгласно Заповед № РД 05-168/05.08.2026г. на Председателя на ССА, гр. София.

### 2. Кратко представяне на кандидата

В обявения конкурс за заемане на академичната длъжност „професор“ по професионално направление 5.12. Хранителни технологии, доцент д-р Силвия Атанасова Иванова е единствен кандидат. Биографичната справка показва, че Силвия Иванова е родена на 21.04.1979 г. в гр. София. Тя е придобила образователната степен магистър (специалност „Екология и опазване на околната среда“, 2005 г.) в Химикотехнологичен и металургичен университет, гр. София. През 2011 година защитава дисертационен труд на тема „Технологични режими за лиофилизация на овче мляко и основни показатели на продуктите“ и придобива ОНС „доктор“ по научната специалност „Топлофизика и хидродинамика (вкл. термични и криогенни процеси и явления, процеси на пренасяне на флуиди; физика на свиваемите и несвиваемите флуиди)“. Професионалното ѝ израстване е тясно свързано с Институт по криобиология и хранителни технологии, където започва през 2005 година като младши експерт еколог в секция „Биохимия и безопасност на храните“. След спечелен конкурс през 2006 г. е приета за редовен докторант в ИКХТ. В периода 2009 - 2011 г. е младши експерт, 2011-2012 г. е асистент, а 2012-2018 г. е главен асистент в секция „Технология на храните от животински произход“. От 2018 г. до момента заема длъжност „доцент“ в Отдел „Хранителни технологии“.

### 3. Изпълнение на изискванията за заемане на академичната длъжност

В конкурса за заемане на академична длъжност „Професор“ доц. д-р Силвия Иванова е представила всички необходими документи изискуеми съобразно ЗРАСРБ и Правилника за неговото приложение в ССА- София. Участва в конкурса с 35 научни труда. Тринадесет

от представените научни статии са публикувани в издания реферирани и индексирани в световноизвестни бази данни с научна информация (Web of Science Core collection и/или Scopus), 17 публикации са отпечатани в издания, реферирани в Web of Science All data bases и 5 доклада в редактирани колективни токове. От приложените публикации доц. д-р Силвия Иванова е водещ автор на 15.

Изпълнение на минимални национални изисквания за заемане на академичната длъжност „Професор“:

- По група показатели „В“ от необходимите 100 т., кандидатът представя материали с наукометрична стойност 222 т., т.е. преизпълнява значително минималните национални изисквания;
- По група показатели „Г“ при изискуеми 200 т., доц. д-р Силвия Атанасова Иванова представя статии и доклади, публикувани в научни издания, реферирани и индексирани в световни известни бази данни с научна информация, съответстващи на 286 точки;
- По група „Д“, касаеща брой цитирания, от необходимите 100 т., участничката притежава 200 т., като всички цитирания са в научни издания, реферирани и индексирани в световни известни бази данни с научна информация;
- По група „Е“, обхващаща изисквания, касаещи ръководство на успешно защитил докторант, участие в национални и международни проекти кандидатката представя 160 т. при изискуеми 150 т., всички подкрепени със съответните доказателства.

В обобщение, общият брой постигнати точки от доц. д-р Силвия Иванова възлиза на 918 т., което категорично надвишава изискуемия минимум от 600 точки за заемане на академичната длъжност „Професор“.

#### **4. Научноизследователска дейност**

Научните изследвания на доц. д-р Силвия Иванова са фокусирани основно в областта на хранителните технологии, качествената характеристика на суровини от животински произход и разработването на функционални храни. Основните ѝ проучвания са свързани с детайлен анализ на физикохимичния и мастнокиселинния състав на краве, биволско, овче и козе мляко, както и на техни производни продукти като бяло саламурено сирене, кисело мляко, извара и кефир от различни породи животни. Значителна част от работата ѝ е посветена на разработването на функционални храни и подобряването на качеството на млечни продукти чрез иновативното влагане на биологично активни добавки и ароматни растения, сред които мащерка, спинулина, куркума, черен пипер, мента, ленено семе и орехови ядки. Паралелно с това, доц. Иванова извършва задълбочена оценка на съдържанието и трансфера на есенциални, биологично активни мастни киселини (като омега-3, омега-6 и конюгирана линолова киселина) и антиканцерогенни субстанции в храните от животински произход, като стриктно проследява техните промени при различни технологични преработки. В научните ѝ трудове се разглеждат и актуални теми като оползотворяването на отпадъци от хранителното производство (гроздови и домати)

люспи) като ценен източник на есенциални мастни киселини, както и влиянието на биостимуланти и хуминови екстракти върху мастнокиселинния профил на земеделски култури (рапица). Натрупаният задълбочен научноизследователски опит на кандидата в посочените направления е категорична индикация, че доц. д-р Силвия Иванова е изграден и утвърден специалист, чийто научноизследователски профил напълно съвпада с направлението на обявения конкурс за заемане на академичната длъжност „професор“. Този опит се допълва от изключително активното ѝ участие в научно-изследователски проекти, за което свидетелства представената документация за ръководство на 2 национални научни проекта към ФНИ и ССА, както и участието ѝ в реализирането на още 8 национални проекта.

#### **5. Синтезирана оценка на основните научни и научно-приложни приноси на кандидата**

Научните приноси включват иновативното приложение на биологично активни вещества чрез влагане на леноно семе, орехови ядки и разнообразни ароматни растения (мащерка, мента, куркума и черен пипер) в извара, бяло саламурено сирене и мляко за пиене, което води до обогатяването им с фибри, минерали, полифеноли и есенциални омега-3 и омега-6 мастни киселини. За първи път е направено проучване върху влиянието на добавката куркумин в дажбата на биволи и нейното отражение върху съдържанието на антиканцерогенната конюгирана линолова киселина (CLA) и транс-изомерите на олеиновата киселина в млякото. Проведено е мащабно мултидисциплинарно изследване, което оценява съдържанието на биологично активни и трансмастни киселини в краве и овче мляко (от породите Каракачанска, Родопски цигай и Среднородопска) с цел установяване на дневната им консумация при хората. Оценена е качествено мастната фракция (липиден превантивен скор, атерогенен и тромбогенен индекс) на козе мляко, бяло саламурено сирене и кефир от порода Българска бяла млечна и нейните кръстоски, като те са определени като продукти с ниско съдържание на трансмастни киселини. Научно-приложните приноси са свързани с разработване на специализиран фураж за зайци с добавка на мащерка, както и прилагането на марината със спинулина и мащерка за получаване на функционално заешко месо с подобрени хранителни качества и висока антиоксидантна активност. Доказано е прякото влияние на технологичната преработка (при производство на кашкавал и саламурено сирене по БДС) върху запазването или редуцирането на биологично активни и противоракови компоненти в крайния продукт. Установено е влиянието на географския район на отглеждане и храненето върху качеството на биволското мляко, като е доказано, че планинските условия на отглеждане осигуряват двукратно по-високо съдържание на CLA и трикратно на омега-3 мастни киселини в киселото мляко. Доказано е също, че прилагането на биостимуланти и хуминови комплекси при отглеждането на рапица подобрява мастнокиселинния ѝ профил, което я прави по-подходяща суровина за фуражи за моногастрични и преживни животни.

## 6. Лични впечатления

Наблюдавам професионалното и академично развитие на доц. д-р Силвия Иванова от самото ѝ постъпване в Института по криобиология и хранителни технологии. През този период тя се утвърди като изключително прецизен и целеустремен изследовател. В научноизследователската си работа демонстрира задълбочени познания и иновативен подход в сферата на хранителните технологии, като бих искала специално да акцентирам върху нейната висока експертиза и тясно профилирана компетентност в мастнокиселинния анализ на храни – направление, в което постигнатите от нея резултати имат съществен научен принос.

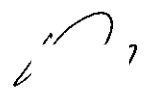
## Заклучение

Предоставените документи за участие в конкурса за заемане на академичната длъжност „професор“ в Институт по криобиология и хранителни технологии (ИКХТ) – София, представят доц. д-р Силвия Атанасова Иванова като утвърден учен с широк спектър от изследователски способности и задълбочени интереси в областта на хранителните технологии. В научните трудове на кандидата са налице значими научни и научно-приложни приноси, отговарящи напълно на изискванията за заемане на академичната длъжност „професор“ съгласно Закона за развитието на академичния състав в Република България (ЗРАСРБ) и Правилника за неговото приложение в Селскостопанска академия (ССА).

Въз основа на изложеното дотук давам своята категорична **положителна оценка** и убедено предлагам на уважаемото Научно жури да гласува положително относно заемане на академичната длъжност „професор“ от доц. д-р Силвия Атанасова Иванова в професионално направление 5.12. Хранителни технологии, научна специалност „Технология на биологично активните вещества (вкл. ензими, хормони, белтъчини)“.

01.09.2026 г.

Изготвил становището:

  
(проф. д-р Мария Донева – Николова)

## **OPINION**

**From:** Prof. Dr. Maria Doncheva Doneva-Nikolova, Institute of Cryobiology and Food Technologies, Agricultural Academy, Sofia, field of higher education 5. Technical Sciences, professional field 5.12. Food Technologies, scientific specialty "Technology of biologically active substances (incl. enzymes, hormones, proteins)"

**Regarding:** Competition for the academic position "Professor" in professional field 5.12. Food Technologies, scientific specialty "Technology of biologically active substances (incl. enzymes, hormones, proteins)", announced in State Gazette No. 50/02.06.2026.

### **1. Information about the competition**

The competition has been announced for the needs of the Institute of Cryobiology and Food Technologies, Sofia, at the Agricultural Academy - Sofia, published in the State Gazette No. 50/02.06.2026. I take part in the scientific jury for the competition, pursuant to Order No. RD 05-168/05.08.2026 of the President of the Agricultural Academy, Sofia.

### **2. Brief presentation of the candidate**

Assoc. Prof. Dr. Silvia Atanasova Ivanova is the only candidate in the announced competition for the academic position "Professor" in the professional field 5.12. Food Technologies. The biographical reference shows that Silvia Ivanova was born on 24.04.1979 in Sofia. She obtained a Master's degree (specialty "Ecology and Environmental Protection", 2005) at the University of Chemical Technology and Metallurgy, Sofia. In 2011, she defended a doctoral dissertation on "Technological regimes for freeze-drying of sheep milk and main parameters of the products" and obtained the educational and scientific degree Doctor in the scientific specialty "Thermophysics and hydrodynamics (incl. thermal and cryogenic processes and phenomena, fluid transport processes; physics of compressible and incompressible fluids)". Her professional development is closely related to the Institute of Cryobiology and Food Technologies, where she started in 2005 as a junior expert ecologist in the "Biochemistry and Food Safety" section. After winning a competition in 2006, she was enrolled as a full-time doctoral student at the ICFT. In the period 2009 - 2011 she was a junior expert, 2011-2012 she was an assistant, and 2012-2018 she was a chief assistant in the "Technology of foods of animal origin" section. From 2018 to the present, she holds the position of "Associate Professor" in the "Food Technologies" Department.

### **3. Fulfilment of the requirements for holding the academic position**

In the competition for holding the academic position of "Professor", Assoc. Prof. Dr. Silvia Ivanova has submitted all necessary documents required in accordance with the Act on Development of the Academic Staff in the Republic of Bulgaria and the Rules for its implementation in the Agricultural Academy - Sofia. She participates in the competition with 35 scientific works. Thirteen of the submitted scientific articles are published in journals referenced and indexed in world-renowned scientific information databases (Web of Science Core Collection and/or Scopus), 17 publications are printed in journals referenced in Web of Science All Databases,

and 5 reports in edited collective volumes. Of the submitted publications, Assoc. Prof. Dr. Silvia Ivanova is the lead author of 15.

Fulfilment of the minimum national requirements for the academic position "Professor":

- For group of indicators "B", out of the required 100 points, the candidate presents materials with a scientometric value of 222 points, i.e., she significantly overfulfils the minimum national requirements;
- For group of indicators "G", with a requirement of 200 points, Assoc. Prof. Dr. Silvia Atanasova Ivanova presents articles and papers published in scientific journals, referenced and indexed in world-renowned scientific information databases, corresponding to 286 points;
- For group "D", concerning the number of citations, out of the required 100 points, the participant has 200 points, with all citations being in scientific journals referenced and indexed in world-renowned scientific information databases;
- For group "E", covering requirements concerning the supervision of a successfully defended doctoral student, and participation in national and international projects, the candidate presents 160 points with a requirement of 150 points, all supported by the relevant evidence.

In summary, the total number of points achieved by Assoc. Prof. Dr. Silvia Ivanova amounts to 918 points, which categorically exceeds the required minimum of 600 points for holding the academic position "Professor".

#### **4. Scientific research activity**

The scientific research of Assoc. Prof. Dr. Silvia Ivanova is focused mainly in the field of food technologies, the qualitative characterization of raw materials of animal origin, and the development of functional foods. Her main studies are related to a detailed analysis of the physicochemical and fatty acid composition of cow's, buffalo's, sheep's, and goat's milk, as well as their derivative products such as white brined cheese, yoghurt, curd, and kefir from different animal breeds. A significant part of her work is dedicated to the development of functional foods and improving the quality of dairy products through the innovative incorporation of biologically active additives and aromatic plants, including thyme, spirulina, turmeric, black pepper, peppermint, linseed, and walnuts.

In parallel, Assoc. Prof. Ivanova carries out an in-depth assessment of the content and transfer of essential, biologically active fatty acids (such as omega-3, omega-6, and conjugated linoleic acid) and anticarcinogenic substances in foods of animal origin, strictly tracking their changes during various technological processes. Her scientific works also address current topics such as the valorization of food production waste (grape and tomato pomace) as a valuable source of essential fatty acids, as well as the influence of biostimulants and humic extracts on the fatty acid profile of agricultural crops (rapeseed).

The candidate's accumulated in-depth scientific research experience in the indicated directions is a clear indication that Assoc. Prof. Dr. Silvia Ivanova is a developed and established specialist whose research profile fully coincides with the field of the announced competition for the academic

position of "Professor". This experience is complemented by her extremely active participation in research projects, as evidenced by the submitted documentation for the leadership of 2 national scientific projects funded by the NSF (National Science Fund) and the AA (Agricultural Academy), as well as her participation in the implementation of 8 other national projects.

#### **5. Synthesized assessment of the main scientific and applied contributions of the candidate**

The scientific contributions include the innovative application of biologically active substances through the incorporation of linseed, walnuts, and various aromatic plants (thyme, peppermint, turmeric, and black pepper) into curd, white brined cheese, and drinking milk, which leads to their enrichment with fibers, minerals, polyphenols, and essential omega-3 and omega-6 fatty acids. For the first time, a study was conducted on the influence of curcumin supplementation in the diet of buffaloes and its reflection on the content of anticarcinogenic conjugated linoleic acid (CLA) and trans-isomers of oleic acid in milk. A large-scale multidisciplinary study was conducted, evaluating the content of biologically active and trans fatty acids in cow's and sheep's milk (from the Karakachan, Rhodope Tsigai, and Middle Rhodope breeds) in order to establish their daily consumption by humans. A qualitative evaluation of the fat fraction (lipid preventive score, atherogenic, and thrombogenic index) of goat's milk, white brined cheese, and kefir from the Bulgarian White Dairy breed and its crosses was made, determining them as products with a low content of trans fatty acids.

The scientific-applied contributions are related to the development of specialized feed for rabbits with the addition of thyme, as well as the application of a marinade with spirulina and thyme to obtain functional rabbit meat with improved nutritional qualities and high antioxidant activity. The direct influence of technological processing (in the production of kashkaval and white brined cheese according to BDS /Bulgarian State Standard/) on the preservation or reduction of biologically active and anticarcinogenic components in the final product has been proven. The influence of the geographical region of rearing and feeding on the quality of buffalo milk was established, proving that mountainous rearing conditions provide a two-fold higher content of CLA and a three-fold higher content of omega-3 fatty acids in yoghurt. It has also been proven that the application of biostimulants and humic complexes in rapeseed cultivation improves its fatty acid profile, making it a more suitable raw material for feed for monogastric and ruminant animals.

#### **6. Personal impressions**

I have been observing the professional and academic development of Assoc. Prof. Dr. Silvia Ivanova since she first joined the Institute of Cryobiology and Food Technologies. During this period, she has established herself as an extremely precise and goal-oriented researcher. In her scientific research work, she demonstrates in-depth knowledge and an innovative approach in the field of food technologies, and I would particularly like to emphasize her high expertise and highly specialized competence in the fatty acid analysis of foods – an area in which her achieved results have a significant scientific contribution.

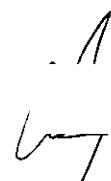
### **Conclusion**

The submitted documents for participation in the competition for holding the academic position of "Professor" at the Institute of Cryobiology and Food Technologies – Sofia, present Assoc. Prof. Dr. Silvia Atanasova Ivanova as an established scientist with a wide range of research abilities and in-depth interests in the field of food technologies. In the candidate's scientific works, there are significant scientific and scientific-applied contributions, fully meeting the requirements for holding the academic position of "Professor" according to the Act on the Development of the Academic Staff in the Republic of Bulgaria and the Rules for its implementation in the Agricultural Academy.

Based on the above, I give my categorical positive assessment and confidently propose to the esteemed Scientific Jury to vote positively for awarding the academic position of "Professor" to Assoc. Prof. Dr. Silvia Atanasova Ivanova in the professional field 5.12. Food Technologies, scientific specialty "Technology of biologically active substances (incl. enzymes, hormones, proteins)".

Date: 01.09.2026

Member of the jury:

  
/Prof. Maria Doneva PhD/