

АВТОРСКА СПРАВКА

ЗА НАУЧНИТЕ И НАУЧНО-ПРИЛОЖНИ ПРИНОСИ

на гл. ас. д-р Цветелина Маргаритова Димитрова-Христова
представени за участие в конкурс за заемане на академичната длъжност
„доцент” по научна област 5. Технически науки,
професионално направление 5.12. Хранителни технологии,
научна специалност „Технология на млякото и млечните продукти”
обявен от Институт по планинско животновъдство и земеделие- Троян,
в ДВ, бр. 14/10.02.2023г.

I НАУЧНИ ПРИНОСИ

1. Анализ на химичния състав на краве мляко и връзката му с количествени и качествени признаци:
 - 1.1. *Отчетена е биологичната ефективност, коефициент на биологична пълноценност и химичен състав на млека от Българско червено и Българско черношарено говедо и два генотипа крави от Българското родопско говедо, доказано е, че генотипът оказва влияние върху млечната продуктивност и качествата на млякото. (публикации: В4-7, Г7-7)*
2. Проучен е химичният състав на овче мляко от Каракачанска порода овце за лактационен период, като суровина за производството на кисело мляко и „местен продукт катък” (публикация: Г7-10)
3. Изяснени са факторите, влияещи върху състава и динамиката на основните млечни компоненти в млякото на кози, с оглед подобряване качеството на млечните продукти.
 - 3.1. *Проучен е съставът на козе мляко и някои физикохимични свойства, имащи отношение към качеството му с цел получаване информация за консуматорите относно здравословните ползи от „функционалните храни”, каквито са козето мляко и продуктите от него. (публикация: Г7-9)*
 - 3.2. *Отчетено е влиянието на различни фактори – генетични, физиологични и средови върху динамиката на млечните компоненти в млякото на кози, което е необходимо за прогнозиране качеството на млякото и млечните продукти и модифициране на производствения процес. (публикация: Г7-8)*
4. Анализ химичният състав на месо от говеда и връзката му с количествени и качествени признаци.

- 4.1. Проследени са физикохимичните показатели на различни мускули (*m. semitendinosus*, *m. semimembranosus*, *m. longissimus dorsi*), изолирани от трупа на угоени говеда от породите Безрог Херефорд, Абердин Ангус и Лимузин. Доказано е, че породата и полът оказват влияние върху основните показатели характеризиращи физикохимичния и качествения състав на месото. (публикация: Г7-1)
5. Изследвана е кожата на говеда като основна суровина на кожарската и кожухарската индустрия:
- 5.1. Установени са :
- Тегло, размери, процент на кожата от живата маса, дебелина на кожата в различни участъци и площ на кожата на угоени мъжки телета, заклани на 15 месечна възраст от породите: Симентал, Лимузин, Херефорд, Абердин Ангус, Българско родопско говедо, Родопско късорого говедо и Сиво искърско говедо. Доказано е, че телетата отглеждани и хранени при еднакви условия, дават сурови кожи различаващи се по количествени показатели. (публикации: В4-9, Г7-5)
6. Теоритични принципи и методични основи за оценка на адаптационната способност на месодайни крави:
- 6.1. Направен е анализ и оценка на екстериора на крави от породата Лимузин внесени от Унгария и техните потомци родени в България, във връзка с адаптационната им пластичност и адаптивност в района на град Троян. (публикация: В4-8)
7. Анализ на факторите, влияещи върху репродуктивния процес при различни породи овце с цел повишаване производителността на стадата.
- 7.1. Установена е взаимовръзката между факторите (порода, възраст, тегло, сезон, година, хранене, телесно състояние на животните, методи на синхронизация и осеменяване), имащи отношение върху заплождането при овцете, живото тегло при раждане на агнетата, за постигане на по-добри икономически резултати във фермата. (публикации: В4-3, В4-5)
8. Проучване на някои плацентарни характеристики при кози от Българска бяла млечна порода и кръстоските ѝ с Англонубийска и Тогенбургска.
- 8.1. Изследвана е връзката между паритета, теглото при раждане и някои плацентарни характеристики при кози. Установено е, че плацентата на кози раждащи за четвърти път е достоверно най-тежка. Съществува положителна корелация между теглото на плацентата и теглото на яретата при раждане. (публикация: Г7-2)

- 8.2. Изяснена е връзката между някои параметри на плацентата (теглото, брой котиледони, плътност на котиледоните ефективност на плацентата), с генотипа на козите, вида и теглото при раждане и пола на яретата. Отчетена е по-висока плацентарна ефективност при кози от породата Българска бяла млечна в сравнение с кръстоските ѝ с Англонубийска и Тогенбургска порода. (публикация: В4-4)
9. Изследвана е динамиката на ректалната температура при новородени ярета – единаци и близнаци по време на първия час след раждането. Установена е способност за активиране на терморегулаторните реакции на яретата, отговорни за подържането на хомеотермията на тялото в нормални физиологични граници през ранния постнатален период. (публикация: В4-6)

II. НАУЧНО-ПРИЛОЖНИ ПРИНОСИ

1. Направен е мастнокиселинният профил и качествена оценка на мастната фракция на козе мляко и бяло саламурено сирене произведено от Българска бяла млечна порода и кръстоските ѝ с Англонубийска и Тогенбургска порода.
- 1.1. *Определено е съдържанието на мастните киселини в козе мляко и бяло саламурено сирене на 45-ия ден от процеса на зреене от Българска бяла млечна порода и кръстоските ѝ с Англонубийска и Тогенбургска порода за лактационен период. Изчислени са липиден превантивен скор, атерогенен и тромбогенен индекс, във връзка с качествената оценка на мастната фракция. Въз основа на липидните индекси и съдържанието на транс мастни киселини се доказва, че козето мляко и бялото саламурено сирене на 45-ия ден от процеса на зреене са продукти с нисък рисков фактор за здравето на човека. (публикация: Г7-3, Г7-6)*
- 1.2. *За първи път е изчислено и въведено съотношението между хипер и хипохолестеролемичните (h/H) мастни киселини във връзка с качествената оценка на мастната фракция на суровото козе мляко и бяло саламурено сирене. (публикация: Г7-3, Г7-6)*
- 1.3. *За първи път е направена оценка на транс мастните киселини в сурово козе мляко, бяло саламурено сирене и кефир. (публикация: В4-1, Г7-3, Г7-6)*
- 1.4. *Определени са основните групи мастни киселини в кефир на 14-ти ден от процеса на съхранение произведен от млякото на Българска бяла млечна порода и кръстоските ѝ с Англонубийска и Тогенбургска. Установено е високо съдържание на наситени мастни киселини (над 1.5g/100g продукт) и ниско съдържание на транс мастни киселини. Въз основа на изчислените липидни индекси е доказано, че*

изследваните партиди кефир имат добре балансиран мастнокиселинен състав и се определят като продукти с подчертани здравословни ефекти. (публикация: В4-1)

2. Анализ на основните физикохимични параметри в козе мляко, биволско мляко и продукти от тях.
 - 2.1. *Определени са качествени показатели на сурово козе мляко от Българска бяла млечна порода и кръстоските ѝ с Англонубийска и Тогенбургска порода за лактационен период и изменението в състава на произведеното бяло саламурено сирене от 24-ия час към 45-ия ден от процеса на зреене за подобряване на качеството на продукта по време на технологичния процес. (публикация: Г7-4)*
 - 2.2. *Направена е оценка на качеството на мляко от биволи порода Българска Мура отглеждани в различни райони на страната и е проследено изменението на физикохимичните параметри при производството на продукта биволско кисело мляко. Доказано е, че биволи от една и съща порода, отглеждани в различни райони на страната през лактационния период, дават различно качество на млякото, като оптимални показатели са получени при отглеждането им в равнинни, следвани от полупланински и планински условия. (публикация: В4-10)*

23.03.23г
гр.Троян

Изготвил:

(гл. ас. д-р Цветелина Маргаритова Димитрова-Христова)