Университет по хранителни технологии - Пловдив

П Р О Г Р А М А

на 63-та научна конференция с международно участие

"Хранителна наука, техника и технологии - 2016"

21- 22 октомври 2016 г.

организирана в сътрудничество с Фондация "Научни изследвания"
по договор №ДПМНФ 01/3 от 11 август 2016 г.

Организационен комитет

Председател:
Проф. д.т.н. инж. Кольо Динков
Ректор на УХТ

Зам. - председател:
чл. кор. проф. д.т.н. инж. Стефан Драгоев
Зам.-ректор по НДБП на УХТ

Членове:
проф. д.т.н. инж. Николай Менков
проф. д.т.н. инж. Албена Стоянова
проф. д-р инж. Йорданка Алексиева
проф. д-р инж. Виолета Рашева
доц. д-р инж. Галин Иванов
доц. д-р инж. Атанаска Тенева
доц. д.н. инж. Георги Костов
доц. д-р инж. Радослава Габрова
доц. д-р инж. Кремена Никовска
доц. д-р Петя Несторова
доц. д-р инж. Борислав Миленков

Секретариат:
ас. д-р Десислава Влахова-Вангелова
Даниела Атанасова
Никола Лемберов
Иванка Кунева
Елена Андонова
инж. Ани Сарахошева
Магдалена Дамянова
Иванка Иванова
Петя Хаджийска

20 октомври 2016 г.

13:00 - 17:00 Поставяне на постери, представени в четирите научни сесии в:

- блок I, етаж II - фоето пред Аула 205 – за Тематично направление I - Секция $I^{А}$ – 31 постерни табла;

- блок III, етаж II - фоето пред Семинарна зала 225 – за Тематично направления I - Секция $I^{Б}$ – 19 постерни табла.

- блок II, етаж II - фоето пред Аудитория 202 – за Тематично направление III – 15 постерни табла

13:00 - 17:00 Регистрация на участниците от УХТ, Пловдив

21 октомври 2016 г.

8:00 -10:00 Поставяне на представените постери

- блок I, етаж II - фоето пред Аула 205 – за Тематично направление I - Секция $I^{А}$ – 31 постерни табла;

- блок III, етаж II - фоето пред Семинарна зала 225 – за Тематично направления I - Секция $I^{Б}$ – 19 постерни табла.

- блок II, етаж II - фоето пред Аудитория 202 – за Тематично направление III – 15 постерни табла

9:00 -10:00 Регистрация на участниците от други висши училища и научни организации

10:00 - 11:00 Церемония по официалното откриване - Аула 205, бл. I

21 октомври 2016 г.

I. Тематично направление.
„Хранителна наука, технология, биотехнология, екология и токсикология” - Аула 205, блок I

Предиобедна сесия

Председател: Чл.-кор. проф. д.т.н. инж. Стефан Г. Драгоев
Научен секретар: Ас. д-р инж. Татяна Б. Балабанова

11:00 - 11:10 Кратка автобиография на поканения гост лектор – проф. д-р Волфрам Шнекел, д.х.к.

11:10 - 11:50 Пленарен доклад: **Ролята на технологията в напредъка на управлението на сигурността на храните** - *проф. д-р Волфрам Шнекел* (Анхалт университет за приложни науки, Бернбург, Германия)

11:50 - 12:00 Дискусия по представения пленарен доклад

12:00 - 13:00 Обяд

Секция I[A]. "Хранителна наука и технология" – Аула 205, Блок I

Доклади

Първо следобедно заседание

Председател: Проф. д-р Катя Ив. Вълкова-Йоргова
Научен секретар: Ас. д-р Татяна Б. Балабанова

12:40 – 12:50 1.1. **Скорост на киселинообразуване и преживяемост на микроорганизмите в кефир, обогатен с лактулоза** – Ил. Начева, К. Логиновска, *Ал. Вълчков* (Институт по криобиология и хранителни технологии – Селскостопанска академия, София, България)

12:50 – 13:00 1.2. **Създаване на лиофилизирани храни от биволско месо с подобрен мастнокиселинен състав** - Ил. Начева, К. Логиновска, *Ал. Вълчков* (Институт по криобиология и хранителни технологии – Селскостопанска академия, София, България)

13:00 – 13:10 1.3. **Развитие на технологичните и органолептични свойства на месо чрез мариноване в суроватка –** *Д. Влахова-Вангеловаа,* Д. Балев, Ст. Драгоев, Г. Киришева (Университет по хранителни технологии, Пловдив, България)

13:10 – 13:20 1.4. **Прилагане на фреонови екстракти от подправки при производството на салам "Хамбурски"** - *Г. Киришева*, Д. Балев, Ст. Драгоев, Н. Ненов, Д. Влахова-Вангелова (Университет по хранителни технологии, Пловдив, България)

13:20 – 13:30 1.5. **Влияние на екстракти от чесън върху качеството на лакерда –** *Х. Б. Орманчи*, Ф. Арик Чолакоглу, И. Е. Кунили (Университет на Чанаккале „Онсекиз Март", Чанаккале, Турция)

13:30 – 13:40 1.6. **Определяне на сезонните различия в съдържанието на белтъци и липиди в средиземноморски миди (*Mytilus galloprovincialis*) от залива Гюлюк, Турция** – *П. Ялдаръм* Е. Еркан (Университет на Чанаккале „Онсекиз Март", Чанаккале, Турция)

13:40 – 13:50 1.7. **Хранителни промени в минимално обработени клиновидни миди (*Donax trunculus*) -** *И. Е. Кунили*, Ф. Арик Чолакоглу, Х. Б. Орманчи (Университет на Чанаккале „Онсекиз Март", Чанаккале, Турция)

13:50 – 14:00 1.8. **Химичен състав на голотурия (*Holothuria tubulosa*) от Чанаккале (Турция)** - *И. Е. Кунили*, Ф. Арик Чолакоглу (Университет на Чанаккале „Онсекиз Март", Чанаккале, Турция)

14:00 - 14:30 Кафе пауза – неформална дискусия между участниците

Второ следобедно заседание

Председател: Доц. д-р инж. Цветелин Т. Десев
Научен секретар: Доц. д-р инж. Васил Т. Шиков

14:30 – 14:40 1.9. **Дисперсни характеристики на маслено-водни емулсии с модифицирани нишестета** – *М. Дживодерова*, И. Петрова, Р. Хаджикинова, Кр. Никовска (Университет по хранителни технологии, Пловдив, България)

14:40 – 14:50 1.10. **Еритритолът като захарозаместител в състава на нишестени кремове** – *Р. Хаджикинова*, Д. Хрусавов, Ив. Петрова, В. Добрева, М. Дживодерова, Р. Михов (Университет по хранителни технологии, Пловдив, България)

14:50 – 15:00 1.11. **Технология на сладкарски изделия, чрез приложение на покълнали семена от морски зърнастец /облепиха/ (*Hippopoe Rhamnoidels* L.)** - А. Золотарьова, *А. Оспанов*, С. Ринчинова, Б. Нямдорий (Евразийски технологичен университет, Алмати, Казахстан)

15:00 – 15:10 1.12. **Общо фенолно съдържание и способност за дезактивиране на свободни радикали на череши от Чанаккале, Турция** – *Г. Тюркер*, Н. Арифоглу (Университет на Чанаккале „Онсекиз Март", Чанаккале, Турция)

15:10 – 15:20 1.13. **Капацитет за дезактивиране на свободни радикали и общо фенолно съдържание на тахан халва –** *Н. Арифоглу*, М. Огутцу, Г. Тюркер, Е. Ялмаз (Университет на Чанаккале „Онсекиз Март", Чанаккале, Турция)

15:20 – 15:30 1.14. **Влияние на бирената мая върху газообразуващите свойства на пшенично брашно** – *Р. Чочков,* В. Чонова, Св. Йовчев (Университет по хранителни технологии, Пловдив, България)

15:30 – 15:40 1.15. **Използването на артишок за получаване на концентриран екстракт** - *М. Жеплинска*, Ю. Сученко, Вл. Сученко, Г. Била (Национален университет по хранителни технологии, Киев, Украйна)

15:40 - 15:50 1.16. **Комбиниране на ензимни препарати при декокционно майшуване и завишено количество цареви-**

чен грис - *И. Игнатов* (Университет по хранителни технологии, Пловдив, България)

15:50 - 16:00 1.17. **Възможности за приложение на артишок при получаване на дестилати –** *С. Ропчиуч*, А. Леаху , М. Ороян, Кр. Дамян, А. Присакариу (Университет на Сучеава „Стефан цел Маре", Сучеава, Румъния)

Постерна сесия Секция I^A - Фоае пред Аула 205, Блок I.

1.18. **Проучване процесите на меланоидинообразуване в кафе** – *Сн. Иванова* (Университет по хранителни технологии, Пловдив, България)

1.19. **Изследване на количествените и химичните характеристики на субпродукти от шаран** - С. Корманжос, *Дж. Оканович,* Т. Тасич, Пр. Иконич, Бр. Сожич, М. Пелич, С. Попович, М. Ристич (Институт по хранителни технологии, Нови Сад, Сърбия)

1.20. **Промени в пивната мъст при частично заместване на ечемичния малц с малцуван лимец** - *Ив. Игнатов* (Университет по хранителни технологии, Пловдив, България)

1.21. **Оценка на физикохимичния състав на краве мляко въз основа на расата (Симентал, Симентал комбиниран и Холщайн-фрезийско говедо) и храненето на животните** - *Л. Салиху*, Д. Салиху, А. Мусай, В. Гьоновчи (Университет на Митровица "Иса Болетини", Митровица, Косово)

1.22. **Копигментационни взаимодействия между антоцианите от ягоди и високо концентрирана кафеена киселина при използване на различни методи** - *И. Петрова*, В. Шиков, В. Гандова, К. Михалев, Д. Димитров (Университет по хранителни технологии, Пловдив, България)

1.23. **Краткосрочно и дългосрочно разграждане на царевично нишестета с различно съдържание на амилоза –** *М. Сикора,* А. Добошч, М. Кристиян, П. Томашик, Е. М. Катила-Купидура, В. Берски, Р. Сабат, А. Виврока-Гургул (Селскостопански университет на Краков, Краков, Полша)

1.24. **Разграждане на пастите и гелове на восъчно картофено нишесте с добавка на гума ксантан** - *А. Добошч,* М. Сикора, М. Кристиян, П. Томашик, Е. М. Катила-Купидура, В. Берски, Р. Сабат, А.

Виврока-Гургул (Селскостопански университет на Краков, Краков, Полша)

1.25. **Органични свойства на бисквитки без захар** - *М. Сикора*, Б. Борчак, Е. Сикора, Й. Капуста-Дух, Е. М. Катила-Купидура (Селскостопански университет на Краков, Краков, Полша)

1.26. **Влияние на избрани технологични процеси върху антиоксидант от брюква** - *Й. Капуста-Дух,* М. Сикора, Т. Лешчинска, Б. Борчак, А. Флоркиевич (Селскостопански университет на Краков, Краков, Полша)

1.27. **Промени на летливите съединения на кафе по време на съхранение** - *С. Дадали*, Я. Елмачи (Егейски университет, Измир, Турция)

1.28. **Летливи съединения на маслото** - *С. Дадали*, Я. Елмачи (Егейски университет, Измир, Турция)

1.29. **Мултисензорно определяне на концентрацията на ябълков сок** - *Р. Василев* (Университет по хранителни технологии, Пловдив, България)

1.30. **Срок на съхранение на пшеничен хляб обогатен с цинк и селен** - *Д. Стефанова*, Д. Златарева, Р. Чочков (Икономически университет, Варна, България & Университет по хранителни технологии, Пловдив, България)

1.31. **Влияние на влагането на колагенови препарати върху морфологичните характеристики на варени малотрайни колбаси** - П. *Чорбаджиев,* К. Вълкова-Йоргова, К. Данов, Г. Градинарска, Д. Влахова-Вангелова (Университет по хранителни технологии, Пловдив, България)

1.32. **Влияние на стартерна култура от бифидобактерии и млечнокисели бактерии върху pH-стойността и цветовите характеристики на сурово-сушени колбаси** - Г. Градинарска, *П. Чорбаджиев*, А. Кузелов (Университет по хранителни технологии, Пловдив, България и Университет „Гоце Делчев", Щип, Македония)

1.33. **Изследване на начина за конвективно сушене на домати** – *М. Жеплинска*, Л. Бал-Прилипко, И. Сушенко, Г. Била (Национален университет по хранителни технологии, Киев, Украйна)

1.34. **Влияние на албинизъма върху качеството на охладена дъгова пъстърва (*Oncorhynchus mykiss*)** - *В. Китановски*, Д. Влахова-

Вангелова, Ст. Драгоев, Д. Китановски (Университет по хранителни технологии, Пловдив, България & Университет „Свети Климент Охридски" Охрид , Биотехнически факултет - Битоля, Македония)

1.35. **Определяне на срока на годност на диетични колбаси за възрастни хора** – *Л. Агунова*, М. Мардар, А. Кузелов (Одеска националната академия по хранителни технологии, Одеса, Украйна & Университет „Гоце Делчев", Щип, Македония)

1.36. **Влияние на темперетурния режим на зреене върху протеолизата на кашкавал от краве мляко** - *Ат. Богданова*, Г. Иванов, И. Иванова (Университет по хранителни технологии, Пловдив, България)

1.37. **Мониторинг на соматичните клетки за подобряване качеството на млякото и млечните продукти** - *Е. Билгуджу*, Г. Иванов, И. Иванова, Ах. Узатици (Университет по хранителни технологии, Пловдив, България & Университет на Чанаккале „Онсекиз Март", Чанаккале, Турция)

1.38. **Използване на цитолитични ензимни препарати в процеса на получаване на малц от ръж** - *Л. Корольова*, Е. Шед, Св. Волкова, Н. Титенкова, Ел. Комоченко(Могильовски държавен университет по хранителни технологии, Могильов, Беларус)

1.39. **Технология за производство на функционални хранителни продукти за екологично нечисти региони** - *Ел. Окушканова*, Б. Кулущаева, К. Амирханов, Б. Асенова, Ф. Смолникова, Ал. Пургазезова, Н. Муслимов (Държавен университет на Семей „Шакарим", Семей, Казахстан)

1.40. **Някои фенолни съединения на какаовите зърна и влиянието им върху вкуса** - *Е. Накилчиоглу-Таш*, С. Йотлес (Егейски университет, Измир, Турция)

1.41. **Изследвания на полифенолното съдържание и летливите съединения на екстракт от прополис** - *Е. Накилчиоглу-Таш*, С. Йотлес (Егейски университет, Измир, Турция)

1.42. **Следферментационни процеси в технологията за производство на безалколхолна бира** - *Хо Туан Анх* (Университет по икономика и технически производства, Ханой, Виетнам)

1.43. **Изследване на хидротермалната преработка на зърно от тритикале върху качеството и добива на брашно** – *Н. Онгарбаева,*

К. Заханбаева (Алматински технологичен университет, Алмати, Казахстан)

1.44. **Качествените характеристики на дъгова пъстърва (*Oncorhynchus mykiss* Walbaum, 1792) в зависимост от съоръженията за аквакултура в региона на Битоля (Македония)** - *Д.Блажекович-Димовска*, Б. Сивакова (Университет „Свети Климент Охридски" Охрид, Биотехнически факултет - Битоля, Македония)

17:10 – 17:30 Дискусия върху представените доклади и постери

Секция I[B]. "Хранителна химия, микробиология, биотехнология и екология"- Семинарна зала 225, Блок III.

Доклади

Първо следобедно заседание

Председател: Доц. д-р Деница Блажева
Научен секретар: Гл. ас. д-р Мина М. Тодорова

13:00 – 13:10 1.45. **Определяне на органолептичните промени в аминокиселинния и общия химичен състав на зелени водорасли (*Ulva rigida*) събрани от Дардане-лите, Турция** – *Н. Берик*, Х. Б. Орманчи (Университет на Чанаккале „Онсекиз Март", Чанаккале, Турция)

13:10 – 13:20 1.46. **Промени в мастнокиселинния и минералния състав на крокети от розови скариди по време на производствения процес** – Е. Ч. Чанкирилиджил, *Н. Берик*, Х. Б. Орманчи (Университет на Чанаккале „Онсекиз Март", Чанаккале, Турция)

13:20 – 13:30 1.47. **Определяне на хлорорганични пестициди в ме-со от сладководна риба и безопасност за здравето на консуматора** – *Т. Стоянчев*, А. Павлов, Т. Янковска-Стефанова, Р. Димитрова, С. Атанасова, Р. Кючукова, К. Велчева (Тракийски университет, Стара Загора, България)

13:30 – 13:40 1.48. **Разширяване аналитичния обхват и разработване на потвърдителен хроматографски метод за оп-**

ределяне на хлорорганични пестициди в риба, месо и месни продукти – *Р. Димитрова,* И. Стойкова, Т. Янковска-Стефанова (Тракийски университет, Стара Загора, България)

13:40 – 13:50 1.49. **Изследване на хигиенно състояние на кенове за напитки със и без защитно покритие** - *Г. Гюндюз*, А. Коркмаз, И. Еменли, З. Юзтюрк (Егейски университет, Измир, Турция)

13:50 – 14:00 1.50. **Имобилизация на две новоизолирани протеази върху мезопорести наночастици** – *Ив. Христова*, А. Александрова, Ал. Кръстанов (Университет по хранителни технологии, Пловдив, България)

14:00 - 14:30 Кафе пауза - неформална дискусия между участниците

Второ следобедно заседание

Председател: Доц. д-р инж.Александър Кр. Славчев
Научен секретар: Гл. ас. д-р инж. Рада Хр. Динкова

14:30 – 14:40 1.51. **Биологично активни фитосуровини в технологията на течните киселинно-формиращи полугото-ви продукти** - *Т. Самуиленко*, Т. Гуринова, В. Сидарюк, К. Максимюк (Могильовски държавен университет по хранителни технологии, Могильов, Беларус)

14:40 – 14:50 1.52. **Анализ на капацитета за продуциране на биогенни амини от някои бактерии изолирани от лакерда от паламуд** – М. Чардак, Х. Б. Орманчи, *М. Ай*, Ф. Арик Чолакоглу (Университет на Чанаккале „Онсекиз Март", Чанаккале, Турция)

14:50 – 15:00 1.53. **Мониторинг на квинолони в краве мляко от Косово -** *В. Джиновици,* Ал. Мусай, К. Ука, Ф. Рексхер (Университет на Митровица, Митровица, Косово)

15:00 – 15:10 1.54. **Биосинтез на 2-фенилетанол посредством ферментация с дрожди** – *А. Д. Ангелов*, А. И. Ангелов, В. Гочева (Университет по хранителни технологии, Пловдив, България)

15:10 – 15:20 1.55. **Определяне на количеството нитратни йони в зеленчуци и кореноплодни растения** – *Г. Била-Зиялова*, Н. М. Антрапчева (Национален университет по хранителни технологии, Киев, Украйна)

15:20 – 15:30 1.56. **Химическата група като основа за подобряване на знанията и практическите умения в дисциплината "Аналитична химия" -** *Г. Била-Зиялова*, Н. М. Антрапчева (Национален университет по хранителни технологии, Киев, Украйна)

Постерна сесия Секция I[Б] - Фоае пред Сем. зала 225, Блок III.

1.57. **Възможност на щама Bradyrhizobium japonicum 273 да разгражда 1,2 - диброметан –** *Е. Василева*, Ц. Първанова-Манчева, В. Бешков (Институт по инженерна химия - Българска академия на науките, София, България)

1.58. **Експериментално изследване на системата Bi-Cu-X (X = Sb, Sn, Zn) по мокър химичен метод: Част II: Bi-Cu-Sn** – *В. Гандова,* Ив. Петрова, М. Топузова (Университет по хранителни технологии, Пловдив, България)

1.59. **Сравнително изследване на биологично активни водни екстракти от *Tilia tomentosa* M. и *Matricaria chamomilla* L.** – Зл. Далемска, Д. Михайлова, *Ал. Кръстанов* (Университет по хранителни технологии, Пловдив, България)

1.60. **Получаване на фруктоза и млечна киселина от инулин- съдържащо цикориево брашно** - *Л. Попова*, П. Петрова, К. Петров (Институт по инженерна химия - Българска академия на науките, София, България)

1.61. **Изолиране, пречистване и охарактеризиране на лакказа, продуцирана от *Trametes versicolor*** - *Ал. Кръстанов*, М. Бръзкова, Ал. Меркати, Ив. Христова, А. Ланте (Университет по хранителни технологии, Пловдив, България и Университета на Падова, Падова, Италия)

1.62. **Хидролиза на казеин от нови микробни протеази от *Microbispora aerata*** - *И. Христова*, Дж. Шукриева, Ал. Кръстанов (Университет по хранителни технологии, Пловдив, България)

1.63. **Влиянието на *Lactobacillus plantarum* върху епителната бариерна пропускливост и адхезионния капацитет на**

чревния епител - *Г. Кисла*, С. Челен, Р. Чолаков, А. Налбантсой (Егейски университет, Измир, Турция)

1.64. **Вриянието на различни въглеродни и азотни източници, върху продукцията на маслена киселина и растежа на ново изолирани бактерии от род *Clostridium*** - *С. Христоскова*, Л. Йочева, Д. Янков (Институт по инженерна химия - Българска академия на науките & Катедра по биология, медицинска генетика и микробиология, Софииски Университет, София, България)

1.65. **Антивирусна активност на някои лактобацили срещу *herpes simplex* вирус** - *В. Немска*, Н. Башкова, П. Генова-Калу, Св. Данова, Н. Георгиева (Химикотехнологичен и металургичен университет, София, България)

1.66. **Ефектът на влияние на нитратните йони върху процеса на денитрификация** - *Цв. Първанова-Манчева*, Ев. Василева, В. Бешков (Институт по инженерна химия - Българска академия на науките, София, България)

1.67. **Получаване на ценни продукти от инулин** - *Л. Попова,* К. Петров (Институт по инженерна химия - Българска академия на науките, София, България)

1.68. **Определяне на бензимидазоли в мляко с течна хроматография с мас спектрометрия** - *М. Камбуров,* Т. Яновска-Стефанова, М. Пейчева (Химикотехнологичен и металургичен университет, София, България)

1.69. **Антиоксидантна активност и фенолен профил на екстракти от босилек** - М. Чилова, *Р. Вранчева*, М. Стоянова, Ат. Павлов (Университет по хранителни технологии, Пловдив, България)

1.70. **HPLC анализ на терпеноидния състав на лавандулови цветове** - М. Стоянова, *Р. Вранчева*, Ал. Стоянова (Университет по хранителни технологии, Пловдив, България)

1.71. **Антимикробен ефект на SiO_2/хидроксипропил целулозни хибридни материали с включени цинкови йони** - *В. Симеонова*, Цв. Ангелова, Из. Сабльова, Н. Рангелова, Н. Георгиева (Химикотехнологичен и металургичен университет, София, България)

1.72. **Антимикробна активност на *Lactobacillus plantarum* спрямо *Escherichia coli*** - *Д. Тенева*, Б. Горанов, Р. Денкова, З. Денкова, Г. Костов (Университет по хранителни технологии, Пловдив, България)

1.73. **Антимикробна активност на фитостеролов естер спрямо сапрофитни и патогенни микроорганизми** - *Д. Тенева,* Б. Горанов, Р. Денкова, З. Денкова, Г. Костов, Г. Добрев, Ю. Тумбарски (Университет по хранителни технологии, Пловдив, България)

1.74. **Определяне на енрофлоксацинови остатъци в кокоши яйца, използвайки ELISA методи –** *С. Хета* (Хранителната и ветеринарна агенция, Тирана, Албания)

1.75. **Мониторинг на тренболон като стимулиращи растежа остатъци в говеждо месо в Косово през 2015 г. –** *Ф. Реджепи,* Б. Бийо, Ал. Мусай, В. Джиновичи, К. Ука (Хранителната и ветеринарна агенция, Прищина, Косово & Селскостопански университет, Тирана, Албания и Университет на Митровица, Митровица, Косово)

15:30 – 16:30 Дискусия върху представените доклади и постери

21 октомври 2016 г.

II. Тематично направление. Нови аспекти в туристическата индустрия, обучението, икономиката и управлението на хрантелновкусовата и биотехнологичната промишленост

– Семинарна зала 222, Блок III.

Предиобедна сесия

Председател: Доц. д-р Илияна В. Милкова-Томова
Научен секретар: Ас. д-р Мария П. Димитрова

11:00 - 11:10 Кратка автобиография на поканения гост лектор – проф. д-р С. Л. Козентино

11:10 - 11:50 Пленарен доклад: **Изследователска активност на Департамента по земеделие, храни и околна среда в Университета на Катания, Италия** - *проф. д-р Салваторе Л. Козентино* (Университета на Катания, Катания, Италия)

11:50 - 12:00 Дискусия по представения пленарен доклад

12:00 - 13:00 Обяд

Доклади

Първо следобедно заседание

Председател: Доц. д-р Валентина Л. Александрова
Научен секретар: Гл. ас. д-р Силвия Ат. Топлева

13:00 – 13:10 2.1. **Хранителен прием и експозиционна оценка на италиански цитрусови продукти** - *Б. Фалико* (Университет на Катания, Катания, Италия)

13:10 – 13:20 2.2. **Парниковите зеленчукови култури при Средиземноморски климат -** *Ч. Леонарди* (Университет на Катания, Катания, Италия)

13:20 – 13:30 2.3. **Връзката между образованието и бизнеса чрез развитие на съвместни проекти** – *Е. Макароне* (Асоциация Гал Ета, Бианкавали, Италия)

13:30 – 13:40 2.4. **Сравнителен ценови анализ на подбрани биологични и конвенционални хранителни продукти на българския пазар** - *М. Ковачева*, Т. Панчева (Университет по хранителни технологии, Пловдив, България)

13:40 – 13:50 2.5. **Пектинсъдържащи ябълкови диетични фибри на прах - научно разумен и необходим елемент от дневния хранителен прием на съвременния човек** - *З. Василенко*, Вл. Редко-Бодмер (Могильовски държавен университет по хранителни технологии, Могильов,Беларус)

13:50 – 14:00 2.6. **Организационна култура и теория** - *С. Панайотис,* С. Фотис (Университет за приложни науки на Западна Македония, Козани, Гърция)

14:00 – 14:10 2.7. **Анкетно проучване за консумацията на кафенови напитки и влиянието им върху човешкото здраве** – *Сн. Иванова*, Д. Кузманова (Университет по хранителни технологии, Пловдив, България)

14:10-14:20 2.8. **Изследване на хранителните предпочитания на деца и юноши в Южна България** - *Д. Златанова-Пажева* (Университет по хранителни технологии, Пловдив, България)

14:00 - 14:30 Кафе пауза – неформална дискусия между участниците

Второ следобедно заседание

Председател: Доц. д-р Петя Ив. Несторова,
Научен секретар: Ст. преп. д-р Цвета Луизова-Хорева,

14:30 - 14:40 2.9. **Географските означения, практическо приложение като нематериални активи на фирмите** - *Ю. Андреева* (Патентно ведомство на Република България, София, България)

14:40 - 14:50 2.10. **Исторически проблеми на Казахстан в годините на научната литература за Великата Патриотична война от втората половина на XX в.** - *З. Тастанова*, Г. Баймуратова (Казакстански национален аграрен университет, Алмати, Казахстан)

14:50 - 15:00 2.11. **Източници на терминологична вариативност в английски и български език** - *К. Чоролеева* (Университет по хранителни технологии, Пловдив, България)

15:00 - 15:10 2.12. **Терминоообразуване чрез вторична номинация: термини в английски език, произхождащи от общоупотребима лексика за части на тялото** - *К. Чоролеева* (Университет по хранителни технологии, Пловдив, България)

15:10 - 15:20 2.13. **Сатурация на субективността (върху материал от локалните говори) -** *Т. Дерекювлиев* (Университет по хранителни технологии, Пловдив, България)

Постерна сесия – не се предвижда

15:30 – 16:30 Дискусия върху представените доклади и постери

21 октомври 2016 г.

III. Тематично направление. Фундаментални основи и развитие на техтиката в хранителната и биотехнологичната промишленост - Аудитория 202, Блок II.

Предиобедна сесия

Председател: Доц. д-р инж. Ненко С. Ненов
Научен секретар: Гл. ас. д-р инж. Атанас Ив. Ташев

11:00 - 11:10 Кратка автобиография на поканения гост лектор – проф. д-р инж. Никола Калоянов

11:10 - 11:50 Пленарен доклад: **Нови предизвикателства в развитието на енергийната ефективност** - *проф. д-р инж. Никола Калоянов* (Технически университет, София, България)

11:50 - 12:00 Дискусия по представения пленарен доклад

12:00 - 13:00 Обяд

Доклади

Първо следобедно заседание

Председател: Доц. д-р инж. Калоян Г. Ангелов
Научен секретар: Гл. ас. д-р Пламен Р. Райнов

13:00 – 13:10 3.1. **Изследване влиянието на скоростта на плъзгане върху интензивността на износване на наноламинатно покритие Ti/Tin/CrN-ml отложено върху подложка стомана 37Cr4** - *Р. Минчев* (Технически колеж, Смолян към Пловдивски университет „Паисий Хилендарски", България)

13:10 – 13:20 3.2. ≡ 3.6[A] **Фактори, влияещи на степента на отлагане на различни видове замърсявания в технологичното оборудване в хранителната промишленост** – Ст. Стефанов, Й. Стефанова, Сн. Атанасова, *Г. Ангелова* (Университет по хранителни технологии, Пловдив, България)

13:20 – 13:30 3.3. **Изследване на термодинамични параметри на механична система термопомпа** - *С. Вълчев*, Н. Ненов (Университет по хранителни технологии, Пловдив, България)

13:30 – 13:40 3.4 **Подобряване на енергийната ефективност на задвижвана-силово с биогаз СНР инсталация** - *I. Ion* (Университет на Галац „Дунарея де Жос", Галац, Румъния)

13:40 – 13:50 3.5. **Теоретично изследване на ефективността на слънчев колектор с оребрен абсорбер** - *А. Ташев*, М. Минчев, Д. Атанасов (Университет по хранителни технологии, Пловдив, България)

13:50 – 14:00 3.6. ***Докладът не е представен**

14:00 - 14:30 Кафе пауза – неформална дискусия между участниците

Второ следобедно заседание

Председател: Доц. д-р инж. Пламен И. Никовски
Научен секретар: Доц. д-р инж. Веселин Г. Начев

14:30 – 14:40 3.7. **Експериментално изследване върху съвместното изгаряне на животински мазнини с течни въглеводороди** – Ж. Лазарою, Л. Михаеску, И. Пиза, *Г.-П. Негреану*, В. Бербеце (Политехнически университет, Букурещ, Румъния)

14:40 – 14:50 3.8. **Комбинирано микровълново конвективно отопление и моделиране на процеса на топло- и масообмен** - *А. Акулич*, Р. Акулич, К. Динков, В. Акулич (Могильовски държавен университет по хранителни технологии, Могильов, Беларус & Университет по хранителни технологии, Пловдив, България)

14:50 – 15:00 3.9. **Топлинно третиране на зърно чрез микровълнови полета** - *А. Оспанов*, А. Василиев, Д. Будинко, Д. Карманов (Евразийски технологичен университет, Алмати, Казахстан)

15:00 – 15:10 3.10. **Самоорганизиращи се невронни мрежи Kohonen за многофакторно класифициране на английски чай за закуска с различни географски произход на компонентите** - *М. Сестримска*, В. Начев, Ч. Дамянов, Т. Титова (Университет по хранителни технологии, Пловдив, България)

15:10 – 15:20 3.11**. Физикохимични показатели и гранулометричен състав на биологично активни плодови прахообразни компоненти** - *А. Богоева* (Университет по хранителни технологии, Пловдив, България)

15:20 – 15:30 3.12. **Избор на опаковки за хранителни продукти и прогнозиране на срокът им на годност** - *М. Чернов*, В. Ананиев (Московски държавен университет по технология и управление „К.Г. Разумовский", Москва, Русия & Научноизследователски печатен център към Московския държавен университет „И. Фьодоров", Москва, Русия)

Постерна сесия - Фоае пред Аудитория 202, Блок II.

3.13. **Автоматизирана система за управление на оранжерии** - *Ж. Стойчев*, Д. Трушанов, Г. Терзийски (Университет по хранителни технологии, Пловдив, България & фирма „Витал" ООД, Първомай, България)

3.14. **Някои аспекти на вентилационните системи, като обект за управление** - *Ж. Стойчев* (Университет по хранителни технологии, Пловдив, България)

3.15. **Самоорганизираща се невронна мрежа Kohonen (самоорганизираща се карта) за многофакторна класификация на чай тип „английска закуска" (English breakfast), с различен географски произход на съставките** - *М. Сестримска* (Университет по хранителни технологии, Пловдив, България)

3.16. **Автоматизация на процесите при производството на кетчуп във фирма "Vital" – гр. Първомай** – Г. Динева, *Г. Терзийски* (фирма „Витал" ООД, Първомай & Университет по хранителни технологии, Пловдив, България)

3.17. **Един подход за инженерна настройка на ПИ-регулатор с динамичен обект от втори ред** – *Г. Терзийски* (Университет по хранителни технологии, Пловдив, България)

3.18. **Създаване на микропроцесорно устройство за отчитане на газ със сензор MQ-6** - *Н. Катранджиев*, Н. Карнобатев (Университет по хранителни технологии, Пловдив, България)

3.19. **Тенденции при създаване на информационни системи във висшите училища в България** - *В. Русева*, Н. Катранджиев, Р. Габрова (Университет по хранителни технологии, Пловдив, България)

3.20. **Анализ на турбогенератор ОРЦ подхранван от биогаз, произведен от хранителни отпадъци** - *Й. Йон* (Университет в Галац „Дунареа де Жос“, Галац, Румъния)

3.21. **Проектиране на система за събиране, архивиране и обработване на разходите за енергоносители** – *Б. Миленков*, Н. Катранджиев, Д. Христозов (Университет по хранителни технологии, Пловдив, България)

3.22. **Дефиниране област на интерес при определяне шупливостта на типов хляб чрез обработка на изображения** - *А. Данев*, Ат. Босакова-Арденска, Хр. Андреева, Л. Костадинова-Георгиева (Университет по хранителни технологии, Пловдив, България)

3.23. **Захранване на ограничени ресурсни устройства с енергийно съхранение и прибиране на енергия** - *Я. Картелов* (Университет по хранителни технологии, Пловдив, България)

3.24. **Цифровизиране на резултатите на стрелкови уред с програма в LabVIEW** – *Хр. Андреева* (Университет по хранителни технологии, Пловдив, България)

3.25. **Проучване на хидродинамиката на комбиниран прахов колектор на базата на турбулентен поток, външно филтриране и създаване на ефективни методи за пречистване на газове от твърди частици –** *А. В. Акулич*, В. Лустенков, В. Шаршунов, А. А. Акулич (Държавен Университет по хранителни технологии, Могильов, Беларус)

15:30 – 16:30 Дискусия върху представените доклади и постери

19:30 – 24:00 Официална вечеря в хотел “Рамада Тримонциум”, Пловдив

Допълнително представени постери

Към Секция IA. "Хранителна наука и технология"

1.45 а **Влияние на LED светлината върху химичния състав на *Cystoseira barbata* (*Phaeophyceae*)** - *И. Ак, Ц.* Озтазкент (Университет на Чанаккале „Онсекиз Март", Чанаккале, Турция)

1.46 а **Възможности за управление на безопасността на храните съгласно изискванията на ISO 9001:2015** - *М. Стефанова*, В. Гочева (Икомически университет, Варна, България & Университет по хранителни технологии, Пловдив, България)

1.47а **Хемоцианини в комбинирано лечение с *Erufosine* върху рак на гърдата** - *В. Узунова* (Институт по биофизика и биомедицинско инженерство - Българска академия на науките, София, България)

1.48а **Технология на сладкарски продукти чрез използване на покълнали семена *Hippopoe Rhamnoidels L*** - А.М. Золотарьова*, А.Б. Оспанов,* С.Б. Ринчинова, Б. Ниамдори (Източносибирски държавен университет по технология и управление, Улан-Уде, Русия & Евразийски технологически унивреситет, Алмати, Казахстан)

Към III. Тематично направление. "Фундаментални основи и развитие на техтиката в хранителната и биотехнологичната промишленост"

3.25. **Използване на мисловни карти за графична визуализация на експеримент в ХВП** – *И. Кръстева,* В. Ганчовска (Европейски колеж по икономика и администрация, Пловдив, България)

3.26. **Избор на оптимален вариант на програма за структурен анализ на месо и месни продукти -** *И. Кръстева* (Европейски колеж по икономика и администрация, Пловдив, България)

3.27. **Създаване на потребителски интерфейс, подходящ за визуална комуникация с потребителя, при програмно изследване структурата на мариновано месо -** *И. Кръстева* (Европейски колеж по икономика и администрация, Пловдив, България)

UNIVERSITY OF FOOD TECHNOLOGIES - PLOVDIV

P R O G R A M M E

of the 63rd Scientific Conference with International Participation
"**Food Science, Engineering and Technology - 2016**"

October 21- 22, 2016

Organized in cooperation with the Foundation "Scientific Research"
under contract № DPMNF01/3 signed on August 11, 2016

Organizing Committee

Chairman:

Prof. Eng. Kolyo Dinkov, DSc
Rector of UFT-Plovdiv

Deputy Chairman:

Corresponding Member of Bulg. Academy of Science Prof. Eng. Stefan Dragoev, DSc
Vice-Rector of the UFT on Research and Business Partnership

Members:

Prof. Eng. Nikolay Menkov, DSc
Prof. Eng. Albena Stoyanova, DSc
Prof. Eng. Yordanka Aleksieva, PhD
Prof. Eng. Violeta Rasheva, PhD
Assoc. Prof. Eng. Galin Ivanov, PhD
Assoc. Prof. Atanaska Teneva, PhD
Assoc. Prof. D. Eng. Georgi Kostov, DSc
Assoc. Prof. Eng. Radoslava Gabrova, PhD
Assoc. Prof. Eng. Kremena Nikovski, PhD
Assoc. Prof. Petya Nestorova, PhD
Assoc. Prof. Eng. Borislav Milenkov, PhD

Technical Assistants:

Assis. Prof. Eng. Desislava Vlahova-Vangelova, PhD
Daniela Atanasova
Nikola Lemberov
Ivanka Kuneva
Elena Andonova
Eng. Annie Sarahosheva
Magdalena Damyanova
Ivanka Ivanova
Petya Hadzhiiska

October 20, 2016

13:00 – 17:00

- Building I, second floor - foyer in front of Aula 205 - for Thematic Area I - Section I^A - 31 poster boards;
- Building III, second floor - foyer in front of Seminar hall 225 - for Thematic Area I - Section I^B – 19 poster boards.
- Building II, second floor - foyer in front of Auditorium 202 - for Thematic Area III - 15 poster boards and

13:00 – 17:00 Registration of the participants from UFT, Plovdiv

October 21, 2016

8:00 – 10:00

- Building I, second floor - foyer in front of Aula 205 - for Thematic Area I - Section I^A - 31 poster boards;
- Building III, second floor - foyer in front of Seminar hall 225 - for Thematic Area I - Section I^B – 19 poster boards.
- Building II, second floor - foyer in front of Auditorium 202 - for Thematic Area III - 15 poster boards and

9:00 – 10:00 Registration of the participants from other universities

10:00 - 11:00 Opening ceremony - Aula 205, Building I.

October 21, 2016

I. Thematic Field. Food Science, Technology, Biotechnology, Ecology and Toxicology – Aula 205, Building I.

Morning session

Chairman: Corr. Member of BAS Prof. Stefan G. Dragoev, DSc.
Scientific secretary: Assis. Prof. Tatyana B. Balabanova, PhD

11:00 - 11:10 Short CV of the invited guest speaker - Prof. Dr. Ing. Dr.h.c. Wolfram Schnäckel

11:10 – 11:50 Plenary report: **The role of technology progress in food security management** – *Prof. Dr. Ing. Dr.h.c. Wolfram Schnäckel* (Anhalt University of Applied Sciences, Bernburg, Germany)

11:50 – 12:00 Discussion on the presented report

12:00 – 12:30 Lunch

Section I[A]. "Food Science and Technology" – Aula 205, Building I.

Oral Presentations

First afternoon session

Chairman: Prof. Katya Iv. Vulkova-Jorgova, PhD
Scientific secretary: Assis. Prof. Tatyana B. Balabanova, PhD

12:40 – 12:50 1.1. **Acidification rate and survival of microorganisms in kefir, enriched with lactulose** – I. Nacheva, K. Loginovska, *Al. Valchkov* (Institute of Cryobiology and Food Technology - Agricultural Academy, Sofia, Bulgaria)

12:50 – 13:00 1.2. **Creation of freeze-dried foods buffalo meat with improved fatty acid composition** – I. Nacheva, K. Loginovska, *Al. Valchkov* (Institute of Cryobiology and Food Technology - Agricultural Academy, Sofia, Bulgaria)

13:00 – 13:10 1.3. **Improvement of the technological and sensory properties of meat by whey marinating –** *D. Vlahova-Vangelova,* D. Balev, St. Dragoev, G. Kirisheva (University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria)

13:10 – 13:20 1.4. **Application of spice freon extracts in the processing of Hamburgski" sausage –** *G. Kirisheva*, D. Balev, St. Dragoev, N. Nenov, D. Vlahova-Vangelova (University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria)

13:20 – 13:30 1.5. **The effects of garlic extract on the product quality of Lakerda –** *H. B. Ormanci*, F. Arik Çolakoglu, I. E. Kunili (Çanakkale Onsekiz Mart University, Çanakkale, Turkey)

13:30 – 13:40 1.6. **Determination of seasonal differences in the composition of protein and lipids of *Mytilus galloprovincialis* in Gülluk gulf, Turkey** – *P. Yildirim*, E. Ercan (Çanakkale Onsekiz Mart University, Çanakkale, Turkey)

13:40 – 13:50 1.7. **Nutritional changes of minimally processed wedge clams (*Donax trunculus*) -** *I. E. Kunili*, F. Arik Çolakoglu, H. B. Ormanci (Çanakkale Onsekiz Mart University, Çanakkale, Turkey)

13:50 – 14:00 1.8. **Proximate composition of *Holothuria tubulosa* from Çanakkale (Turkey)** - *I. E. Kunili*, F. Arik Çolakoglu (Çanakkale Onsekiz Mart University, Çanakkale, Turkey)

14:00 - 14:30 Coffee break - informal discussion between participants

Second afternoon session

Chairman: Assoc. Prof. Tsvetelin T. Desev, PhD
Scientific secretary: Assoc. Prof. Vassil T. Shikov, PhD

14:30 – 14:40 1.9. **Dispersion characteristics of oil-in-water emulsions with modified starches** – *M. Dzhivoderova*, Iv. Petrova, R. Hadjikinova, Kr. Nikovska (University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria)

14:40 – 14:50 1.10. **Erythritol like sugar substitute in the composition of starchy cream** – *R. Hadjikinova*, D. Hrusavov, Iv. Petrova, W.

Dobreva, M. Dzhivoderova, R. Mihov (University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria)

14:50 – 15:00 1.11. **Technology of confectionery products using germinated seeds *Hippopoe Rhamnoidels* L.** - A. Zolotareva, *A. Ospanov*, S. Rinchinova, B. Nyamdorj (Eurasian Technological University, Almaty, Kazakhstan)

15:00 – 15:10 1.12. **Total phenolics content and free radical scavenging capacity of sweet cherry fruits from Canakkale, Turkey** – *G. Turker*, N. Arifoglu (Çanakkale Onsekiz Mart University, Çanakkale, Turkey)

15:10 – 15:20 1.13. **Free radical scavenging capacity and total phenolics content of tahini halva –** *N. Arifoglu*, M. Ogutcu, G. Turker, E. Yilmaz (Çanakkale Onsekiz Mart University, Çanakkale, Turkey)

15:20 – 15:30 1.14. **Effect of beer yeast on gas formation properties of wheat flour** – *R. Chochkov*, V. Chonova, St. Jovchev (University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria)

15:30 – 15:40 1.15. **The use of artishoke to obtain a concentrated extract** – *M. Zheplinska*, Y. Suchenko, Vl. Suchenko, G. Bila (National University of Food Technologies, Kiev, Ukraine)

15:40 - 15:50 1.16. **Combining of enzyme preparations in decoction mashing and high content of maize grits** – *Iv. Ignatov* (University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria)

15:50 - 16:00 1.17. **The possibility of artichokes development in distillate obtaining –** *S. Ropciuc*, A. Leahu, M. Oroian, Cr. Damian, A. Prisacariu (Stefan cel Mare University of Suceava, Suceava, Romania)

Poster Presentation Section I^{A} - Foyer in front of the Aula 205, Building I.

1.18. **Study the processes of melanoidin formation in coffee** – *Sn. Ivanova* (University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria)

1.19. **Investigation of quantity and chemical characteristics of carp by-products –** Š. Kormanjoš, *Dj. Okanović*, T. Tasić, Pr. Ikonić, Br. Šojić, M. Pelić, S. Popović, M. Ristić (Instutute of Food Technology, Novi Sad, Serbia)

1.20. **Changes in the beer wort in partial substitution of barley malt with malted einkorn** – *Iv. Ignatov* (University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria)

1.21. **Evaluation of physicochemical composition of cow's milk based on race (Simmental, Simmental combined, and Hollshtaj-frizia) and animal nutrition** – *L. Salihu,* D. Salihu, A. Musaj, V. Gjinovci (University of Mitrovica "Isa Boletini", Mitrovica, Kosovo)

1.22. **The copigmentation interactions between strawberry anthocyanins and high consentration caffeic acid with different methods** – *Iv. Petrova*, V. Shikov, V. Gandova, K. Mihalev, D. Dimitrov (University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria)

1.23. **Short- and long-term retrogradation of corn starches of various amylose content -** *M. Sikora,* A. Dobosz, M. Krystyjan, P. Tomasik, E.M. Kutyła-Kupidura, W. Berski, R. Sabat, A. Wywrocka-Gurgul (Agricultural University of Krakow, Krakow, Poland)

1.24. **Retrogradation of the pastes and gels of waxy potato starch with an addition of xanthan gum** - *A. Dobosz,* M. Sikora, M. Krystyjan, P. Tomasik, E.M. Kutyła-Kupidura, W. Berski, R. Sabat, A. Wywrocka-Gurgul (Agricultural University of Krakow, Krakow, Poland)

1.25. **Organolepic properties of sugar-free cookies** – *M. Sikora*, B.Borczak, E. Sikora, J. Kapusta-Duch, E. Kutyła-Kupidura (Agricultural University of Krakow, Krakow, Poland)

1.26. **Effect of selected technological processes on antioxidant of rutabaga** – *J. Kapusta-Duch,* M. Sikora, T. Leszczyńska, B. Borczak, A. Florkiewicz (Agricultural University of Krakow, Krakow, Poland)

1.27. **Changes on volatile compounds of coffee during storage** – *C.Dadali*, Y. Elmaci (Ege University, Izmir, Turkey)

1.28. **Volatile compounds of butter** – *C. Dadali*, Y. Elmaci (Ege University, Izmir, Turkey)

1.29. **Multisensory determining the concentration of apple juice** – *R.Vassilev* (University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria)

1.30. **Shelf life of zinc- and selenium-enriched wheat bread** – *D. Stefanova,* D. Zlkateva, R. Chochkov (Economical University, Varna, Bulgaria)

1.31. **Influence of collagen supplements on morphological characteristics of cooked sausages** – *P. Chorbadzhiev*, K. Valkova-Jorgova, K. Danov, D. Gradinarska, D. Vlahova Vangelova (University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria)

1.32. **Influence of starter culture of bifidobacteria and lactic acid bacteria on pH-value and color of dry fermented sausages** – D. Gradinarska, *P. Chorbadjiev*, A. Kuzelov (University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria & Goce Delchev University, Stip, Macedonia)

1.33. **Investigation of connective drying tomatoes manner**- *M.Zheplinska*, L. Bal-Prylypko, V. Suchenko, G. Bila (National University of Food Technologies, Kiev, Ukraine)

1.34. **Impact of albinism on the quality of the chilled rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*)** - *V. Kitanovski*, D. Vlahova-Vangelova, St. Dragoev, D. Kitanovski (University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria & St. Kliment Ohridski University - Ohrid, Bitola, Macedonia)

1.35. **Fixing of shelf life of sausages of gerodietetic application** – Larisa Agunova, *A. Kuzelov* (Odessa National Academy of Food Technologies, Odessa, Ukraine & Goce Delchev University, Shtip, Macedonia)

1.36. **Effect of ripening temperature on the proteolysis in cow milk kashkaval cheese** – *At. Bogdanova*, G. Ivanov, I. Ivanova (University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria)

1.37. **Monitoring of the somatic cells count for improving milk and dairy products quality** – *E. Bilgucu*, G. Ivanov, I. Ivanova, Ah. Uzatici (University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria & Çanakkale Onsekiz Mart University, Çanakkale, Turkey)

1.38. **Use of cytolytic enzyme preparations in the process of obtaining rye malt** - *L. Koroliova,* E. Tsed, Sv. Volkova, N. Titenkova, El. Khomchenko (Mogilev State University of Food Technologies, Mogilev, Belarus)

1.39. **Production technology of functional food products for ecologically adverse regions –** *El. Okushanova*, B. Culustaeva, K. Amirkhanov, B. Assenova, F. Smolnikova, Al. Nurgazezova , N. Muslimov (Shakarim State University of Semey, Semey, Kazakhstan)

1.40. **Some phenolic compounds of cocoa bean and their effects on taste -** *E. Nakilcioğlu-Taş*, S. Ötleş (Ege University, Izmir, Turkey)

1.41. **Research on the polyphenol content and volatile compounds of propolis extract**- *E. Nakilcioğlu-Taş*, S. Ötleş (Ege University, Izmir, Turkey)

1.42. **Post-fermentative operations in the technology of non-alcoholic beer** - *Ho Tuan Anh* (University of Economic and Technical Industries, Ha Noi, Vietnam)

1.43. **Study of triticale grain hydrothermal processing on the yield and flour quality –** *N. Ongarbayeva,* K. Zhanabayeva (Almaty Technological University, Almaty, Kazakhstan)

1.44. **Qualitative properties of rainbow trout (Oncorhynchus mykiss Walbaum, 1792) from aquaculture facility in Bitola`s region (Macedonia)** – D. Blažeković - Dimovska, B. Sivakova(St. Kliment Ohridski University - Ohrid, Bitola, Macedonia)

17:10 – 17:30 Discussion on the presented raports and posters

Section I^{B}. "Food Chemistry, Microbiology, Biotechnology and Ecology"- Seminar hall 225, Building III.

Oral Presentations

First afternoon session

Chairman: Assoc. Prof. Denica Blageva, PhD
Scientific secretary: Head Assis. Prof. Mina M. Todorova, PhD

13:00 – 13:10 1.45. **Determination of seasonal amino acid and proximate composition of Green seaweed (*Ulva rigida*) collected from Dardanelles, Turkey** – *N. Berik*, H. B. Ormanci (Çanakkale Onsekiz Mart University, Çanakkale, Turkey)

13:10 – 13:20 1.46. **Changes in fatty acid and mineral compositions of rose-shrimp croquettes during production process** – E. C. Cankiriligil, *N. Berik*, H. B. Ormanci (Çanakkale Onsekiz Mart University, Çanakkale, Turkey)

13:20 – 13:30 1.47. **Determination of organochlorine pesticides in freshwater fish in concern of food safety** – *T. Stoyanchev*, A. Pavlova, T. Yanovska-Stefanova, R. Dimitrova, S. Atanasova, R. Kicjukova, K. Velcheva (Trakia University, Stara Zagora, Bulgaria)

13:30 – 13:40 1.48. **Expanding the scope and development of confirmatory chromatographic method for determination of organochlorine pesticides in fish, meat and meat products** - *R. Dimitrova*, R. Stoykova, T. Yanovska-Stefanova (Trakia University, Stara Zagora, Bulgaria)

13:40 – 13:50 1.49. **Investigation of the hygienic status of beverage cans with and without protective cover** – *G. Gündüz*, A. Korkmaz, İ. Emenli, Z. Öztürk (Ege University, Izmir, Turkey)

13:50 – 14:00 1.50. **Immobilization of two newly isolated proteases onto mesoporous silica nanoparticle** – *I. Hristova*, A. Alendarova, Al. Krystanov (University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria)

14:00 - 14:30 Coffee break - informal discussion between participants

Second afternoon session

Chairman: Assoc. Prof. Alexander Kr. Slavchev, PhD
Scientific secretary: Assis. Prof. Rada Hr. Dinkova, PhD

14:30 – 14:40 1.51. **Biologically active phyto raw materials in technology of acid-forming liquid ferments -** *T. Samuylenko*, T. Gurinova, V. Sidaruk, K. Maksimuk (Mogilev State University of Food Technologies, Mogilev, Belarus)

14:40 – 14:50 1.52. **Analysis of biogenic amine production capacity by some bacteria isolated from bonito lakerda** – M. Cardak, H. B. Ormanci, *M. Ay*, F. Arik Çolakoglu (Çanakkale Onsekiz Mart University, Çanakkale, Turkey)

14:50 – 15:00 1.53. **Monitoring of quinolones in bovine milk in Kosovo -** *V. Gjinovci,* Al. Musaj, K. Uka, F. Rexhep (University of Mitrovica, Mitrovica, Kosovo)

15:00 – 15:10 1.54. **Biosynthesis of 2-phenylethanol by yeast fermentation** – *A. D. Angelov*, A. I. Angelov, V. Gocheva (University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria)

15:10 – 15:20 1.55. **Determining the amount of nitrate-ions in vegetables and root crops** – *G. Bila-Ziyalova*, N. M. Antrapceva (National University of Food Technologies, Kiev, Ukraine)

15:20 – 15:30 1.56. **Chemical group as a basis for improving the knowledge and practical skills in the discipline "Analytical Chemistry"**– *G. Bila-Ziyalova*, N. M. Antrapceva (National University of Food Technologies, Kiev, Ukraine)

Poster Presentation Section I[B] - Foyer in front of Seminar hall 225, Building III.

1.57. **Potentials of Bradyrhizobium japonicum 273 strain for degrading 1,2 - dibromoethane** - *E. Vasileva*, Ts. Parvanova-Mancheva, V. Beschkov (Institute of Chemical Engineering – Bulgarian Academy of Sciences, Sofia, Bulgaria)

1.58. **Experimental investigation by wet-chemical synthesis of ternary Bi-Cu-X system (X = Sb, Sn, Zn): Part II: Bi-Cu-Sn** – *V. Gandova*, Iv. Petrova, M. Topuzova (University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria)

1.59. **Comparative investigation on biologically active water extracts of *Tilia tomentosa* M. and *Matricaria chamomilla* L.** – *Al. Krastanov*, Zl. Dalemska, D. Mihaylova (University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria)

1.60. **Production of fructose and lactic acid from inulin containing chicory flour powder** – *L. Popova*, P. Petrova, K. Petrov (Institute of Chemical Engineering – Bulgarian Academy of Sciences, Sofia, Bulgaria)

1.61. **Isolation, purification and characterization of Laccase from the white rot fungus *Trametes versicolor*** – *Al. Krastanov*, M. Brazkova, Al. Mercati, Iv. Hristova, A. Lante (University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria & University of Padova, Padiva, Italy)

1.62. **Hydrolysis of casein by novel microbial proteases from *Microbispora aerate*** - *Iv. Hristova*, Dj. Shukrieva, Al. Krystanov (University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria)

1.63. **The effect of *Lactobacillus plantarum* on epithelial barrier permeability and adhesion capacity to gut epithelium** – *D. Kışla,* Ç. Çelen, R. Cholakov, A. Nalbantsoy (Ege University, Izmir, Turkey)

1.64. **Effect of different carbon and nitrogen sources on the growth and butyric acid production of new isolated clostridium** – *S. Hristoskova,* L. Yocheva, D.Yankov (Institute of Chemical Engineering – Bulgarian Academy of Sciences & Department of Biology, Medical Genetics, and Microbiology, Faculty of Medicine, Sofia University, Sofia, Bulgaria)

1.65. **Antiviral activity of lactobacilli against herpes simplex viruse** – *V. Nemska*, N. Bashkova, P. Genova-Kalu, Sv. Danova, N. Georgieva (University of Chemical Technology and Metalurgy, Sofia, Bulgaria)

1.66. **Influence of nitrate ions on the process of denitrification** – *Ts. Parvanova-Mancheva,* Ev. Vasileva, V. Beshkov (Institute of Chemical Engineering – Bulgarian Academy of Sciences, Sofia, Bulgaria)

1.67. **Production of platform chemicals from inulin** – *L. Popova*, K. Petrov (Institute of Chemical Engineering – Bulgarian Academy of Sciences, Sofia, Bulgaria)

1.68. **Determination of benzimidazoles residues in milk by liquid chromatography with mass spectrometry** - *M. Kamburov*, T. Ianovska-Stefanova, M. Peicheva (University of Chemical Technology and Metallurgy, Sofia, Bulgaria)

1.69. **Antioxidant activity and phenolic profile of extracts of basil** – M. Chulova, *R. Vrancheva*, M.Stoynova, At. Pavlov (University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria)

1.70. **HPLC analysis of terpenoids content of lavender flowers** – M. Stoyanova, *Radka Vrancheva,* Al. Stoyanova (University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria)

1.71. **Antimicrobial effect of SiO_2/hydroxypropyl cellulose hybrid materials doped with zinc ions** – *V. Simeonova*, Ts. Angelova, Iz. Sablyova, N. Rangelova, N. Georgieva (University of Chemical Technology and Metallurgy, Sofia, Bulgaria)

1.72. **Antimicrobial activity of *Lactobacillus plantarum* strains against *Escherichia coli* strains** – *D. Teneva*, B. Goranov, R. Denkova, Z. Denkova, G. Kostov (University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria)

1.73. **Antimicrobial activity of phytosterol ester against saprophytic and pathogenic microorganisms** – *D. Teneva*, B. Goranov, R. Denkova, Z. Denkova, G. Kostov, G. Dobrev, Yu. Tumbarski (University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria)

1.74. **Determination of enrofloxacin residue in chicken eggs using ELISA methods –** *S. Heta* (Food and Veterinary Agency, Tirana, Albania)

1.75. **Monitoring of trenbolone as growth promotion residues in bovine meat on Kosovo in 2015** – *F. Rexhepi*, B. Bijo, Al. Musaj, V. Gjinovci, K. Uka (Food and Veterinary Agency, Prishtina, Kosova & University of Agriculture, Tirana, Albania & Public University of Mitrovica, Mitrovicë, Kosovo)

15:30 – 16:00 Discussions on the presented reports and posters

October 21, 2016

II. Thematic Field. New Aspects of the Tourism Industry, Education, Economics and Management of Food and Biotechnological Industry – Seminar hall 222, Building III.

Morning session

Chairman: Assoc. Prof. Iliana V. Milkova-Tomova, PhD
Scientific secretary: Assis. Prof. Maria P. Dimitrova, PhD

11:00 - 11:10 Short CV of the invited guest speaker *Prof. Dr. Salvatore L. Cosentino*

11:10 – 11:50 Plenary report: **The research activity of the Department of Agriculture, Food and Environment of the University of Catania, Italy** – *Prof. Dr. Salvatore L. Cosentino* (University of Catania, Catania, Italy)

11:50 – 12:00 Discussion on the presented report

12:00 – 13:00 Lunch

Oral Presentations

First afternoon session

Chairman: Assoc. Prof. Valentina L. Alexieva, PhD
Scientific secretary: Head Assis. Prof. Silvia At. Topleva, PhD

13:00 – 13:10 2.1. **Dietary Intake and Exposure assessment from Italian Citrus Products** – *B. Fallico* (University of Catania, Catania, Italy)

13:10 – 13:20 2.2. **The greenhouse vegetable crops in Mediterranean environment** –*Ch. Leonardi* (University of Catania, Catania, Italy)

13:20 – 13:30 2.3. **The connection between the business-education by developing mutual projects** - *Enzo Maccarrone* (Gal Etha, Biankavilla, Italy)

13:30 – 13:40 2.4. **Comparative price analysis of selected organic and conventional food products at the Bulgarian food market** - *M. Kovacheva*, T. Pancheva (University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria)

13:40 – 13:50 2.5. **Pectin-containing powder of dietary fiber from apple pomace – scientifically reasonable and necessary element of daily food intake of modern human being** – Z. Vasilenko, Vl. Redko-Bodmer (Mogilev State University of Food Technology, Mogilev, Belarus)

13:50 – 14:00 2.6. **Organizational culture and theory** - *S. Panagiotis,* S. Fotis (Western Macedonia University of Applied Sciences, Kozani, Greece)

14:00 – 14:10 2.7. **A survey on respondents for consumption of coffee drinks and their impact on human health** – *Sn. Ivanova*, D. Kuzmanova (University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria)

14:10 – 14:20 2.8. **Survey of food preferences of children and teenagers in Southern Bulgaria** - *E. Zlatanova-Pazheva* (University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria)

14:00-14:30 Coffee break - informal discussion between the participants

Second afternoon session

Chairman: Assoc. Prof. Petya Iv. Nestorova, PhD
Scientific secretary: Senior Lecturer Tsveta Luizova-Horeva, PhD

14:30 - 14:40 2.9. **Geographical indications, practical application as intangible assets of companies** - *Y. Andreeva* (University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria)

14:40 - 14:50 2.10. **Historigraphical problems of Kazakstan home front in the years of the Great Patriotic War scientific literature**

of the second half of XX c. – *Z. Tastanova*, G. Baimuratova (Kazakh National Agricultural University, Almaty, Kazakhstan)

14:50 - 15:00 2.11. **Sources of terminological variation in English and Bulgarian** - *K. Choroleeva* (University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria)

15:00 - 15:10 2.12. **Term formation via secondary nomination: English terms derived from general lexis denoting of the body** - *K. Choroleev*a (University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria)

15:10 - 15:20 2.13. **Saturation of subjectivity (based on material from local dialects)**- *T. Derekyuvliev* (University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria)

Poster Presentation - does not provide

15:30 - 16:00 Discussion on the presented reports and poster

October 21, 2016

III. Thematic Field. Fundamentals and Development of Engineering in Food and Biotechnology Industry - Auditorium 202, Building 2.

Morning session

Chairman: Assoc. Prof. Nenko St. Nenov, PhD
Scientific secretary: Head Assis. Prof. Atanas Iv. Tashev, PhD

11:00 - 11:10 Short CV of the invited guest speaker *Prof. Dr. Nikola Kaloyanov*

11:10 – 11:50 Plenary report: **New challenges in the development of energy efficiency** – *Prof. Dr. Nikola Kaloyanov* (Technical University, Sofia, Bulgaria)

11:50 – 12:00 Discussion on the presented report

12:00 – 13:00 Lunch

Oral Presentations

First afternoon session

Chairman: Assoc. Prof. Kaloyan G. Angelov, PhD
Scientific secretary: Head Assis. Prof. Plamen R. Rainov, PhD

13:00 – 13:10 3.1. **Study the influence of sliding speed onto wear intensity of Ti/Tin/CrN-ml nanolaminate coating deposited on 37Cr4 steel pad** - *R. Minchev* (Plovdiv University Paisii Hilendarski - Technical College, Smolyan, Bulgaria)

13:10 – 13:20 3.2. ≡ 3.6[A] **Factors influencing the rate of deposition of different fouling in process equipment for food industry**- S. Stefanov, I. Stefanova, S. Atanasova, *G. Angelova* (University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria)

13:20 – 13:30 3.3. **Study of thermodynamic parameters of mechanical heat pump system** - *Sl. Valchev*, N. Nenov (University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria)

13:30 – 13:40 3.4. **Efficiency improvement of a biogas engine-driven CHP plant** - *I.V. Ion* (University of Galati Dunarea de Jos, Galati, Romania)

13:40 – 13:50 3.5. **Theoretical research of efficiency of air solar collector with finned absorber** – *A. Tashev,* M. Minchev, D. Atanasov (University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria)

13:50 – 14:00 3.6. **** The report is not presented***

14:00-14:30 Coffee break - informal discussion between participants

Second afternoon session

Chairman: Assoc. Prof. Plamen I. Nikovski, PhD
Scientific secretary: Assoc. Prof. Veselin G. Natchev, PhD

14:30 – 14:40 3.7. **Experimental research on animal fat burning in co-combustion with liquid hydrocarbons** – Gh. Lăzăroiu, L. Mihăescu, I. Pîşă, *G.-P. Negreanu*, V. Berbece (Polytechnic University, Bucharest, Romania)

14:40 – 14:50 3.8. **Combined microwave convective heating and modeling of heat and mass transfer process** - *A. Akulich*, P. Akulich, K. Dinkov, V. Akulich (Mogilev State University of Food Technologies, Mogilev, Belarus & University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria)

14:50 – 15:00 3.9. **The heat treatment of grain by microwave fields** - *A. Ospanov* , A. Vasiliev, D. Budniko D. Karmanov (Eurasian Technological University, Almaty, Kazakhstan)

15:00 – 15:10 3.10. **Self-organizing artificial neural network a kohonen to be multifactorial classification of English breakfast tea with different geographical origin of component** – *M. Sestrimska*, V. Nachev, Ch. Damyaov, T. Titova (University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria)

15:10 – 15:20 3.11. **Physicochemical parameters and granulometric composition of biologically active powered fruit components** – *Ad. Bogoeva* (University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria)

15:20 – 15:30 3.12. **The selection of the packaging for foodstuff and forecasting its shelf life** – *M. Chernov,* V. Ananiev (Moscow State University of Technology and Management K. G. Razumovsky, Moscow, Russia & Research Center Print - Moscow State University I. Fedorov, Moscow, Russia)

Poster Presentations Foyer in front of Auditorium 202, Building 2.

3.13. **Automated control system of greenhouses** - *J. Stoychev*, E. Trushanov, G. Terziiski (University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria & Company Vital, Parvomay, Bulgaria)

3.14. **Certain aspects of ventilation systems as process of control** - *J. Stoychev* (University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria)

3.15. **Self-organizing artificial neural network a Kohonen to be multifactorial classification of English breakfast tea, with different geographical origin of Components** - *M. Sestrimska* (University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria)

3.16. **Automation of the Processes for the Production of Ketchup in "Vital" company – Parvomay-** G. Dineva, *G.Terziysky* (Company Vital, Parvomay, Bulgaria & University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria

3.17. **An approach for engineering tuning of PI controller with dynamic object from second order** - *G.Terziysky* (University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria)

3.18. **Elaboration of a microprocessor unit for gas measurement with sensor MQ-6** - *N. Katrandzhiev*, N. Karnobatev (University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria)

3.19. **Tendency in the creation of information systems in higher schools in Bulgaria** - *V. Ruseva,* N. Katrandzhiev, R. Gabrova (University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria)

3.20. **Analysis of an ORC turbogenerator fuelled by biogas produced from food wastes** – *I.V. Ion* (University of Galati Dunarea de Jos, Galati, Romania)

3.21. **Designing a system for gathering, archiving and processing utility usage data** – B. Milenkov, N. Katrandzhiev, *D. Christozov* (University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria)

3.22. **Region of interest definition by image processing in brown bread porosity evaluation** – *A. Danev,* At. Bosakova-Ardenska, Hr. Abdreeva, L. Kostadinova-Georgieva (University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria)

3.23. **Powering of resource-constrained devices with energy collection and energy harvesting** - *I. Kartelov* (University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria)

3.24. **Digitizing the results of the shooting device with a program in LabVIEW** – *Hr. Andreeva* (University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria)

3.25. **Studies on the hydrodynamics of the combined dust collector on the basis of vortex flows and outer filtering and the development of the effective methods of cleaning gases from solid particles** – *Al. V. Akulich, V. M. Lustenkov, V. A. Sharshunou, Al. A. Akulich* (Mogilev State University of Food Technologies)

15:30 – 16:00 Discussion on the presented reports and posters

19:30 – 24:00 Official dinner in hotel "Ramada Trimontium", Plovdiv

Additional Posters

Section IA. "Food Science and Technology"

1.45A **Effect of LED lights on chemical composition of *Cystoseira barbata* (*Phaeophyceae)*** - *Il. Ak,* C. Oztaskent (Çanakkale Onsekiz Mart University, Çanakkale, Turkey)

1.46A **Opportunities for food safety managment in accordance with the requirements of ISO 9001: 2015 –** *M. G. Stefanova,* V. Gotcheva (University of Economics, Varna, Bulgaria & University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria)

1.47A **Hemocyanins in a combined treatment with *Erufosine* on breast cancer** - *V. Uzunova* (Institute of Biophysics and Biomedical Engeeniring – Bulgarian Academy of Sciences, Sofia, Bulgaria)

1.48A **Technology of confecnionery Products Using Germinated seeds *Hippopoe Rhamnoidels L*** - *A.M. Zolotareva, A.B.Ospanov, S.B. Rinchinova, B. Nyamdorj* (Department of Herbal Produce Technology, East-Siberian State University of technologies and management, Ulan-Ude, Russia; Eurasian Technological University, Almaty, Kazakhstan)

Thematic Field I. Fundamentals and Development of Engineering in Food and Biotechnology Industry

3.25. **Using mind maps for graphic visualization of experiment in food industry** - *Iv. Krasteva,* V. Gantchovska (European High School of Economics and Management, Plovdiv, Bulgaria)

3.26. **Selecting the optimal program for structural analysis of meat and meat products** – *Iv. Krasteva* (European High School of Economics and Management, Plovdiv, Bulgaria)

3.27. **Creating a user interface suitable for visual communication with the user in program study the structure of marinated meat** - *Iv. Krasteva* (European High School of Economics and Management, Plovdiv, Bulgaria)

October 22, 2016
Cultural program