

РЕЦЕНЗИЯ

на научната дейност на гл. асистент д-р Камелия Кирилова Логиновска, за заемане на академичната длъжност „Доцент“ в област на висше образование 5. Технически науки, професионално направление 5.12. Хранителни технологии, научна специалност „Технология на биологично активните вещества (вкл. ензими, хормони, белтъчини)“ обявен от Институт по криобиология и хранителни технологии - София, в ДВ бр. 50 от 02.06.2026 г.

Член на научното жури: проф. д-ти Цонка Иванова Годжевъргова от Бургаски държавен университет „проф. д-р Асен Златаров“, определена със заповед РД 05-169 от 05.08.2026 на председателя на ССА

1. Общо представяне на получените материали

За участие в обявения конкурс за „Доцент“ в ДВ бр. 50 от 02.06.2026 г. в Института по криобиология и хранителни технологии, в област на висше образование 5. Технически науки, професионално направление 5.12. Хранителни технологии, научна специалност „Технология на биологично активните вещества (вкл. ензими, хормони, белтъчини)“, кандидатства гл. асистент д-р Камелия Кирилова Логиновска. Документацията по конкурса е изготвена според изискванията на ЗРАСРБ и ППЗРАСРБ, както и Правилника за условията и реда за придобиване на научни степени и заемане на академични длъжности в ССА – София.

Гл. асистент д-р Камелия Кирилова Логиновска представя 43 научни труда - 25 научни публикации реферирани и индексирани в световноизвестни бази данни с научна информация и 18 научни публикации в нереперирани списания с научно рецензиране. Десет от реферираните и индексирани публикации в световноизвестни бази данни с научна информация са приравнени за хабилитационен труд. Всички публикации са по тематиката на конкурса. Не забелязах повторение на публикациите с тези от предишни процедури. Кандидатката е представила списък и доказателства за 8 цитирания на нейни публикации, списък на участие в международни и национални научни проекти и списък за участие в научни форуми. В заключение към тази част от рецензията си отбелязвам, че няма основание да не приема предложените научни трудове и материали за рецензиране.

1. Кратко представяне на кандидата

Камелия Логиновска е родена в гр. София. Завършила е средното си образование през 1986 г. в град Усогорск, Русия. През 1992 г. тя е получила образователно квалификационна степен „магистър – инж. биотехнолог“ в Технологически институт,

“Ленсъвет”, Санкт-Петербург, Русия, който по-късно е преименуван: Санкт Петербургски Държавен Технологичен Институт. В началото на трудовия си стаж от 2000 – 2008 г. работи, като лаборант в Институт “Вулкани” към Селскостопанска Академия в Тел Авив, Израел и след това във Ветеринарен Институт “Кимрон”, Тел Авив, Израел. От 2008 до сега работи в Института по Криобиология и Хранителни Технологии: 10 години като старши експерт, 5 години асистент и от 2024 до сега главен асистент. През 2024 г. получава докторска степен в Института по криобиология и хранителни технологии. Темата на дисертационният труд е “Технология за получаване на лиофилизирани биоактивни продукти на основата на белтъчни хидролизати”.

От 1998 до 2006 година Камелия Логиновска е обогатила своята професионална квалификация чрез обучение по редица курсове: Безопасност и проверка на качеството по стандарта ISO (600 часа); Биология на растенията (42 часа); Физиология на растенията (42 часа); Биоинформатика (60 часа); От биологията към нанотехнологиите (42 часа); Биотехнология в селското стопанство (42 часа) и Курс-обучение за разпознаване и проверка на чистотата на сортове семена (42 часа).

2. Наукометрични показатели на представената научна продукция

В настоящият конкурс за заемане на академичната длъжност „Доцент“, гл. ас. д-р Камелия Логиновска участва с 43 научни публикации, публикувани в периода от 2009-2025 г. От тях 58% (25 научни публикации) са отразени в научни издания, реферирани и индексирани в световно известни бази данни. Те са разпределени в две групи:

Група В4: 10 броя научни публикации реферирани и индексирани в Scopus и Web of Science. От тях 1 публикация е в научно издание с Q1 ранг, 2 с Q2 ранг, 4 с Q3 ранг и 2 с Q4 ранг.

Група Г7: 15 броя научни публикации като 3 от тях са реферирани и индексирани в Scopus в научни издания с Q3 и Q4 ранг и 11 публикации в Web of Science.

В група Г8 са включени 18 научни публикации в нереферирани списания с научно рецензиране.

Всички публикации са в съавторство, основно от 3-5 автора. Анализът на личният и принос показва, че кандидатът е първи автор в 3 публикации, втори автор в 7 публикации и в останалите публикации основно като трети автор. Тези данни убедително индикират, че кандидатът ефективно работи в научен колектив.

В таблица 1 е обобщена научната продукция на гл. ас. д-р Камелия Логиновска.

Табл.1. Изпълнение на минималните национални изисквания на ЗРАСРБ за заемане на академичната длъжност „Доцент“ (брой точки по показатели)

група	показател	Изискуем брой точки	Изпълнен брой точки
А	Дисертационен труд за присъждане на образователната и научна степен "Доктор"	50	50
В	Хабилитационен труд или равностойни научни публикации (не по-малко от 10) в научни издания, реферирани и индексирани в световноизвестни бази данни с научна информация	100	125
Г	7. Научна публикация в издания, които са реферирани и индексирани в световноизвестни бази данни с научна информация	200	133,34
	8. Научна публикация в нереферирани списания с научно рецензиране или в редактирани колективни томове		92,28
Д	13. Цитирания в научни издания, реферирани и индексирани в световноизвестни бази данни с научна информация или в монографии и колективни томове	50	80
Е	18. Участие в национален научен или образователен проект	-	110
	19. Участие в международен научен или образователен проект	-	20
		400	610,62

От представената справка за изпълнение на минималните национални и допълнителни изисквания е видно, че кандидатът значително надвишава минималните критерии за заемане на академичната длъжност „Доцент“ като общият брой точки възлиза на 610,62 при изискуем минимум от 400.

Кандидатът изпълнява всички допълнителни изисквания на Правилника за развитие на академичния състав на ССА. Към допълнителните изисквания се включват участие в научни проекти (130 точки) и участие в научни форуми - 19 броя, от които 12 са с международно участие.

3. Основни направления в научно-изследователската работа на кандидата и най-важните научни приноси

От представената ми научна продукция на кандидата се очертават две научни направления.

I. Разработване на технологии на базата на процесите криобиология и лиофилизация, както и на радиационно гама облъчване с цел получаване на безопасни храни от животински и растителен произход, със запазени качествени характеристики и удължен срок на съхранение.

В това направление са установени технологичните параметри и режими на замразяването и сублимационното сушене на различни биологически обекти (публикации: В4-1, В4-2, Г7-6, Г8-7). Изследванията са задълбочени относно изучаване на механизмите на криоувреждане и криозащита на тези обекти. Доказани са възможностите за приложение на различни криопротектори при нискотемпературна обработка (публикации: Г7-7, Г7-15, Г8-8). Отделено е значително внимание на установяване на специфичните технологични параметри при гама облъчване на различни храни (публикации: В4-1, В4-8, В4-9).

II. Създаване на нови функционални храни с подобрени биологични и хранителни характеристики и с повишен здравословен потенциал.

В това направление са приложени различни биотехнологични подходи за получаване на нови функционални храни. За целта са използвани различни подходи като ензимна хидролиза (публикации Г7-8, Г7-10), интегриране на функционални съставки (биологично активни вещества, пробиотици, пребиотици и други) в новите продукти (В4-3; Г8-15; Г7-8, Г7-10, Г7-15), създаване на нови синбиотични млечни продукти чрез прилагане на иновативни методи за формулиране на състава им (публикации Г8-13).

И двете научни направления напълно се допълват, тъй като основната им цел е една – получаване на здравословни храни с ценни биологични свойства.

Научни приноси

1. Доказано е, че сублимационното сушене е много добро решение за съхранение жизнеспособността на микроорганизми, стартерни култури и пробиотични продукти и за стабилността на биологично активните компоненти при продължително съхранение.
2. Установено е криопротективното действие на различни биологично активни компоненти (фруктоолигозахариди и гума локуст бийн) осигуряващи максимално запазване на структурата, жизнеспособността и активността на клетките на пробиотичните щамове след процеса на лиофилизация.
3. Постигната е най-висока преживяемост (72 до 80%) на клетъчни суспензии от щамове млечнокисели бактерии (*Lactobacillus delbrueckii* spp. *bulgaricus* щам 1381 и

Streptococcus thermophilus щам 1374) при прилагане на високи скорости на охлаждане - 400°C/min, при потапяне в течен азот.

4. Получени са хидролизирани продукти на прясно мляко и суроватка с висок антиоксидативен капацитет и биологична стойност чрез използване на протеолитични ензими и оптимизиране на ензимната хидролиза.

5. Доказано е, че гама облъчване с доза 5 kGy повишават общото съдържание на феноли, флавоноиди и антиоксидантната активност в пчелното млечице и конския кестен. Този метод е много подходящ за дезинфекция на семена от конски кестен и за процес на частична делигнификация на растения за извличане на хидроксиканелени киселини като продукт с добавена стойност от лигнина.

Научно приложни приноси

1. Създадена е иновативна технология, включваща имобилизация на биологични системи в хидроколоидна матрица, замразяване и сублимационно сушене;

2. Разработена е технология, която включва ензимна хидролиза на казеинови и суроватъчни протеини в прясно краве мляко и суроватка с цел получаване на биоактивни хидролизати и пептиди, последвана от замразяване и сублимационно сушене.

3. Получени са ферментирани продукти от животински и растителни млека чрез умело подбрани щамове млечнокисели пробиотични бактерии и е проследено влиянието на фруктоолигозахаридите върху ферментационния процес.

4. Получен е повишен добив на протеолитични ензими вследствие оптимизиране на ферментационния процес на *Bacillus subtilis* NBIMCC 2353 чрез добавяне на натурален колаген и пресен мицел от медицински гъби към хранителната среда.

5. Разработени са биоферментирани продукти на базата на козе мляко чрез внасяне на допълнителни пробиотични млечнокисели щамове към класическата закваска за кисело мляко.

6. Проследено е съотношението на отделните групи пробиотични бактерии в процеса на съхранение в кефир от козе мляко.

7. Анализиран е протеиновия профил на лиофилизирана коластра от различни породи кози и е доказан нейния потенциал като ценен ресурс, който може да бъде допълнително подобрен и адаптиран за разнообразни практически приложения.

4. Значимост на получените резултати

Посочени са 8 цитирания, които са публикувани в периода 2021-2025 г. Те съответстват на изискуемия брой. Цитиранията са от последните 5 години, но независимо от това трябва да се отбележи, че статии, които са публикувани в по-видими и популяризирани научни издания като Applied Sciences, Journal of Radioanalytical and Nuclear Chemistry, именно те са цитирани по-няколко пъти, и това ясно показва посоката как да се подобри цитируемостта.

5. Участие в научно-изследователски проекти.

Гл. ас. д-р Камелия Логиновска има 6 участия в разработването на научно-изследователски проекти финансирани от външни организации, 5 участия в проекти финансирани от ССА и 1 участие в международен научен проект, финансиран от Европейската космическа агенция.

6. Критични бележки, въпроси и препоръки към кандидата

Представената научна продукция се характеризира с актуална тематика, добри наукометрични показатели и с много добре изразена приложна насоченост. Нямам критични бележки и въпроси по отношение на научните публикации. Единствено препоръчвам на кандидата да насочи усилията си към публикуване в научни издания с Q1 и Q2 ранг.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

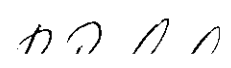
Документите и материалите, представени от гл. ас. д-р Камелия Логиновска отговарят на всички изисквания за заемане на академичната длъжност „Доцент“ на Закона за развитие на академичния състав в Република България (ЗРАСРБ) и Правилника за академичното израстване на ССА. Кандидатката в конкурса е представила значителен брой научни трудове в едно много актуално и перспективно направление, с оригинални научни и научно-приложни приноси. Постигнатите от гл. ас. д-р Камелия Логиновска резултати в научно-изследователската дейност, напълно съответстват на изискванията на ЗРАСРБ за академичната длъжност доцент и Правилника за прилагане на ЗРАСРБ в ССА.

След запознаване с представените в конкурса материали и научни трудове, и след направения анализ на тяхната значимост и съдържащите се в тях научни и научно-

приложни приноси, намирам за основателно да дам своята положителна оценка и да препоръчам на Научното жури да изготви доклад-предложение за избор на гл. ас. д-р **Камелия Кирилова Логиновска** на академичната длъжност „Доцент” в Институт по криобиология и хранителни технологии по професионално направление 5.12 Хранителни технологии (Технология на биологично активните вещества, вкл. ензими, хормони и белтъчини).

24.09.2026 г.

гр. Бургас


Рецензент:

/проф. д-р Ц. Годжевъргова/

REVIEW

of the scientific work of **Assistant Professor Kameliya Kirilova Loginovska, PhD**, for the appointment to the academic position of Associate Professor in the field of higher education 5. Technical Sciences, professional field 5.12. Food Technologies, scientific specialty “Technology of Biologically Active Substances (including enzymes, hormones and proteins)”, announced by the Institute of Cryobiology and Food Technologies – Sofia, published in the *State Gazette*, No. 50 of 02.06.2026.

Member of the Scientific Jury: Prof. Tzonka Ivanova Godjevargova, DSc, Burgas State University “Prof. Dr. Assen Zlatarov”, appointed by Order No. RD 05-169 of 05.08.2026 of the Chairperson of the Agricultural Academy.

1. General presentation of the submitted materials

For participation in the competition for the academic position of Associate Professor, announced in the *State Gazette*, No. 50 of 02.06.2026 by the Institute of Cryobiology and Food Technologies, in the field of higher education 5. Technical Sciences, professional field 5.12. Food Technologies, scientific specialty “Technology of Biologically Active Substances (including enzymes, hormones and proteins)”, Chief Assistant Professor Kameliya Kirilova Loginovska, PhD, has submitted her application. The documentation submitted for the competition has been prepared in accordance with the requirements of the Law on the Development of the Academic Staff in the Republic of Bulgaria (LDASRB) and the Regulations for the Implementation of the Law on the Development of the Academic Staff in the Republic of Bulgaria (RILDASRB), as well as the Regulations on the Terms and Procedures for the Acquisition of Scientific Degrees and Appointment to Academic Positions at the Agricultural Academy – Sofia.

Assistant Professor Kameliya Kirilova Loginovska, PhD, has submitted 43 scientific works, including 25 scientific publications refereed and indexed in internationally recognized databases of scientific information and 18 scientific publications in non-refereed peer-reviewed scientific journals. Ten of the publications refereed and indexed in internationally recognized databases of scientific information have been considered as equivalent to a habilitation work. All submitted publications are relevant to the subject matter of the competition. I have not identified any duplication of the publications with those submitted in previous academic procedures. The candidate has provided a list and supporting evidence of 8 citations of her publications, a list of participation in international and national scientific projects, as well as a

list of participation in scientific forums. In conclusion, with regard to this part of my review, I consider that there are no grounds for rejecting the submitted scientific works and materials for review.

2. Brief Profile of the Candidate

Kameliya Loginovska was born in Sofia, Bulgaria. She completed her secondary education in 1986 in the city of Usogorsk, Russia. In 1992, she obtained a Master's degree in Biotechnology Engineering from the Technological Institute "Lensovet" in St. Petersburg, Russia, which was subsequently renamed the St. Petersburg State Technological Institute. At the beginning of her professional career, from 2000 to 2008, she worked as a laboratory technician at the Volcani Institute, affiliated with the Agricultural Research Organization in Tel Aviv, Israel, and subsequently at the Kimron Veterinary Institute, Tel Aviv, Israel. Since 2008, she has been employed at the Institute of Cryobiology and Food Technologies, where she worked for 10 years as a Senior Expert, for 5 years as an Assistant, and since 2024 has held the position of Assistant Professor. In 2024, she obtained her PhD degree at the Institute of Cryobiology and Food Technologies. The title of her doctoral dissertation is "Technology for the Production of Lyophilized Bioactive Products Based on Protein Hydrolysates."

Between 1998 and 2006, Kameliya Loginovska further enhanced her professional qualifications by completing a number of specialized training courses, including: Safety and Quality Control according to the ISO Standard – 600 hours; Plant Biology – 42 hours; Plant Physiology – 42 hours; Bioinformatics – 60 hours; From Biology to Nanotechnology – 42 hours; Biotechnology in Agriculture – 42 hours; Training Course on the Identification and Verification of Seed Variety Purity – 42 hours.

2. Scientometric Indicators of the Submitted Scientific Output

In the present competition for the academic position of Associate Professor, Assistant Professor Kameliya Loginovska, PhD, has submitted 43 scientific publications, published in the period 2009–2025. Of these, 58% (25 scientific publications) are published in scientific journals refereed and indexed in internationally recognized databases of scientific information. They are divided into two groups:

Group B4: 10 scientific publications refereed and indexed in Scopus and Web of Science. Of these, 1 publication is in a scientific journal ranked Q1, 2 publications are in Q2, 4 publications are in Q3, and 2 publications are in Q4.

Group G7: 15 scientific publications, of which 3 publications are refereed and indexed in Scopus, in scientific journals ranked Q3 and Q4, and 11 publications are indexed in Web of Science.

Group G8 includes 18 scientific publications in non-indexed, peer-reviewed journals.

All publications have been co-authored, predominantly by three to five authors. An analysis of the candidate's individual contribution shows that she is the first author in 3 publications, the second author in 7 publications, and predominantly the third author in the remaining publications. These data provide clear evidence that the candidate works effectively as a member of a research team.

The scientific output of Chief Assistant Professor Kameliya Loginovska, PhD, is summarized in Table 1.

Table 1. Fulfilment of the Minimum National Requirements under the Law on the Development of the Academic Staff in the Republic of Bulgaria (LDASRB) for Appointment to the Academic Position of Associate Professor (Number of Points by Indicators)

Group	Indicator	Required Number of Points	Number of Points Achieved
A	Dissertation thesis for the award of the educational and scientific degree "Doctor"	50	50
B	Habilitation work or equivalent scientific publications (at least 10) in scientific journals refereed and indexed in internationally recognized databases of scientific information	100	125
C	7. Scientific publication in journals refereed and indexed in internationally recognized databases of scientific information	200	133.34
	8. Scientific publication in non-refereed peer-reviewed scientific journals or in edited collective volumes	–	92.28
D	13. Citations in scientific journals refereed and indexed in internationally recognized databases of scientific information, or in monographs and edited collective volumes	50	80
E	18. Participation in a national scientific or educational project	–	110
	19. Participation in an international scientific or educational project	–	20
		400	610.62

The information provided regarding the fulfillment of the minimum national requirements and additional requirements demonstrates that the candidate substantially exceeds the minimum criteria for appointment to the academic position of Associate Professor. The total number of points obtained is 610.62, compared with the required minimum of 400 points.

The candidate meets all additional requirements set forth in the Regulations for the Development of the Academic Staff of the Agricultural Academy (AA). These additional requirements include participation in scientific projects (130 points) and participation in scientific forums – 19 in total, 12 of which involved international participation.

3. Main Areas of the Candidate's Research and Major Scientific Contributions

Based on the scientific output submitted by the candidate, **two main areas of research** can be identified.

I. Application of Cryobiological and Lyophilization Processes, as well as Gamma Irradiation, for the Production of Safe Foods of Animal and Plant Origin with Preserved Quality Characteristics and Extended Shelf Life

Within this research area, the technological parameters and regimes of freezing and freeze-drying (lyophilization) of various biological materials have been established (publications: B4-1, B4-2, G7-6, G8-7). The studies have been further developed to investigate the mechanisms of cryodamage and cryoprotection of these biological materials. The potential application of various cryoprotective agents during low-temperature processing has been demonstrated (publications: G7-7, G7-15, G8-8). Significant attention has also been devoted to determining the specific technological parameters for the gamma irradiation of various food products (publications: B4-1, B4-8, B4-9).

II. Development of New Functional Foods with Improved Biological and Nutritional Characteristics and Enhanced Health-Promoting Potential

Within this research area, various biotechnological approaches have been applied for the development of new functional foods. These approaches include enzymatic hydrolysis (publications G7-8, G7-10), the incorporation of functional ingredients—such as biologically active substances, probiotics, prebiotics, and others—into new food products (B4-3; G8-15; G7-8, G7-10, G7-15), as well as the development of new synbiotic dairy products through the application of innovative approaches to the formulation of their composition (publication G8-13).

The two research areas are closely interrelated and complementary, as they share a common overarching objective: the development of healthy foods with valuable biological properties.

Scientific Contributions

1. It has been demonstrated that freeze-drying (lyophilization) is a highly effective approach for preserving the viability of microorganisms, starter cultures, and probiotic products, as well as the stability of biologically active components during long-term storage.
2. The cryoprotective effect of various biologically active components, including fructooligosaccharides and locust bean gum, has been established. These components ensure maximum preservation of the structure, viability, and activity of probiotic strains following the lyophilization process.
3. The highest survival rate (72–80%) of cell suspensions of lactic acid bacterial strains, namely *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* strain 1381 and *Streptococcus thermophilus* strain 1374, was achieved when high cooling rates of $-400\text{ }^{\circ}\text{C}/\text{min}$ were applied during immersion in liquid nitrogen.
4. Hydrolyzed products from fresh milk and whey with high antioxidant capacity and biological value have been obtained through the use of proteolytic enzymes and optimization of the enzymatic hydrolysis process.
5. It has been demonstrated that gamma irradiation at a dose of 5 kGy increases the total content of phenolic compounds and flavonoids, as well as antioxidant activity, in royal jelly and horse chestnut. This method is highly suitable for the disinfection of horse chestnut seeds and for the partial delignification of plant materials, enabling the extraction of hydroxycinnamic acids as value-added products from lignin.

Applied Scientific Contributions

1. An innovative technology has been developed, involving the immobilization of biological systems in a hydrocolloid matrix, followed by freezing and freeze-drying (lyophilization).
2. A technology has been developed involving the enzymatic hydrolysis of casein and whey proteins in fresh cow's milk and whey for the production of bioactive hydrolysates and peptides, followed by freezing and freeze-drying.

3. Fermented products from animal and plant-based milks have been obtained using carefully selected strains of lactic acid probiotic bacteria, and the effect of fructooligosaccharides on the fermentation process has been investigated.
4. An increased yield of proteolytic enzymes has been achieved by optimizing the fermentation process of *Bacillus subtilis* NBIMCC 2353 through the addition of natural collagen and fresh mycelium of medicinal mushrooms to the culture medium.
5. Biofermented products based on goat's milk have been developed by incorporating additional probiotic lactic acid bacterial strains into the conventional yogurt starter culture.
6. The relative proportions of individual groups of probiotic bacteria during storage in goat's milk kefir have been monitored.
7. The protein profile of lyophilized colostrum obtained from different goat breeds has been analyzed, demonstrating its potential as a valuable resource that can be further improved and adapted for a variety of practical applications.

4. Significance of the Results Obtained

The candidate has provided evidence of 8 citations, published during the period 2021–2025. This number meets the required criterion. Although the citations are from the last five years, it should nevertheless be noted that the articles published in more visible and widely recognized scientific journals, such as *Applied Sciences* and *Journal of Radioanalytical and Nuclear Chemistry*, have received multiple citations. This clearly indicates the potential direction for further increasing the visibility and citation impact of the candidate's scientific publications.

5. Participation in Research Projects

Assistant Professor Kameliya Loginovska, PhD, has participated in the development and implementation of 6 research projects funded by external organizations, 5 projects funded by the Agricultural Academy (AA), and 1 international research project funded by the European Space Agency (ESA).

6. Critical Comments, Questions and Recommendations to the Candidate

The submitted scientific output is characterized by topical and relevant research themes, strong scientometric indicators, and a clearly expressed applied orientation. I have no critical comments or questions regarding the scientific publications. As a recommendation, I would

encourage the candidate to focus her future efforts on publishing in scientific journals ranked in Q1 and Q2.

CONCLUSION

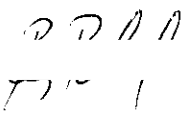
The documents and materials submitted by Assistant Professor Kameliya Loginovska, PhD, meet all the requirements for appointment to the academic position of Associate Professor stipulated by the Law on the Development of the Academic Staff in the Republic of Bulgaria (LDASRB) and the Regulations for the Development of the Academic Staff of the Agricultural Academy (AA). The candidate has submitted a substantial body of scientific work in a highly relevant and promising research area, demonstrating original scientific and applied scientific contributions. The results achieved by Chief Assistant Professor Kameliya Loginovska, PhD, in her research activities fully comply with the requirements of the LDASRB for the academic position of Associate Professor and with the Regulations for the Implementation of the LDASRB at the Agricultural Academy (AA).

Having reviewed the materials and scientific works submitted for the competition, and having analyzed their significance as well as the scientific and applied scientific contributions contained therein, I consider it justified to give my positive assessment and recommend that the Scientific Jury prepare a report-proposal for the appointment of Chief Assistant Professor Kameliya Kirilova Loginovska, PhD, to the academic position of Associate Professor at the Institute of Cryobiology and Food Technologies, in professional field 5.12 Food Technologies (Technology of Biologically Active Substances, including enzymes, hormones and proteins).

24.09.2026 г.

City of Burgas

Reviewer:


/prof. DSc. Tz. Godjevargova/