

ПРИЛОЖЕНИЕ 5.

КАРТА ЗА ЕКСПЕРТНА ОЦЕНКА
 НА ПРОЕКТНИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ЗА НАУЧНОИЗСЛЕДОВАТЕЛСКИ ПРОЕКТИ
 ПО ФОНД „НАУКА“ - УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ

Наименование на проект №: Получаване и изследване на състава и функционалните свойства на аквафаба от нахут (*Cicer arietinum*) за приложение в устойчиви хранителни продукти и зелени производствени практики

Ръководител: гл.ас. д-р Милена Иванова Николова

(попълва се от рецензентите)

Факултет	СТОПАНСКИ	Критерии за оценка	Проект вх. № 15/13.06.25.		
			Мин.	Мах.	Точки
1. НАУЧНА СТОЙНОСТ НА ПРОЕКТА			12	40	32
1.1. Научно равнище на проекта			3	10	7
1.1.1. Яснота при формулировката на целите и задачите			1	4	4
1.1.2. Адекватност и точност на теоретичната постановка			1	3	2
1.1.3. Подробност и адекватност на описанието на методиката			1	3	1
Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/					
Целта на изследването е добре формулирана и актуална. Постановените задачи са достатъчни за реализирането на целта и са с научно-приложен акцент към изследваните въпроси.					
Дисеват методи за анализ. Мястото на провеждане на изследванията по отделните показатели, заложени в задачите на изследователския проект					
1.2. Актуалност на изследването в предлагания проект			2	10	6
1.2.1. Новост и актуалност за науката и практиката въобще			1	6	3
1.2.2. Новост и актуалност за България			1	4	3
Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/					
Проектът е насочен практически към разработване на методики за характеризизиране на аквафаба, като алтернативна растителна суровина в хранителната индустрия.					
Тематиката е актуална и е свързана с повишеният интерес на потребителите към здравословното хранене (както и специфична таргет група-					

вещи) при консумирането на продукти с растителни заместители на животински продукти и с акцент върху намаляването на въглеродните емисии.

1.3. Съответствие с регионални, национални и европейски приоритети в областта на научните изследвания	3	8	8
1.3.1. Степен на съответствие с приоритетните направления на УХТ	1	2	2
1.3.2. Връзки с национални програми	1	2	2
1.3.3. Връзки с европейски и световни програми за изследвания	1	4	4
Коментар и аргументи за присъдениите точки/попълва се задължително/			

Предлаганият научноизследователски проект съответства с приоритетното научно направление на УХТ „Устойчив туризъм и зелено предприемачество в условията на индустрия 5.0“ и Иновационната стратегия за интелигентна специализация на Република България за периода 2021-2027 г.

**КАРТА ЗА ЕКСПЕРТНА ОЦЕНКА
НА ПРОЕКТНИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ЗА НАУЧНОИЗСЛЕДОВАТЕЛСКИ ПРОЕКТИ
ПО ФОНД „НАУКА“ - УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ**

Факултет	СТОЛИЦКИ			Проект вх. №
	КРИТЕРИИ ЗА ОЦЕНКА			Оценка (в точки)
	Мин.	Мах.	Точки	
1.4. Мултидисциплинарност на проекта	2	5	5	

Коментар и аргументи за присъдените точки/попълва се задължително/

Мултидисциплинарността на предложените проекти се базира на проучване, анализиране на компонентния състав на суровината български пахут, изследване и установяване на технологични параметри за получаване на аквафаба и приложението ѝ в храни.

1.5. Обоснованост и реалистичност на предлаганата методология	2	7	6
1.5.1. Обоснованост на предлаганата методология	1	3	3
1.5.2. Реалистичност на предлаганата методология	1	4	3

Коментар и аргументи за присъдените точки/попълва се задължително/

С изборването на поставените задачи в изборната последователност и дитираните показатели, ще доведат до частично реализиране на резултатите при постигането на целта на проекта. Препоръчвам да се конкретизират анализите за оценка на приложимостта на аквафаба в производството на храни.

Общ брой точки на рецензента за КРИТЕРИЙ 1. НАУЧНА СТОЙНОСТ НА ПРЕДЛАГАНИЯ ПРОЕКТ

32

Други коментари по Критерий 1./ако има такива/

**КАРТА ЗА ЕКСПЕРТНА ОЦЕНКА
НА ПРОЕКТНИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ЗА НАУЧНОИЗСЛЕДОВАТЕЛСКИ ПРОЕКТИ
ПО ФОНД „НАУКА“ - УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ**

Факултет	СТОПАНСКИ		Критерии за оценка			Проект вх. №
			Оценка (в точки)			
	Min.	Max.	Точки			
2. КАПАЦИТЕТ НА НАУЧНИЯ КОЛЕКТИВ						
2.1. Квалификация и професионален опит на научния колектив (доказва се със списък с публикации)						
2.1.1. Професионален опит и квалификация на хабилитираните лица, членове на колектива по проекта						
2.1.2. Участие на студенти и дипломанти в колектива						
2.1.3. Участие на докторанти в колектива						
2.1.4. Участие на млади учени						
Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/						
Компетентността на научния колектив, включен в проектното предложение е доказана с кратки биографични и професионални данни, свързани с предложената тематиката на проекта.						
В колектива участват хабилитирани лица с достатъчно богат професионален и научен опит, който гарантира провеждането на качествени фундаментални и методически обосновани изследвания, резултатите и приносите, от които ще доведат до академичното израстване на останалите членове на колектива.						
В проектното предложение са включени четири главни асистенти, по един редовен докторант и студент, които в процеса на изследователската работа, ще придобият методичен и аналитичен опит, и ще имат възможност за научно развитие.						
2.2. Връзка с други звена и организации (доказва се чрез текстово обяснение в записката на проекта)						
2.2.1. С други звена в УХТ						
2.2.2. С външни организации в България (акредитирани университети, научноизследователски институт или учени в България)						
2.2.3. С международно участие (акредитирани университети, научноизследователски институти или учени в чужбина)						
Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/						
Интердисциплинарният характер на проектното предложение се доказва и с участициите в колектива от различните научни звена в УХТ: катедра „Консервиране и хранителна технология“ и катедра „Технология на млякото и млечните продукти“.						
Препоръчвам за в бъдеще да се включват участници от Център за изследователски проекти и трансфер на технологии, Сектор „Научноизследователска лаборатория“, за по-голяма възможност при кандидатстване и подготовката на проектни предложения за финансиране от национални и/или международни програми, както и за по-голям обхват на експерименталната работа (биохимични, физични и микробиологични показатели).						
В колектива има участници от Институт по консервиране и качество на храните – Пловдив, който е научно изследователски институт към (СА-						

С'офия.

2.3. Съответствие между компетенциите на колектива и проектното предложение (въз основа на публикации и др. инф.)	0	3	3
2.3.1. Брой, място на публикуване и авторитетност /импакт-фактор/ на публикации, във връзка с темата на проекта	0	2	2
2.3.2. Наличие на патенти, авторски свидетельства, успешно приключили предимни проекти, внедрявания в практиката от членове на колектива в областта на проекта	0	1	1

Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/

Представените статии и професионален опит на ръководителя и на участниците в проектното предложение доказват компетентността им в научно-изследователската дейност по тази тематика. Не са представени от членовете на колектива брой приключили предимни проекти, внедряване на технологии в практиката, както и патенти.

КАРТА ЗА ЕКСПЕРТНА ОЦЕНКА

НА ПРОЕКТНИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ЗА НАУЧНОИЗСЛЕДОВАТЕЛСКИ ПРОЕКТИ ПО ФОНД „НАУКА“ - УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ

Факултет	Проект вх. №
Критерии за оценка	Оценка (в точки)
	Min. Max. Точки

Общ брой точки на рецензента за Критерий 2. Капацитет на научния колектив

14

Други коментари по Критерий 2. /ако има такива/

**КАРТА ЗА ЕКСПЕРТНА ОЦЕНКА
НА ПРОЕКТНИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ЗА НАУЧНОИЗСЛЕДОВАТЕЛСКИ ПРОЕКТИ
ПО ФОНД „НАУКА“ - УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ**

Факултет		КРИТЕРИИ ЗА ОЦЕНКА			Проект вх. №
СТОЛИЦКИ		Min.	Max.	Точки	
3. ИЗПЪЛНИМОСТ НА ПРОЕКТА					
3.1. Адекватност на работната програма и потенциал за бъдещо продължаване на изследванията		2	7	4	
3.1.1. Ресурсна обезпеченост (отчита се състоянието на наличната апаратура и необходимостта от закупуване на такава)		1	3	1	
3.1.2. Кадрова обезпеченост на проекта с експерти и водещи учени (показва се с участие в колективна на доктори на науките, професори, доценти, доктори и др. експерти)		1	3	2	
3.1.3. Възможност за реализиране на проекта за периода на изследване		0	1	1	
Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/					
Заложените етапи от работната програма в рамките на проектното предложение са адекватно изброени по години. Не е посочена налична апаратура за извършването на експерименталната работа, както и пуждата от закупуване на допълнително оборудване при изпълнението на формулираните задачи.					
3.2. Обосноваване на финансовия план (показва се със списък)		2	6	4	
3.2.1. Финансова обезпеченост за осъществяване целите на проекта (преценява се дали предлаганите средства са достатъчни за осъществяване целите на проекта)		1	3	2	
3.2.2. Адекватност на исканите финансови средства (преценява се дали предлаганите средства са правилно обосновавани, дали не са прекалено високи или обратно – прекалено малко)		1	3	2	
Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/					
Финансовата обезпеченост на проекта за двете години е: за апаратура, машини, оборудване - 2400 лева (не е посочена необходимост от закупуване на допълнително оборудване за изпълнение на заложените задачи); за материали, химикали, консумативи, образци – 300 лева (при заложения анализ за определяне на компонентните съставки на български нахут и последващи анализи след провеждането на изследването за влиянието на технологичните параметри при получаване на аквафаба считам, че заложенията сума не е достатъчна); за такси за пряк участие и отпечатване на научни публикации- 1500 лева; заплащане на външни организации анализи – 1500 лева и кашпеларски, копирни услуги и други разходи -100 лева.					
3.3. Оценка на управлението на проекта и разпространението на очакваните резултати от него (показва се чрез текстово обяснение в записката на проекта)		0	2	2	
3.3.1. План за разпространение на резултатите на проекта		0	1	1	
3.3.2. План за управление на проекта		0	1	1	

Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/

Резултати от проведените изследователски задачи по проекта за двете години се предвижда да се разпространят в поне две статии в реферирани научни списания и да се включат в нови практически и семинарни упражнения в учебния план на обучаваните студенти от УХТ-Пловдив. Окончателната оценка от управлението на проекта ще се формира с финансов и научен отчет в края на проекта.

**КАРТА ЗА ЕКСПЕРТНА ОЦЕНКА
НА ПРОЕКТНИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ЗА НАУЧНОИЗСЛЕДОВАТЕЛСКИ ПРОЕКТИ
ПО ФОНД „НАУКА“ - УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ**

Факултет	СТОПАНСКИ	Проект вх. №	Оценка (в точки)			
			Критерии за оценка	Min.	Max.	Точки
						10

Общ брой точки на рецензента за Критерий 3. Изпълнение на проекта

Други коментари по Критерий 3. /ако има такива/

**КАРТА ЗА ЕКСПЕРТНА ОЦЕНКА
НА ПРОЕКТИНИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ЗА НАУЧНОИЗСЛЕДОВАТЕЛСКИ ПРОЕКТИ
ПО ФОНД „НАУКА“ - УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ**

Факултет	КРИТЕРИИ ЗА ОЦЕНКА		
СТОЛНАСКИ	Проект вх. №		
	Мин.	Мах.	Точки
4. ВЪЗДЕЙСТВИЕ НА ПРОЕКТА	8	25	20
4.1. Очаквани приноси на проекта за решаване на значим научен, икономически или социален проблем (обосновават се с текстова формулировка в записката по проекта)	3	8	8
4.1.1. Очаквани научни приноси	1	3	3
4.1.2. Очаквани научно-приложни приноси	1	3	3
4.1.3. Очаквани приложни приноси	1	2	2
Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/			
Основен принос на проекта е на базата на проучванията и анализите на сорт български нахут да се получи, изследва и оцени аквафаба като потенциален заместител на яйчен белтък при производството на хипоалергични и веган храни; да се обогатят теоретично (научно) и разширят практически възможностите за създаване на нови храни с функционални съставки от растителен произход (алтернативи на животински протеини, от странични продукти с висока технологична стойност) за здравословно хранене. Този принос е свързан с решението на социален (подобряване на здравния статус на населението), икономически (предложения за нови алтернативи и технологични решения в областта на функционалните храни в хранителната индустрия) и екологичен проблем.			
4.2. Очакван принос за развитието на колектива – научно израстване на ръководителя и членовете на колектива (преценява се дали получените резултати по предлагания проект биха подпомогнали научното израстване на колектива)	3	10	8
4.2.1. Принос за научното израстване на ръководителя или хабилитирани членове на колектива по проекта	1	2	2
4.2.2. Принос за научното израстване на нехабилитирани членове на колектива по проекта	1	4	3
4.2.3. Принос за научното израстване на докторанти или дилломанти, членове на колектива по проекта	1	4	3
Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/			
С получените резултати от експерименталната работа предвидени в проекта и тяхното публикуване ще се постигнат научно и академично израстване на ръководителя и на членовете (хабилитирани и нехабилитирани) на колектива.			
4.3. Очакван принос за материално развитие на УХТ и възможност за кандидатстване по фонд „Научни изследвания“ или международни проекти	2	7	4
4.3.1. Очаквани приноси за материални или финансови придобивки за УХТ при реализиране на проекта (докладва се чрез текстово обяснение в записката на проекта)	0	3	0

4.3.2. Очаквани приноси за подготовка на проекти по национален фонд „Научни изследвания“
(показва се чрез текстово обяснение в записката на проекта)

1	2	2
---	---	---

**КАРТА ЗА ЕКСПЕРТНА ОЦЕНКА
НА ПРОЕКТНИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ЗА НАУЧНОИЗСЛЕДОВАТЕЛСКИ ПРОЕКТИ
ПО ФОНД „НАУКА“ - УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ**

Факултет	СТОПАНСКИ	Проект вх. №	Критерии за оценка		
			Оценка (в точки)		
		Min.	Max.	Точки	
4.3.3. Очаквани приноси за подготовка на международни проекти по програми на ЕС или други международни проекти (показва се през текстово обяснение в записката на проекта)		1	2	2	

Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/

Постигнатото по проекта знание и опит ще се използва при кандидатстване за други проекти с национално и международно финансиране. Не е налично текстово обяснение в проектното предложение за материални или финансови придобивки, което считам за съществени пропуск.

Общ брой точки на рецензента за Критерий 4. Въздействие на проекта

20

Други коментари по Критерий 4. /ако има такива/

ОБЩА ОЦЕНКА, СУМА ОТ ОЦЕНКИТЕ НА РЕЦЕНЗЕНТА ПО Т. ОТ 1 ДО 4

76

ЗАКЛЮЧЕНИЕ (КОМЕНТАРИ) ПО ПРОЕКТА /при необходимост/

Оценявам проектното предложение с много добра оценка. Темата е актуална и отговаря на Националната стратегия за научни изследвания и с регионалните, националните и европейските приоритетни области за развитие на и

Дата: 23.06.2025г.

ЗАЛИЧЕНО ПО ЧЛ. 233 ЛД