

РЕЦЕНЗИЯ

от

доц. д-р Росица Кирилова Еникова-Косовска, дм
Медицински Университет – Плевен, ФОЗ, Катедра по хигиена, медицинска екология,
професионални заболявания и МСЗ

ОТНОСНО : конкурс за заемане на академичната длъжност „Доцент“ по „Хигиена“, област на висше образование 7. Здравеопазване и спорт, професионално направление 7.1. Медицина, към Министерство на здравеопазването – Национален Център по обществено здраве и анализи. Конкурсът е обявен в ДВ, бр.37 от 4 май 2018 г. за нуждите на Отдел „Химични вещества и смеси и материали за контакт с храни“ към Дирекция „Аналитични и лабораторни дейности“ на НЦОЗА и се провежда въз основа на Заповед на Директора на НЦОЗА № 380/29.06.2018 г.

По обявения конкурс за академичната длъжност „Доцент“ по научна специалност „Хигиена“, участва единствен кандидат Десислава Кръстева Гюрова, главен асистент в отдел „Химични вещества и смеси и материали за контакт с храните“ към Дирекция „Аналитични и лабораторни дейности“ в НЦОЗА.

Биографични данни и кариерно развитие.

Д.Гюрова е родена на 19 юни 1970 г. в гр. София. Завършила е 35 Руска езикова гимназия „М.И.Калинин“ през 1988 г. Магистър по специалността „Неорганични и електрохимични производства“ със специализация „Технология на неорганичните вещества“. Образователната й степен е придобита във ВХТИ, София, 1994 г. Трудовата й дейност започва в лаборатория „Производствена токсикология“ на СХЕИ (1996 – 2001 г.) с основни дейности – клинични и химични анализи в биологични материали. От м. септември 2001 г. работи в лаборатория „Химия на храните“ като химик-специалист, по-късно научен сътрудник III – I ст. (гл.ас.) в Националния център по хигиена, медицинска екология и хранене, понастоящем – НЦОЗА. Придобива медицинската специалност „Санитарна химия“ през 2003 г. През 2013 г. защитава дисертационен труд на самостоятелна подготовка за придобиване на ОНС „Доктор“ по медицинската научна специалност „Хигиена“ в НЦОЗА, София. Темата е „Хранителни влакнини в българските храни“. Владее писмено и говоримо английски и руски езици.

Д.Гюрова се изгражда като специалист в различни методологични области на химичния анализ на нутриентите в храни – белтъци, въглехидрати, влакнини, мазнини, витамини, минерали, добавки. В тази област усвоява разнообразни химични методи – от класическите аналитични процедури до най-съвременни хроматографски техники. Познава внушителната по обем международна стандартизирана методологична база на съвременната хранителна химия, проблемите на валидирането, верифицирането на методите, калибрирането на апаратурата, системите за управление и акредитацията на лабораториите за изпитване. В тези области е преминала през специализирани курсове на ниво продължаваща СДК, в които днес е и лектор [III]. Успешно участва в международни междулабораторни изпитвания. Активно сътрудничи с Българския Институт по стандартизация (БИС) като преводач, редактор, експерт, а понастоящем е председател на Технически Комитет 34 „Селскостопански и хранителни продукти“ към БИС. С тази подготовка Д.Гюрова успешно осъществява експертно-консултативни

дейности и участва в международни изследователски проекти в областта на химичния състав на съвременните храни [IV].

Описание на представените материали по конкурса.

Конкурсните документи са представени в съответствие с изискванията на Правилника за развитие на академичния състав на НЦОЗА и включват: европейски формат автобиография, копия от документи за трудово-правното състояние, копия от дипломите за придобиване на ОНС „Доктор“ и придобита специалност „Санитарна химия“; списъци на публикации в специализирани научни издания и участия в научни форуми, копия на научните публикации извън тези за защита на ОНС „Доктор“; копия от резюметата на научните трудове и участия в научни форуми; справка от НАЦИД за цитиранията, справки от НАЦИД и авторска за импакт-фактор, авторска справка за научните приноси, списъци на участия в национални и международни курсове и други дейности със съответните сертификати, документи за преподавателската натовареност и др., подредени добре в надлежния порядък.

Оценка на научните трудове на кандидата за цялостното академично развитие.

Д.Гюрова се изгражда като специалист с разностранни интереси в основния си научно-изследователски профил – състав и химичен анализ на храните, неразделна част от хигиената на храните и храненето. Представеният списък от общо 39 научни публикации (27 научни статии в български специализирани научни списания и в електронен формат, 6 статии на английски език в чужди специализирани издания, автореферат на дисертацията за придобиване на ОНС „Доктор“ и 6-те статии към нея, 26-те участия в български и международни научни форуми), дава общо впечатление за една активна изследователска дейност и стремеж към навременно публикуване на важните постигнати резултати. Характерен е импулсът ѝ към анализ на теоретични въпроси, свързани главно с методологията на химичната аналитична дейност в обширната научна област на състава на храните.

Подробната авторска справка за научните приноси обективно откроява научните направления, в които от една страна е постигнат много голям обем от собствени данни за химичния състав на храните, а от друга – е направен анализ на методологичните подходи с акцент върху въвеждането и използването в изследователската и експертна работи на най-актуалните, подходящи и точни химични методи. Без да следвам хронологията на авторската справка, ще изтъкна най-важните научни постижения и приноси на кандидатката:

- Безспорно, най-съществен раздел от нейната изследователска работа са въглехидратите в храните. Обхванати са : моно- и дизахаридите; полиолите; олигозахаридите; обширната категория на полизахаридите – както α -глюканите (нишесте и продукти на неговата хидролиза), така и не α -глюканите или ненишестените полизахариди, т.е. хранителните влакнини. Публикациите в тези области (без автореферата и публикациите във връзка с дисертацията) можем да разделим в три основни тематични направления :
 - а) фактически данни – резултати от изследвания на съдържанието им в различни храни [I: 4,7,12,14,17,20,21,25,29,32; II: 1,2,5,14,17,18,22];
 - б) споделяне на опит по съвременните аналитични методи [I: 9,11,19,21,25,34; II: 3,4,7, 11, 14];

в) класификации, характеристики, оценка на свойствата, важни за диетологичната практика и приложими в нея [I: 2,11,19,23,30,34].

- След защитата на дисертацията в областта на хранителните влакнини Д.Гюрова продължава разработките си в тази актуална област и днес опитът ѝ е признат и в средите на специалистите в диететиката, и в тези от хранителната промишленост. Изследванията за съдържанието на фибрите в български храни - зърно, брашна, хляб, плодове и зеленчуци, ядки са неин съществен принос както за съвременните база данни с немалък обем собствен фактически материал, така и за внедряването на съвременни адекватни методи за анализ на разтворими, неразтворими и тотални хранителни влакнини, включително добре мотивирания от кандидатката референтен/арбитражен за страната ни метод за определяне на тотални хранителни влакнини (АОАС 985.29) . Именно той дава стойностите, необходими за коректно етикетирание с определяне на енергийното съдържание и коректно формулиране на хранителни претенции [I: 21, 23, 29, 30, 32, 34 ; II: 7,9,17].
- Авторката отделя внимание и на нискомолекулните въглехидратни биополимери – олигозахаридите, разглеждани като бифидогенни фактори и вещества с пребиотични свойства. Сред методичните приноси в този сегмент на въглехидратното съдържание е внедряването на верифициран метод за определяне на най-разпространените днес пребиотици – фруктоолигозахаридите (фруктан), използван в експериментални изследвания и за определяне в някои храни [I: 25; II: 9].
- Д.Гюрова е внедрила и верифицирала надежни методи за съдържание на α -глюкани (нишесте) в някои храни. Това има голямо значение не само за изследователски цели, но и за потвърждаване на обявявани хранителни претенции за храни и хранителни добавки в днешната реалност на тяхното производство и предлагане на пазара [I: 19, 21, 25, 34].
- Постигнала е също голям напредък в методите за анализ на моно- и дизахариди, например високоефективни хроматографски техники за разделно доказване на захари в захарни смеси, а това е от особено важно значение за специалистите диетолози при съставянето на здравословни хранителни режими и менюта. Освен това коренно се променят подходите за изчисление на въглехидратното съдържание на храните в посока по-висока обективност с оценка на гликемичните индекси [I: 9,11,12,17,20; II: 1,2]. Полиолите са в обсега на интересите на кандидатката, но засега на ниво обзорни проучвания [I: 2].
- В областта на химичния анализ на белтъците обемът научна продукция на Д. Гюрова е сравнително по-ограничен. Но наред с публикуваните фактически данни за съдържанието им в отделни групи храни, тя прави задълбочен сравнителен анализ на методите за определяне на белтък в храните, където акцентите са върху значението на подбора на метод при изследвания на различни матрици. Особено внимание се отделя на прилагането на адекватни

фактори на превръщане на азота в белтък при методите с анализ на азотното съдържание (Келдал в неговите многобройни модификации). Това е много важно за поддържането на високо ниво на аналитичната, експертната и експертна практики в лабораторията [I: 7,8,13].

- В областта на химичния анализ на липидите обемът на научната продукция на Д.Гюрова е сравнително по-малък, но е неразделна част от публикуваните резултати за съдържание на макро- и микронутриенти при създаването и документирането на базата данни за химичния състав на храните. Много важен е обзорът на аналитичните методи за определяне на съдържанието на холестерол в храни, което маркира бъдещи проекции в работата ѝ за пълноценно обхващане на проблема за състава на съвременните храни [I: 13, 17, 21, 33].
- В обсега на вниманието на кандидатката са и витамините – водноразтворими и мастноразтворими [I: 15,16]. Отново наред с публикуваните фактически данни тя прави аналитичен преглед на методологиите на тяхното изследване в храните и работи с най-съвременни методи - предпоставка за обективни съпоставими резултати в различни матрици за правилно информиране на медицинската общественост за съдържанието на витамини в съвременните храни.
- Коренно променените в съвременните условия животински и хранителни суровини, породи, сортове, видове и асортименти храни с произход от нашия регион и от внос изключително усложняват проблемите на днешната теоретична и приложна диетология. Българските „Таблицы за състава на българските храни“ (1975 г.) са анахронични и вече неизползваеми. Характерният творчески облик и подход на кандидатката, обвързващ фактическите данни за съдържанието на макро- и микронутриентите в храните с тяхното физиологично значение и с възможно най-точните съвременни методи за изследването им в храните, е важна предпоставка за изграждането на актуална, реална база данни, необходими днес и сега на лекарската колегия в диететиката. Д.Гюрова ръководи съответната научна тема „Таблицы за химичен състав на български хранителни продукти“, чрез която се изгражда съвременната база данни за суровини и храни от животински и растителен произход (над 164 храни). Стойностите на нутриентите са организирани в програмен продукт в съответствие с международните стандарти и препоръки за документиране на резултатите от анализите с посочена неопределеност [I: 7,8,15,16,21,33; II: 1,5,7,8,10,12,15,16,17,22,23,26].
- Пълна информация за състава на храните днес е трудно да се състави на национално ниво. Поради това в Европа бе разработена единна онлайн платформа с актуална информация за състава на храните от Европейската ресурсна мрежа за хранителна информация (Euro FIR), в която 49 научни учреждения и центрове от 26 европейски страни чрез сътрудничество и партньорство участват с национални бази данни за химичния състав на храните. Безспорен принос на Д.Гюрова е участието на НЦОЗА под нейно ръководство в международния проект Euro FIR (2005 – 2010), в който са индексирани и документираны със стойности по 37 химични показателя 828 български храни [I: 10,31; II: 6, 8, 12,15, 16,19,20,21,22,23,24].

- Друг успешен Европейски проект на ФАО „Събиране и компилиране на аналитични данни за състав на храните за региона на Европа и Централна Азия“ (2016 – 2017 г.) с основна цел съставяне на регионални таблици за състава на храните е осъществен в НЦОЗА под ръководството на Д.Гюрова. Изпълнението на задачите по този проект дава като резултат събрани и компилирани данни за химичния състав на 140 български храни с документиране на стойности за 32 нутриента на базата на собствени проучвания и създаването на съвременна „Архивна база данни“ с възможности те директно да бъдат включвани в регионални и международни бази данни [II: 8,13,16].
- Д.Гюрова има интереси и в други области на хигиената и санитарната химия – съставки на козметични продукти, анализи на технологични добавки в напитки, натурални сокове, солта в храните, боца и др. и дава своя принос в колективни разработки по тези разнообразни теми [I: 1,3, 6, 22,24, 26, 27; II: 9].

Д.Гюрова познава добре европейското законодателство в областта на хигиената на храните и стандартизираната методология на ISO и други авторитетни организации (АОАС). Набрала е опит и обща култура в експертизата и експертната хигиенна оценка на храните. Неин утвърден почерк е: предварителни обзорно-информационни проучвания на всеки проблем, следвани от експериментален подбор на методите, прецизен анализ и оценка на получените аналитични данни, теоретични обобщения.

Така описаният научно-изследователски, експериментален и методичен опит с приноси за изграждането на национална и международни бази данни в областта на химичния състав на храните е предпоставка за утвърждаването на Д.Гюрова и ръководената от нея лаборатория в експертизната и експертна дейности на НЦОЗА и акредитирания Изпитвателен център към него като национална институция с безспорно висока компетентност. Показателен пример за това е възлагането на химичните анализи на внесени от ЕС храни по проблема с двойните стандарти в качеството. През март-април 2018 г. са извършени 263 физико-химични анализа на 14 двойки храни, взети от БАБХ от пазара на България и респ. Германия, Австрия, Чехия и Италия.

Оценка на учебно-методическата и преподавателска дейности.

Кандидатката в конкурса гл.ас. Д.Гюрова, дм, има и учебно-преподавателска дейност в следните форми на обучение на медицински и немедицински специалисти от здравната система и външни организации:

- Основен курс за придобиване на специалност „Хранене и диететика“ (за лекари от системата на здравеопазването);
- Основен курс за придобиване на специалност „Санитарна химия“ (за специалисти-химици от здравната система);
- Курсове за продължаващо обучение (за лекари и химици от системата на здравеопазването и външни организации). Тематиката на тези курсове се планира ежегодно и включва новостите в областта на химичния анализ на храните, в аналитичните методи, документиране, архивиране на данни, етикетиране и други важни за хигиената на храненето въпроси.
- Индивидуално обучение на работно място на външни специалисти, например хроматографски методи в анализа на определени нутриенти.

- Практически семинари

Общата учебна натовареност на Д.Гюрова за периода 2008-2017 г. възлиза на 124 учебни часа.

Обща оценка за съответствието на кандидата на задължителните условия и количествени критерии и наукометрични показатели съгласно Правилника за развитие на академичния състав на НЦОЗА.

За участие в конкурса Десислава К.Гюрова е представила следната научна продукция : автореферат на дисертация за ОНС „Доктор“ с шест публикации към нея; извън дисертацията - 33 научни статии и 26 участия в научни форуми, от които 6 статии в чужбина и 10 участия в международни научни форуми; 27 цитирания на публикаците според справката на НАЦИД. Според авторската ѝ справка общият импакт-фактор е 8,6202.

Тук следва да се добави, че в преобладаващия брой представени научни публикации и доклади от научни форуми Д.Гюрова е самостоятелен или първи автор съответно в 27 от статиите извън дисертацията и в 24 от докладите/постерите, изнесени в конгреси, конференции и други научни събития. Това подчертава нейната водеща роля и последователност в разработването и решаването на научните и експертни задачи и сериозния и целенасочен интерес към проблемите на химията в контекста на хигиената на храните.

С тази научна продукция кандидатката Десислава Кръстева Гюрова напълно отговаря на изискванията на Правилника за развитие на академичния състав на НЦОЗА за заемане на академичната длъжност „доцент“.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Анализът на представените документи за научно-изследователската, учебно-преподавателската, експертната, методична и експертна дейности, участието в международни проекти и публикационната активност дават основание за заключението, че гл.ас. Десислава Кръстева Гюрова, дм, напълно отговаря на задължителните и специфични условия и наукометрични критерии за заемане на академичната длъжност „Доцент“ по „Хигиена“, област на висше образование 7. Здравеопазване и спорт, професионално направление 7.1. Медицина, към МЗ – НЦОЗА.

Убедено давам своята положителна оценка и гласувам „за“ кандидатурата и предлагам гл.ас. Десислава Кръстева Гюрова, дм, да заеме академичната длъжност „Доцент“ по „Хигиена“ за нуждите на Отдел „Химични вещества и смеси и материали за контакт с храни“ към Дирекция „Аналитични и лабораторни дейности“ на НЦОЗА.

РЕЦЕНЗЕНТ :

(доц.д-р Росица К.Еникова-Косовска, дм)

27.08.2018 г.
София