

РЕЦЕНЗИЯ

НАЦИОНАЛЕН ЦЕНТЪР ПО ОБЩЕСТВЕНО ЗДРАВЕ И АНАЛИЗИ	
Изх. №:	20
Вх. №:	34711/31.08.2018

ОТ

ПРОФ. Д-Р ВЕСЕЛКА ЛАЛЕВА ДУЛЕВА, ДМ
НАЧАЛНИК ОТДЕЛ „ХРАНИ И ХРАНЕНЕ“

НАЦИОНАЛЕН ЦЕНТЪР ПО ОБЩЕСТВЕНО ЗДРАВЕ И АНАЛИЗИ, СОФИЯ

ОТНОСНО: конкурс за заемане на академична длъжност „Доцент” по област на висше образование 7. „Здравеопазване и спорт”, професионално направление 7.1 „Медицина” специалност „Хигиена”, за нуждите на Отдел „Химични вещества и смеси и материали за контакт с храни“ към Дирекция „Аналитични и лабораторни дейности”, НЦОЗА, обявен в ДВ бр.37/04.05.2018 год

Анализ на кариерния профил на кандидата.

За участие в конкурса за заемане на академична длъжност „Доцент” по област на висше образование 7. „Здравеопазване и спорт”, професионално направление 7.1 „Медицина” специалност „Хигиена”, за нуждите на Отдел „Химични вещества и смеси и материали за контакт с храни“ към Дирекция „Аналитични и лабораторни дейности”, НЦОЗА, обявен в ДВ бр.37/04.05.2018 год. и публикуван на <http://ncphr.government.bg> на 04.05.2018 г., е допуснат за участие единствен кандидат – Десислава Кръстева Гюрова, дм - Гл. асистент в Отдел „Химични вещества и смеси и материали за контакт с храни”, Дирекция „Аналитични лабораторни дейности”, НЦОЗА.

Десислава Кръстева Гюрова е родена на 19.06.1970 г., през 1984 г. завършва 35 РЕГ „М.И. Калинин” с изучаване на руски език, а през 1989 год. се дипломира във Висш химико-технологичен институт, София, Специалност „Неорганични и електрохимични производства“ Специализация „Технология на неорганичните вещества“. През 2003 год. г-жа Гюрова придобива Специалност «Санитарна химия» към Медицински университет, София. От 2013 год. след защита на дисертационен труд на тема „Хранителни влакнини в български храни” в НЦОЗА г-жа Гюрова е с образователна и научна степен ДОКТОР по научната специалност „Хигиена”.

За периода 1996 – 2001 г. Десислава Гюрова работи като химик в лаборатория „Производствена токсикология” към СХЕИ. От 2001 год. г-жа Гюрова заема последователно длъжности към Националния център по обществено здраве и анализи и предшестващите го

структури: Химик – специалист в Лаборатория « Химия на храните », Научен сътрудник III ст.- II ст., асистент и завеждащ Лаборатория „Химичен състав на храните“, Гл. асистент и Началник сектор „Органичен анализ“ в Сектор „Органичен анализ“, Дирекция „Аналитични и лабораторни дейности“, Гл. асистент в Отдел „Химични вещества и смеси и материали за контакт с храни“, Дирекция „Аналитични лабораторни дейности“.

За периода 2000 – 2017 г. Гл. асистент Гюрова преминава 17 квалификационни и обучителни курса. Специализациите са по актуални теми в областта на химичните анализи, лабораторната и научна дейности: Семинар „FOT EXPO 2017, посветен на сертифицирани референтни материали и междулабораторни тестове“, Курс “Система за управление на лаборатория съгласно БДС EN ISO/IEC 17025. Основни изисквания и необходими доказателства за тяхното изпълнение“, Съюз на метролозите в България, София, Курс „Електронни таблици с MS EXCEL“ базов курс и надграждащ курс, Институт по публична администрация, София Курс „Електронни таблици с MS EXCEL“ , Курс „Презантационни умения, MS POWER POINT“ базов курс, Институт по публична администрация, София, Курс „Как да търсим и намираме полезна информация за европейските регулации и политики“, Институт по публична администрация, София, Курс „Валидиране и верифициране на химични и микробиологични методи за изпитване“, НЦОЗА, София, Курс “Лаборатории за изпитване и/или калибриране – преход към БДС EN ISO 17025:2006. Техническа компетентност на персонала”, ИА на БСА София, Курс “Пробовземане и манипулиране на образци - част от системата за управление на лабораториите за изпитване”, ИА на БСА София, VII Международен Варненски Симпозиум “Затлъстяване и съпътстващи заболявания”, Съюз на Научните медицински Дружества в България, Албена, България, Курс по Компютърна грамотност WINDOWS 98; MS OFFICE 2000; WORD; EXCEL, Учебен център „Славкова“, София, Обучение и издържан изпит в семинар “Качество. Лабораторни изпитвания. Измервания”, Съюз на Специалистите по Качество в България, София; Обучение и придобита квалификация за „вътрешен одитор“ по ISO 10011 - части 1,2,3, София.

Г-жа Д. Гюрова е председател на ТК 32 „Селскостопански и хранителни продукти“ към БИС и заместник ръководител/технически ръководител на ИЦ „ЗДРАВЕ“ при НЦОЗА.

Общо описание на представените материали по конкурса.

Представените от Гл. асистент Десислава Гюрова материали и документи по конкурса напълно съответстват на изискванията за заемане на академичната длъжност „Доцент“, посочени в Правилника за условията и реда за придобиване на научни степени и заемане на академични длъжности в НЦОЗА.

За участие в конкурса Гл. асистент Гюрова е представила всички необходими документи. Представените материали и документи са изчерпателни, характеризират дългогодишната работа, значителния професионален опит на кандидата и дават възможност за анализ и рецензиране на научната дейност, публикационната активност и научно-творческите постижения на г-жа Гюрова.

Оценка на научните трудове на кандидата за цялостното академично развитие.

Научната продукция и публикационна активност на Гл. асистент Гюрова включва 40 публикации, 7 от които са свързани с дисертационния труд. В чужди издания Гл. асистент Гюрова има 6 публикации и 23 в български издания. На 9 от публикациите тя е самостоятелен автор, а на 18 от тях е първи автор.

Според представената от НАЦИД авторската справка, публикациите на г-жа Гюрова са с общ Импакт фактор – 8,62.

Публикациите на Гл. асистент Гюрова, съгласно представените справки са с 27 цитирания в наши и чужди издания.

В научната дейност на Гл. асистент Гюрова се включват 24 участия в научни форуми, от които 10 в международни конгреси и конференции.

Гл. асистент Гюрова участва в разработването на научната тематика на НЦОЗА, ръководител е на научна планова тема „Таблицы за химичен състав на български хранителни продукти“. Гл. асистент Гюрова участва в национални и международни проекти.

Научните, методичните и научно-приложните приноси на гл. асистент Гюрова показват дълбочината на знанията и интересите ѝ. Представените от гл. ас. Десислава Кръстева Гюрова, дм приноси в научно-теоретичната и практическо-приложната дейност могат да бъдат условно систематизирани в четири направления:

1. Химичен състав на храните и таблици (бази) данни за състав.

1. 1. Таблицы за химичен състав на български хранителни продукти - Информацията за концентрацията на основните нутриенти и другите важни хранителни компоненти се използва в различни области, особено в областта на общественото здраве и храненето. Научната тематика „Таблицы за химичен състав на български хранителни продукти“ за периода 2013 – 2018 г. включва анализирането на над 164 храни; като са извършени над 714 анализа за макро- и микронутриенти, мастнокиселинен състав, нишесте, енергийна стойност.

Определено е съдържанието на захари, захароза и лактоза, хранителни влакнини и нишесте по валидирани и верифицирани акредитирани методи от следните групи храни: зеленчуци, сладкарски изделия, хляб и хлебни изделия, зърнени продукти, месо и месни про-

дукти, мляко и млечни продукти, консерви и ядки. Анализирани са 17 вида храни (1 баница; 2 вафли; 1 лимец; 2 млечни продукта; 4 слънчоглед; 2 брашна; 3 вида боза; 1 мюсли; 1 проба кайма замразена) за 17 захари; 29 захарози; 2 лактози; 9 влакнини; 10 нишесте. Стойностите на нутриентите са организирани в програмен продукт в съответствие с международните стандарти и препоръки за документиране в базите данни за състав, с резултати от анализите с посочена неопределеност.

1.2. Международен проект Euro FIR (Европейска ресурсна мрежа за хранителна информация) - (2005 – 2010 г.) – разработена е за първи път в Европа единна онлайн платформа с актуална информация за състав на храните, която включва и състав на традиционни български храни. Разработен е EuroFIR Standard, който послужи като рамка за компилация и разпространение на данните за състава на храните, както и описание на процедурите, свързани с управлението и обмена на данни. Във връзка с участието в проекта са реализирани следните дейности: Разучаване и превод на EuroFIR технически стандарт с указания в него как се индексират и описват храните; Самостоятелно обучение с компютърна програма LANGUAL; Закупуване на определени храни, пълно описанието на състава им по етикети и индексирането на 826 храни с компютърна програма LANGUAL; Документиране химичния състав на 826 храни /описание на химични методи, параметри на метода, литературни източници, описание на храните/; Документиране стойности на 37 нутриенти за всяка храна; Създаване и документиране на оригинални групи храни съгласно международните препоръки; Пълно описание на 98 включени нови храни.

1.3. Европейски проект на FAO - Събиране и компилиране на аналитични данни за състав на храните за региона на Европа и Централна Азия с основната цел на проекта е изготвянето на регионални таблици за състав на храните от избрани страни от Централна и Източна Европа чрез предоставяне на надеждни аналитични данни за крайните потребители в дадените страни. Публикуване на компилираната база данни на официалната страница на FAO. Във връзка с участието в проекта са реализирани следните дейности: обучение чрез онлайн курс на FAO FAO/INFOODS e - Learning Course on Food Composition Data; Обучение със софтуерен продукт по събиране на данни за състав на храни и проверка; Изготвяне на първичен работен и окончателен списък от храни; Събиране и компилиране на данни за химичен състав на 140 храни; Документиране на стойности за 32 нутриента (енергия в kcal (kJ); влага; протеин; мазнини; наситени; мононенаситени и полиненаситени МК; въглехидрати, захари; захароза, глюкоза и фруктоза; хранителни влакнини; пепел; вит.А (като all-trans retinol); β-каротен; вит.Е (като alpha-tocopherol); вит.В2; вит.С (като L-ascorbic acid); Ca; Fe; Mg; P; K; Na; Zn; Cu; Mn; NaCl и сухо вещество в софтуерен продукт със сканирани оригинални референтни източници: 92 ла-

бораторни протоколи; Изпращане на окончателен списък със състава на 140 храни на координаторите на проекта - Национален Център по Земеделие и Храни, Братислава, Словакия; Изграждане на „АРХИВНА БАЗА ДАННИ“, включваща собствени аналитични данни от химични анализи, и полагане началото на изграждането на съвременна база данни за химичен състав на българските храни; Генериране на данните за състава на храните във формат в съответствие с международните препоръки, така че те да бъдат сравними и надеждни и да могат директно да бъдат включвани в регионални и международни бази данни.

I. 4. Макронутриенти - В периода (2014 г. – 2016 г.) е проучено съдържанието на макро и микронутриенти в 46 вида зърнени продукти (хляб, пшеница, пшенични трици, брашна, зърнена закуска, бисквити и кроасани). За определяне на макронутриентите са използвани верифицирани стандартизирани методи.

I. 5. Въглехидрати:

I. 5. 1. Захари - внедрен и валидиран е течнохроматографски метод с рефрактометрична детекция ЛМИ:ИЦЗ 01.02 за определяне на захари в храни.

Изследвано е съдържанието на моно - и дизахариди /захароза, глюкоза, фруктоза/ в 11 вида зеленчуци и 14 вида зеленчукови консерви. Изследван е химичният състав на боза, произведена по класическата рецептура от зърнена каша и захар и на боза по съвременна рецептура със синтетични подсладители и консерванти, с акценти към съдържанието на захари и влакнини. Анализирани са осемнадесет вида сухи сладкарски изделия за съдържание на захари и хранителни влакнини, като са използвани верифицирани стандартизирани методи за изпитване. Проучване обхващащо единадесет търговски марки бели и "черни" хлябове (типове, ръжени, пълнозърнести и т.н.) българско производство, от различни производители бяха анализирани за съдържание на инвертна захар.

I. 5.2. Полиоли

Направен е подробен обзор на ролята на полиолите като ключови съставки, даващи възможност за производството на беззахарни продукти, които са нискоенергийни и с нисък гликемичен индекс, както и широката им употреба в сладкарската промишленост като заместители на захарта

I. 5.3. Олигозахариди - Внедрен и верифициран в българската практика е метод за анализ на фруктан определяне на фруктоолигозахариди и фруктан – полизахариди.

I. 5.4. Нишесте - Внедрен е поляриметричен метод за определяне на нишесте в зърно и зърнени продукти. Резултатите от анализите на 10 храни за нишесте са включени в Таблиците за химичен състав на български хранителни продукти

I. 5.5. Хранителни влакнини - Проучено е съдържанието на хранителни влакнини в български зърнени храни от следните групи: брашна, зърнени храни, различни асортименти хляб, чрез използването на различни методи в различните периоди на изследване. Резултатите показват високо съдържание на влакнини в много от диетичните видове хляб на българския пазар – от 10% до над 35-40%. Препоръчва се стандартизиране на техните рецептури, технологии и качества и унифициране на методите за анализ, като се предлага референтен за страната метод да бъде АОАС 985.29 (I.29). Съдържанието на хранителни влакнини е проучено по следните методи :

Методични приноси:

Внедрени и верифицирани методи за химичен анализ на хранителните влакнини (общо 4):

- Метод за количествено определяне съдържанието на разтворими (РВ) и неразтворими влакнини (НВ) по ISO 5498 - 1981 (Е) с допълнения и модификации по Mc Combs, E.A. и Prosky.
- Методи за определяне на тотални хранителни влакнини като сума от:
 - (2) разтворими (РВ) АОАС метод 993.19 и
 - (3) неразтворими (НВ) по АОАС метод 991.42.
- Ензимно-гравиметричен метод за определяне на тотални хранителни влакнини в храни от растителен произход – АОАС метод 985.29.

II. Анализ на някои добавки в храни - Определено е съдържанието на синтетични

подсладители (Ацесулфам К (Е 950), Захарин (Е 954) и Аспартам (Е 951)) в напитки (безалкохолни, слабогазирани, енергийни и напитки с вкус на кола), натурални сокове и боза и тяхното съответствие с европейското законодателство. Използван е акредитиран метод с високоефективна течна хроматография за водоразтворими храни.

III. Материали и предмети, имащи отношение към здравето на хората

1. Съставки в козметични продукти - Проведено е проучване с 14 български козметични продукта от три български производителя, преди пускането им на пазара с цел да се установи реалната им защита от UVB и UVA лъчи и съответствието ѝ с изискванията на законодателството. Получените резултати от in vitro метода показват, че всички изпитани 14 продукта могат да бъдат класифицирани като слънцезащитни.

2. Фталати - Направена е оценка на експозицията на тези химикали и значението ѝ за здравето на човека.

VI. Някои приноси, които не влизат в обособените направления, са свързани с

изчерпателен преглед на аналитичните методи за анализ на водно- и мастноразтворими витамини в храни и акцентирането върху необходимостта от усъвършенстване на тези методи, и по-специално, от създаването на подобрени и стабилни аналитични техники, които са приложими към широк спектър от хранителни матрици и мониторинг на приема на йод чрез йодиране на солта.

Научните, методичните и научно-приложните приноси на гл. асистент Гюрова дават възможност да се обогати националната база данни за състав на храните, да се използват съвременни методи, които осигуряват надеждна и сравнима с европейските резултати база за извършване на оценка на хранителен прием на населението в България. Получените чрез тях резултати и направените анализи са база за определяне на приоритети и разработване на националната хранителна политика.

Оценка на учебно-методическата и преподавателската дейност.

Учебно-преподавателската натовареност включва ръководство, организиране и/или участие като лектор в курсове за продължаващо среддипломно обучение на медицински и немедицински специалисти от хигиенната мрежа по проблемите на химичен състав на храни; участие като лектор в основни курсове по следдипломно обучение по специалността „Хранене и диететика“; провеждане на практически семинари и индивидуални обучения. За периода 2008 до 2017 г., общата учебна натовареност на гл.ас. Десислава Кръстева Гюрова, дм, възлиза на 124 учебни часа.

Обща оценка за съответствието на кандидата спрямо задължителните условия и задължителните количествени критерии и наукометрични показатели съгласно Правилника за условията и реда за придобиване на научни степени и заемане на академични длъжности в НЦОЗА.

Представените публикации от на гл.ас. Десислава Кръстева Гюрова, дм показват професионалната подготовка в областта на аналитичната и методична химична дейност, възможност за задълбочено анализиране на научни данни, самостоятелно разработване и прилагане на научни и научно-приложни методи и програми.

Кариерното развитие на гл.ас. Десислава Кръстева Гюрова, дм и представените документи, научни публикации и материали, ми дават основание да твърдя, че тя е изграден професионалист, подготвен и компетентен учен в областта на химичните анализи за целите на общественото здраве, преподавател, ангажиран с подготовка на кадри. Научната дейност на гл.ас. Десислава Кръстева Гюрова, дм съответства на всички задължителни условия и

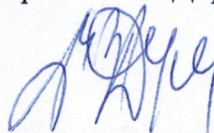
изискванията за заемане на академичната длъжност „Доцент”, посочени в Правилника за условията и реда за придобиване на научни степени и заемане на академични длъжности в НЦОЗА и Закона за развитие на академичния състав в Република България за заемане на академична длъжност „Доцент”.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Анализът на представените документи за научно-изследователска, учебно-преподавателска дейност и публикационна активност на гл.ас. Десислава Кръстева Гюрова, дм ми дава основание да твърдя, че кариерното ѝ развитие отговаря на задължителните и специфични условия и наукометрични критерии за заемане на академична длъжност „Доцент” по научната специалност "Хигиена", област на висше образование 7. Здравеопазване и спорт, професионално направление 7.1. Медицина.

Убедено гласувам „ЗА“ присъждане на гл.ас. Десислава Кръстева Гюрова, дм на академична длъжност „Доцент” по област на висше образование 7. „Здравеопазване и спорт”, професионално направление 7.1 „Медицина” специалност „Хигиена”, за нуждите на Отдел „Химични вещества и смеси и материали за контакт с храни“ към Дирекция „Аналитични и лабораторни дейности”, НЦОЗА.

Подпис:



ПРОФ. Д-Р ВЕСЕЛКА ДУЛЕВА, ДМ