

# УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ – ПЛОВДИВ

## **ЗАПОВЕД**

**№ 383**

Пловдив, 25.04.2018 г.

На основание чл. 15, ал. 1 от Правилника за устройството и дейността на фонд “Наука” на УХТ и в съответствие с решение на Централната комисия на фонда за разпределение на субсидията за 2018 г. (Протокол № 15/16.04.2018 г.), утвърдено от АС (Протокол № 32/24.04.2018 г.)

### **УТВЪРЖДАВАМ:**

**КРАЙНО КЛАСИРАНЕ И ФИНАНСИРАНЕ НА ЗАЯВКИТЕ ПО ПРОЕКТИ,  
КАКТО СЛЕДВА:**

<b>№</b>	<b>Наименование на проекта</b>	<b>Ръководител</b>	<b>Срок, г.</b>	<b>Сума, лв.</b>
<b>11/18-Н</b>	Сравнителна оценка на кинетиката на ферментационни процеси в алкохолната промишленост чрез интерактивна система за избор на подходящ модел	доц. д-р Надежда Благоева	1	<b>4 000 лв.</b>
<b>15/18-Н</b>	Структурно механични свойства на лютеници като позател за качество	доц. д-р Венцислав Ненов	1	<b>2 000 лв.</b>
<b>13/18-Н</b>	Разработване на обогатени с полифеноли функционални ферментирани млека	доц. д.н. Кирил Михалев	1	<b>2 500 лв.</b>
<b>14/18-Н</b>	Приложение на мембранни процеси за обогатяване с полифеноли на екстракти, получени от вторични растителни продукти	доц. д-р Мария Душкова	1	<b>2 210 лв.</b>
<b>12/18-Н</b>	Фитохимичен анализ, антиоксидантна активност и проучване на възможностите за приложение на зърнени култури в кулинария и козметика	доц. д-р Даша Михайлова	1	<b>3 000 лв.</b>
<b>03/18-Н</b>	Проследяване на качествените характеристики на традиционен български сурово-пушен месен продукт «Еленски бут»	проф. д-р Катя Вълкова-Йоргова	2	<b>4 000 лв.</b>
<b>02/18-Н</b>	Разработване, характеристика и приложение на препарати от имобилизирани микробни клетки за получаване на фруктоолигозахариди	доц. д-р Деница Блажева	2	<b>4 000 лв.</b>
<b>04/18-Н</b>	Изследвания върху фитохимичния състав и биологичната активност на нетрадиционни за България представители от сем. Solanaceae и продукти, получени от тях	доц. д.н. Венелина Попова	2	<b>3 400 лв.</b>
<b>05/18-Н</b>	Получаване на нови ароматизирани напитки на основа вино с добавка на странични продукти на розово-маслената индустрия	доц. д-р Христо Спасов	2	<b>3 400 лв.</b>
<b>08/18-Н</b>	Изграждане на модерна локална инфраструктура за интернет на храните	доц. д-р Красимир Колев	2	<b>4 000 лв.</b>
<b>07/18-Н</b>	Сорбционни характеристики и технологични изследвания върху брашно от Лукума (Pouteria Lukuma) като захарозаместител и "Супер храна".	доц. д-р Албена Дуракова	2	<b>4 000 лв.</b>
<b>16/18-Н</b>	Усъвършенстване методите за окачествяване структурата на разрезната повърхност на бели саламурени сирена с използване на компютърно зрение	доц. д-р Атанаска Арденска	2	<b>4 000 лв.</b>

<b>09/18-Н</b>	Силови електронни устройства за преобразуване на енергията получена от фотоволтаични източници	доц. д-р Димитър Спиоров	2	<b>4 000 лв.</b>
<b>06/18-Н</b>	Проследяване и анализ на пресни меса на база сензорно обединяване, мехатронни модули и интелигентни алгоритми за вземане на решение	доц. д-р Тая Титова	2	<b>3 400 лв.</b>
<b>10/18-Н</b>	Концептуален модел на онлайн В2В платформа за изграждане на връзки между местни дребни производители на храни и напитки и ХоРеКа сектора на територията на Пловдивска област	гл. ас. д-р Георги Тосков	2	<b>4 000 лв.</b>

Съобразно разпоредбите на чл. 15 от ПУД на фонд „Наука” на УХТ и чл. 12 от Наредбата за условията и реда за оценката, планирането, разпределението и разходването на средствата от държавния бюджет за финансиране на присъщата на държавните висши училища научна или художественотворческа дейност, приета с ПМС № 233 от 10.09.2016 г. (Обн. ДВ. бр. 73 от 16 септември 2016 г., в сила от 01.01.2017 г.) за всеки утвърден проект да се подпише договор, придружен от работна програма, план-сметка и списък на колектива.

Задължавам ръководителите на проекти да представят годишен научен и финансов отчет до 10.12.18 г.

Контрол по изпълнението на настоящата заповед възлагам на Зам.-ректора по научна дейност и бизнес партньорство.

Препис от настоящата заповед да се изпрати на всички длъжностни лица за сведение и изпълнение.

СД/ДА

РЕКТОР: /п/  
(проф. д.т.н. инж. К. Динков)