

СТАНОВИЩЕ

СЕЛСКОСТОПАНСКА АКАДЕМИЯ

СОФИЯ

Вх. №

НУА-150

29.09.2026 г.

от доц. д-р **Красимир Георгиев Димов**, Институт по криобиология и хранителни технологии-София, научна специалност „Технология на месните и рибните продукти“, назначен за член на научното жури със заповед № РД 05-169/ 05.08.2026 г. на Председателя на Селскостопанска академия.

Относно: научната дейност на кандидат гл. ас. д-р Камелия Кирилова Логиновска.

за заемане на академична длъжност „Доцент“ в област на висше образование 5.Технически науки, професионално направление 5.12 Хранителни технологии, научна специалност „Технология на биологично активните вещества (вкл. ензими , хормони, белтъчини)“

I. Обща информация за конкурса и кандидата

Конкурсът за заемане на академичната длъжност „доцент“ по област на висше образование 5. Технически науки, професионално направление 5.12. Хранителни технологии, научна специалност „Технология на биологично активните вещества (вкл. ензими, хормони, белтъчини)“ е обявен в ДВ, бр. 50 от 02.06.2026 г. Конкурсът е обявен за нуждите на Институт по криобиология и хранителни технологии – София. За участие в конкурса е допуснат кандидат гл. ас. д-р Камелия Кирилова Логиновска.

Тя е родена на 28.01.1969 г. в гр. София. Придобива висше образование с образователно-квалификационна степен „магистър“ - инженер биотехнолог в Санкт Петербургския държавен технологичен институт през 1992 г. През 2024 г. придобива образователната и научна степен „доктор“ по научна специалност „Технология на биологично активните вещества (вкл. ензими, хормони, белтъчини)“ в област на висше образование 5.Технически науки, професионално направление 5.12 Хранителни технологии с тема на дисертационния труд “Технология за получаване на лиофилизирани биоактивни продукти на основата на белтъчни хидролизати”. Професионалният и научният път на кандидата преминава през Институт „Вулкани“ към Селскостопанската академия, Тел Авив, Израел през периода 1999-2006 г. където е ръководител на хистологична лаборатория. През периода 2007-2008 г. работи във Ветеринарния институт “Кимрон” в Израел в лаборатория за изследване на вируси. От 2008 година Камелия Логиновска постъпва на работа в Институт по криобиология и хранителни технологии – София, където последователно заема длъжностите експерт, асистент и главен асистент от 2024 до този момент.

II. Наукометрични данни на представената научна продукция

Научната продукция на гл. ас. д-р Камелия Логиновска, представена за участие в настоящия конкурс покрива изцяло и дори преизпълнява наукометричните показатели за заемане на академична длъжност „доцент“ в професионално направление 5.12 Хранителни технологии. Тя се разпределя както следва: Кандидатът притежава образователна и научна степен „Доктор“, за която се присъждат **50 точки** в група А. В група В кандидатът формира **125.00 т.** при необходими **100 т.** Представени са научни публикации, които са отпечатани в списания, реферирани и индексирани в световните бази данни Web of science и Scopus. Спазено е изискването за броя на тези публикации – не по-малко от 10. В група Г са представени 32 научни публикации, от които 14 са към

подгрупа Г7, включваща статии в издания, реферирани и индексирани в световните бази данни, публикувани на английски език - 123.34 т., както и 18 публикации в подгрупа Г8, научни публикации в нереферирани списания с научно рецензиране или в редактирани колективни томове – 92.28 т. Общо в група Г кандидатът формира 215.62 т. при изискуем минимум 200 т. В група Д при минимални изисквания 50 т. кандидатът формира 70 т. Представените цитирания са в публикации, реферирани и индексирани в световните бази данни Scopus и Web of Science (Д13). В допълнение, по показател Е, за който няма минимални изисквания при заемане на академична длъжност „доцент“, е посочено участие в 12 проекта, от които 1 международен, 6 проекта финансирани от външни за ССА източник и 5 проекта финансирани от ССА.

III. Основни направления в изследователската дейност на кандидата и най-важни научни приноси

Научноизследователската дейност на кандидата е насочена в две направления:

1. Криобиология и лиофилизация – изследванията са насочени към установяване на технологичните параметри и режимите на замразяване и сублимационно сушене, проучване механизмите на криоувреждане и криозащита на различни биологични обекти: щамове млечнокисели пробиотични бактерии, бифидобактерии, дрожди и ензими, както и изследване възможностите за приложение на криопротектори от различен произход при нискотемпературна обработка.
2. Хранителни технологии – изследванията в това направление са насочени към създаване на нови функционални продукти с подобрени биологични и хранителни характеристики чрез биосинтез и интегриране на някои функционални съставки (биологично активни вещества, пробиотици, пребиотици и други) с цел повишаване на техния здравословен потенциал; използване на технологията на гама облъчване за получаване на храни от животински и растителен произход с удължен срок на съхранение и създаване на нови синбиотични млечни продукти чрез прилагане на иновативни методи за формулиране на състава им.

В резултат на проведените изследвания са направени значими приноси с теоретичен и научноприложен характер. Като по-важни биха могли да се открият следните:

- Доказано е действието на биологично активни компоненти в качеството им на криопротектори, с цел максимално запазване на структурата, жизнеспособността и активността на клетките на пробиотичните щамове след процеса на лиофилизация.
- Експериментално е доказано, че при замразяване на клетъчни суспензии от щамове млечнокисели бактерии (*Lactobacillus delbrueckii* spp. *bulgaricus* щам 1381 и *Streptococcus thermophilus* щам 1374) с висока скорост на охлаждане -400°C/min, след потапяне в течен азот е постигната най-висока преживяемост на бактериите.
- Анализиран е протеиновия профил на лиофилизирана коластра от различни породи кози.
- Оптимизиране на условията за ензимна хидролиза на прясно мляко и суроватка с използване на протеолитични ензими в различни концентрации и продължителност на хидролиза. Получените хидролизирани продукти са с установен висок антиоксидантен капацитет активност и биологична стойност.

- Изследвано е влиянието на гама облъчването върху пчелно млечице и е доказано, че общото съдържание на феноли и флавоноиди, както и антиоксидантната активност се повишават след облъчване с подходящи дози.
- Оптимизиран е ферментационният процес на *Bacillus subtilis* NBIMCC 2353 чрез използване на природни субстрати. Отчетен е повишен добив на протеолитични ензими след добавяне към хранителната среда на натурален колаген и пресен мицел от медицински гъби.
- Разработени са биоферментирани продукти на базата на козе мляко чрез внасяне на допълнителни пробиотични млечнокисели щамове към класическата закваска за кисело мляко. Определени са оптималните условия за получаване на продукти с добра вкусова възприемчивост и запазени качествени показатели. Проследено е съотношението на отделните групи пробиотични бактерии в процеса на съхранение в кефир от козе мляко.

IV. **Значимост на получените резултати** (цитируемост и разпознаваемост на кандидата в научните среди)

Научната дейност на гл. ас. д-р Камелия Логиновска включва провеждане на изключително актуални изследвания, носещи нова и ценна информация на хранителната наука, в частност този дял от нея, посветен на нискотемпературната обработка на биологични обекти (пробиотични щамове, микроорганизми, стартерни култури, казеинови и суроватъчни протеини в прясно мляко и суроватка и др.), както и използването на гама облъчването гама на хранителни продукти като безопасна технология за намаляване на риска от разваляне, елиминиране или значително намаляване на потенциално опасните патогенни микроорганизми и удължаване на срока на годност. Получените резултати са оценени от научната общност в страната и чужбина, за което свидетелстват цитиранията на научните трудове на кандидата. В настоящия конкурс са представени общо 7 цитирания, всички от публикации включени в престижни издания като Radiation Physics and Chemistry, Applied Sciences, Journal of Radioanalytical and Nuclear Chemistry и Heliyon.

V. **Критични бележки, въпроси и препоръки към кандидата**

Нямам критични забележки към документацията на конкурса. Таблицата с наукометричните показатели е изрядно попълнена. Приносите са много добре систематизирани по направления. Препоръчвам на кандидата да продължи с изследванията на коластрата, т.к. при нея има потенциал за разнообразни практически приложения.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

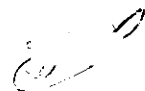
Представените за участие в конкурса документи показват, че научноизследователската дейност на гл. ас. д-р Камелия Кирилова Логиновска отговаря на изискванията на ЗРАСРБ и Правилника за развитие на академичния състав в Селскостопанска академия. Това ми дава основание да оценя **положително** цялостната дейност на кандидата и да предложа на Научния съвет по Технически науки към Селскостопанска академия, да гласува гл. ас. д-р Камелия Кирилова Логиновска да **придобие академичната длъжност „доцент“** в област на висше образование

5. Технически науки, професионално направление 5.12, научна специалност „Технология на биологично активните вещества (вкл. ензими, хормони, белтъчини)“.

Дата: 07.09.2026 г.

гр. София

ИЗГОТВИЛ СТАНОВИЩЕТО:



/доц. д-р Красимир Димов/

OPINION

by **Assoc. Prof. Dr. Krasimir Georgiev Dimov**, Institute of Cryobiology and Food Technologies-Sofia, scientific specialty "Technology of Meat and Fish Products", appointed as a member of the scientific jury by order No. RD 05- 169 / 05.0 8.2026y. of the Chairman of the Agricultural Academy.

Concerning: the scientific activity of a candidate Chief Assistant Professor Dr. Kamelia Kirilova Loginovska,

for awarding the academic position of "Associate professor" in the field of higher education 5. Technical Sciences, professional field 5.12 Food Technologies, major "Technology of biologically active substances (incl. enzymes, hormones, proteins)"

I. General information about the competition and the candidate

The competition for the academic position of "associate professor" in the field of higher education 5. Technical sciences, professional field 5.12. Food technologies, scientific specialty "Technology of biologically active substances (incl. enzymes, hormones, proteins)" was announced in the State Gazette, issue 50 of 02.06.2026. The competition was announced for the needs of the Institute of Cryobiology and Food Technologies - Sofia. Candidate Chief Asst. Prof. Dr. Kamelia Kirilova Loginovska was admitted to participate in the competition.

She was born on January 28, 1969 in Sofia. He obtained a higher education with the educational and qualification degree "Master" - Biotechnologist Engineer at the St. Petersburg State Technological Institute in 1992. In 2024, he acquired the educational and scientific degree "Doctor" in the scientific specialty "Technology of Biologically Active Substances (incl. enzymes, hormones, proteins)" in the field of higher education 5. Technical Sciences, professional direction 5.12 Food Technologies with the topic of the dissertation " Technology for obtaining lyophilized bioactive products based on protein hydrolysates". The candidate's professional and scientific path goes through the "Vulcani Institute" at the Agricultural Academy, Tel Aviv, Israel during the period 1999-2006, where he was the head of the histology laboratory. During the period 2007-2008, he worked at the "Kimron Veterinary Institute" in Israel in a laboratory for virus research. Since 2008, Kamelia Loginovska has been working at the Institute of Cryobiology and Food Technology - Sofia, where she has successively held the positions of expert, assistant and chief assistant from 2024 to date.

II. Scientometric data of the presented scientific output

The scientific output of Chief Assistant Professor Dr. Kamelia Loginovska, submitted for participation in this competition, fully covers and even exceeds the scientometric indicators for occupying the academic position of "associate professor" in the professional field 5.12 Food Technologies. It is distributed as follows: The candidate holds an educational and scientific degree "Doctor", for which **50 points** are awarded in group A. In group V, the candidate scored **125.00 points** out of the required **100 points**. Scientific publications are presented, which are printed in journals, indexed in the global databases Web of Science and Scopus. The requirement for the number of these publications is met - not less than 10. In group G, 32 scientific publications are presented, of which 14 are in subgroup G7, including articles in publications, indexed in world databases, published in English - **123.34 points**, as well as 18 publications in subgroup G8, scientific publications in journals with scientific review or in

edited collective volumes - **92.28** points. In total, in group G, the candidate forms **215.62 points** with a required minimum of **200 points**. In group D with minimum requirements of **50 points**, the candidate forms **70 points**. The presented citations are in publications, referenced and indexed in the global databases Scopus and Web of Science (D13). In addition, under indicator E, for which there are no minimum requirements for holding the academic position of "associate professor", participation in 12 projects is indicated, of which 1 international, 6 projects funded by external sources for the Agricultural Academy and 5 projects funded by the Agricultural Academy.

III. Main areas of the candidate's research activity and most important scientific contributions

The candidate's research activities are focused in two directions :

1. Cryobiology and lyophilization – research is aimed at establishing the technological parameters and modes of freezing and freeze-drying, studying the mechanisms of cryodamage and cryoprotection of various biological objects: strains of lactic acid probiotic bacteria, bifidobacteria, yeasts and enzymes, as well as investigating the possibilities for the application of cryoprotectants of different origins during low-temperature processing.
2. Food technologies - research in this area is aimed at creating new functional products with improved biological and nutritional characteristics through biosynthesis and integration of certain functional ingredients (biologically active substances, probiotics, prebiotics, etc.) in order to increase their health potential; using gamma irradiation technology to obtain foods of animal and plant origin with extended shelf life and creating new synbiotic dairy products by applying innovative methods for formulating their composition.

As a result of the research conducted, significant contributions of a theoretical and scientifically applied nature have been made. The following could be highlighted as more important:

- The action of biologically active components as cryoprotectants has been proven, with the aim of maximally preserving the structure, viability and activity of the cells of probiotic strains after the lyophilization process.
- It has been experimentally proven that when freezing cell suspensions of strains of lactic acid bacteria (*Lactobacillus delbrueckii* spp. *bulgaricus* strain 1381 and *Streptococcus thermophilus* strain 1374) with a high cooling rate of -400°C/ min, after immersion in liquid nitrogen, the highest survival of the bacteria was achieved.
- The protein profile of lyophilized colostrum from different breeds of goats.
- Optimization of the conditions for enzymatic hydrolysis of fresh milk and whey using proteolytic enzymes in different concentrations and duration of hydrolysis. The resulting hydrolyzed products have been shown to have high antioxidant capacity, activity and biological value.
- The effect of gamma irradiation on royal jelly has been studied and it has been shown that the total content of phenols and flavonoids , as well as antioxidant activity, increase after irradiation with appropriate doses.

- The fermentation process of *Bacillus has been optimized subtilis NBIMCC 2353* using natural substrates. Increased yield of proteolytic enzymes was reported after addition of natural collagen and fresh mycelium from medicinal mushrooms to the culture medium.
- Biofermented products based on goat milk have been developed by introducing additional probiotic lactic acid strains to the classic yogurt starter . The optimal conditions for obtaining products with good taste and preserved quality indicators have been determined. The ratio of individual groups of probiotic bacteria during the storage process in goat milk kefir has been monitored.

IV. **Significance of the results obtained** (citability and recognition of the candidate in scientific circles)

The scientific activity of Chief Assistant Professor Dr. Kamelia Loginovska includes conducting up-to-date research, bringing new and valuable information to food science, in particular that part of it dedicated to the low-temperature processing of biological objects (probiotic strains, microorganisms, starter cultures, casein and whey proteins in fresh milk and whey, etc.), as well as the use of gamma irradiation of food products as a safe technology for reducing the risk of spoilage, eliminating or significantly reducing potentially dangerous pathogenic microorganisms and extending the shelf life. The results obtained have been evaluated by the scientific community in the country and abroad, as evidenced by the citations of the candidate's scientific works. A total of 7 citations are presented in this competition, all from publications included in prestigious publications such as Radiation Physics and Chemistry, Applied Sciences, Journal of Radioanalytical and Nuclear Chemistry, and Heliyon.

V. **Critical notes, questions and recommendations to the candidate**

I have no critical remarks about the competition documentation. The table with the scientometric indicators is properly filled in. The contributions are very well systematized by areas. I recommend that the candidate continue with the research on colostrum, since it has the potential for various practical applications.

CONCLUSION

The documents submitted for participation in the competition show that the scientific activity of Chief Asst. Prof. Dr. Kamelia Kirilova Loginovska meets the requirements of the Law for the Development of Academic Staff in the Republic of Bulgaria and the Rules for its implementation in the Agricultural Academy. This gives me reason to **positively assess** the overall activity of the candidate and to propose to the Scientific Council for Technical Sciences at the Agricultural Academy **to vote for Chief Asst. Prof. Dr. Kamelia Kirilova Loginovska to acquire the academic position of "Associate professor"** in the field of higher education 5. Technical Sciences, professional direction 5.12, major "Technology of Biologically Active Substances (incl. enzymes, hormones, proteins) ".

Date: 07.09.2026

Sofia

OPINION SUBMITTED BY:

/Assoc. Prof. Dr. Krasimir Dimov/