

ПРЕДВАРИТЕЛНА РАБОТНА ПРОГРАМА НА КОНФЕРЕНЦИЯТА

19 октомври 2017 г. (четвъртък)

- Логистика по посрещане на официалните гости

16:00 – 16:30 ч. Поставяне на постери за четирите постерни сесии

20 октомври 2017 г. (петък)

8:00 – 9:00 ч. Регистрация на участниците

9:00 – 10:00 ч. Официална церемония по откриване на научната конференция и награждаване на колеги удостоени с академични длъжности и научни степени през 2017 г.

10:00 – 10:30 ч. Представяне на постери пред залите, където ще се провеждат постерни сесии в четирите успоредните пленарни заседания по тематични направления

10:30 – 12:00 ч. Сесия на четирите успоредни пленарни заседания по тематични направления

12:00 – 13:00 ч. Обяд

13:00 – 14:00 ч. Сесия на четирите успоредни пленарни заседания по тематични направления

14:00 – 14:30 ч. Кафе пауза – неформална дискусия между участниците

19:00 – 24:00 ч. Официална вечеря

20 октомври 2017 г. (петък)

PARALLEL PLENARY SESSION 1. "FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY"

УСПОРЕДНО ПЛЕНАРНО ЗАСЕДАНИЕ 1., „ХРАНИТЕЛНА НАУКА И ТЕХНОЛОГИЯ“

10:30 - 10:35

Presentation of a short CV of the invited lecturer Prof. Dr. Reinhold Carle, Dr.h.c

Представяне на кратко CV на поканения лектор Проф. д-р Рейнолд Карле, д.х.к.

10:35 - 11:00

Plenary report 1.1 Innovative technologies for the hygienic production of fresh-cut salad

Пленарен доклад 1.1 Иновативни технологии за хигиенично производство на прясно нарязана салата

Поканен лектор: **Prof. Dr. Reinhold Carle, Dr.h.c.**

Hohenheim University, Institute of Food Science and Biotechnology, Stuttgart, Germany

КРАТКИ УСТНИ СЪОБЩЕНИЯ

11:00 - 11:15

Oral presentation 1.2 Recovery and characterization of polyphenol-enriched extracts intended for application in functional dairy products

Научно съобщение 1.2 Получаване и характеризиране на обогатени на полифеноли екстракти за функционални млечни продукти

Авторски колектив: Milena R. Dimitrova^{1*}, Galin Y. Ivanov¹, Kiril M. Mihalev², Radka V. Vlaseva¹

¹ Department of Milk and Dairy Products Technology, Technological Faculty, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria

² Department of Food Preservation and Refrigeration Technology, Technological Faculty, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria

11:15 - 11:30

Oral presentation 1.3 Effect of natural antioxidants on the quality of oil during storage

Научно съобщение 1.3 Ефект на естествените антиоксиданти върху качеството на маслото по време на съхранение

Авторски колектив: Svitlana O. Lenert¹, Olga O. Khomenko¹, Ludmila P. Maliuk², I.M. Vyelyayeva¹,

Gregoriy V. Deynichenko³, Antonina A. Dubinina^{4*}

¹Department of Equipment of Food and Hotel Industry named after M. I. Beliaiev, Kharkiv State University of Food Technology and Trade, Kharkov, Ukraine

²Department of Hotel and Restaurant Business, Kharkiv State University of Food Technology and Trade, Kharkov, Ukraine

³Prof. Mykhailo Belyaev Department of Equipment of Food and Hotel Industry, Kharkiv State University of Food Technology and Trade, Kharkov, Ukraine

⁴Department of Merchandising and Goods Expertize, Kharkiv State University of Food Technology and Trade, Kharkov, Ukraine

11:30 - 11:45

Oral presentation 1.4 Polyphenolic composition and antioxidant activity of barley samples from Serbia Научно съобщение 1.4 Полифенолен състав и антиоксидантна активност на проби от ечемик от Сърбия

Авторски колектив: Dušan Paunović^{1*}, Snežana Mitić¹, Branka Stojanović¹, Danica Dimitrijević¹, Miloš Stojanović¹, Irena Canić¹

¹Department of Chemistry, Faculty of Sciences and Mathematics, University of Niš, Niš, Serbia

11:45 - 12:00

Oral presentation 1.5 Grape seeds – natural winery by-product. Physico-chemical parameters and storage regime

Научно съобщение 1.5 Гроздови семки – естествен отпадъчен продукт при винопроизводството. Физикохимични показатели и режими на съхранение

Авторски колектив: Albena G. Durakova¹, Adelina L. Bogoeva¹, Velichka B. Yanakieva²

¹Department of Process Engineering, Technical Faculty, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria

²Department of Microbiology, Technological Faculty, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria

ПОСТЕРИ

Poster 1.1 Clarification of the microstructural changes in sheep m. Longissimus dorsi during aging depending on biochemical and physicochemical amendments

Постер 1.1 Изясняване на микроструктурните промени m. Longissimus dorsi от овце по време на зреене под влияние на биохимичните и физикохимичните изменения

Авторски колектив: Dessislava B. Vlahova-Vangelova^{1*}, Stefan G. Dragoev¹, Dessislav K. Balev¹, Yassin M. Uzakov², Madina O. Kojahieva²

¹Department Meat and Fish Technology, Technological Faculty, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria

²Department of Food Technology, Faculty of Food Production, Almaty Technological University, Almaty, Kazakhstan

Poster 1.2 Quality characteristics of meat in a hybrid lines chick pullets

Постер 1.2 Качествени характеристики на месото при някои хибридни линии пилета

Авторски колектив: Sanja Filipovska^{1*}, Aco Kuzelov¹

¹Department Food Technology and Processing of Animal Products, Agricultural Faculty, University of Goce Delchev, Shtip, Macedonia

Poster 1.3 Fatty acid composition of breast meat in two lines of slow-growing chickens reared conventionally or on pasture

Постер 1.3 Мастнокиселинен състав на месо от гърди при две линии бавно растящи пилета, отглеждани при конвенционална система или на паша

Авторски колектив: Teodora Popova^{1*}, Evgeni Petkov², Maya Ignatova³

¹Department Ecology and Meat Quality, Institute of Animal Science - Kostinbrod, Agricultural Academy, Sofia, Bulgaria

²Poultry Department, Institute of Animal Science - Kostinbrod, Agricultural Academy, Sofia, Bulgaria

³Department Special Branches, Institute of Animal Science - Kostinbrod, Agricultural Academy, Sofia, Bulgaria

Poster 1.4 Sensory and functional parameters of sausages with reduced sodium nitrite content

Постер 1.4 Сензорни и функционални показатели на колбаси с намалено съдържание на натриев нитрит

Авторски колектив: Oksana N. Savinok^{1*}, Sergey Patyukov¹, Aco Kuzelov²

¹Department of Meat, Fish and Seafood Technology, Faculty of Food Technology, perfumery and cosmetic products, expertise and merchandising, Odessa National Academy of Food Technologies, Odessa, Ukraine

²Department Food Technology and Processing of Animal Products, Agricultural Faculty, University of Goce Delchev, Shtip, Macedonia

Poster 1.5 Effect of electrochemically activated anolyte on the shelf life of cold stored rainbow trout

Постер 1.5 Влияние на електрохимически активирани анолит върху срока на съхранение на охладена дъгова пъстърва

Авторски колектив: Vladimir D. Kitanovski^{1*}, Dessislava B. Vlahova-Vangelova¹, Stefan G. Dragoev¹, Hristo N. Nikolov², Dessislav K. Balev¹

¹ Department Meat and Fish Technology, Technological Faculty, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria

² Department of Food Preservation and Refrigeration Technology, Technological Faculty, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria

Poster 1.6 Influence of the extrusion conditions of mixtures of malt bran and wheat semolina on the structural and mechanical properties of the resulting extrudates

Постер 1.6 Влияние на условията на екструдирани смеси от малцови трици и пшеничен грис върху структурно-механичните свойства на получените екструдати

Авторски колектив: Kristina At. Ivanova^{1*}, Ivan Y. Bakalov², Milena M. Ruskova¹, Georgi At. Kostov³, Nikolay D. Penov⁴, Todorka V. Petrova²

¹ Department of Innovative Products and Technologies, Food Research and Development Institute, Plovdiv, Bulgaria

² Administrative-Business Department, Food Research and Development Institute, Plovdiv, Bulgaria

³ Department of Wine and Brewing Technology, Technological Faculty, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria

⁴ Department of Canning and Refrigeration Technology, Technological Faculty, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria

Poster 1.7 Optimisation the conditions of osmotic dehydration of black chokeberry

Постер 1.7 Оптимизиране на условията за осмотична дехидратация на черна арония

Авторски колектив: Svetoslav St. Alexandrov^{1*}, Ivan Y. Bakalov², Todorka V. Petrova², Milena M. Ruskova³, Velichka G. Gocheva⁴, Hristo G. Hristov⁵, Nikolay D. Penov⁶

¹ Department of Food Testing Laboratory, Food Research and Development Institute, Plovdiv, Bulgaria

² Administrative-Business Department, Food Research and Development Institute, Plovdiv, Bulgaria

³ Department of Innovative Products and Technologies, Food Research and Development Institute, Plovdiv, Bulgaria

⁴ Department of Biotechnology, Technological Faculty, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria

⁵ Department of Machines and Apparatus for the Food Industry, Technical Faculty, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria

⁶ Department of Food Preservation and Refrigeration Technology, Technological Faculty, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria

Poster 1.8 Influence of genotype and growing conditions on carotenoids content of peels from Bulgarian tomato varieties

Постер 1.8 Влияние на генотипа и условията на отглеждане върху съдържанието на каротеноиди в обвивки от български сортове домати

Авторски колектив: Milena I. Nikolova^{1*}

¹ Department of Environmental Engineering, Economic Faculty, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria

Poster 1.9 Comparative evaluation of the functional properties of polyols

Постер 1.9 Сравнителна оценка на функционалните свойства на полиолите

Авторски колектив: Rajna D. Hadjikinova^{1*}, Dimitar N. Hrusavov¹

¹ Department of Tobacco, Sugar, Plant and Essential Oils Technology, Technological Faculty, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria

Poster 1.10 Resistant starch changes in potatoe gels with non-starchy polysaccharide hydrocolloids

Постер 1.10 Изменения в резистентността при картофени гелове с ненишестени полизахаридни хидроколоиди

Авторски колектив: Barbara Borczak^{1*}, Anna Dobosz², Marek Sikora², Magdalena Krystyan², Piotr Tomasiak³, Hanna Maria Baranowska⁴

¹ Department of Human Nutrition, Faculty of Food Technology, University of Agriculture in Krakow, Kraków, Poland

² Department of Carbohydrate Technology, Faculty of Food Technology, University of Agriculture in Krakow, Kraków, Poland

³ Department of Chemistry, Faculty of Food Technology, University of Agriculture in Krakow, Kraków, Poland

⁴ Department of Physics and Biophysics, Faculty of Food Technology, Poznań University of Life Sciences, Poznań, Poland

Poster 1.11 Effect of selected technological processes on antioxidant activity of purple cauliflower

Постер 1.11 Влияние на избрани технологични процеси върху антиоксидантната

активност на лилав карфиол

Авторски колектив: Joanna Kapusta-Duch^{1*}, Teresa Leszczyńska¹, Barbara Borczak¹

¹ Department of Human Nutrition, Faculty of Food Technology, University of Agriculture in Krakow, Kraków, Poland

Poster 1.12 Effect of selected technological processes on vitamin C content of purple cauliflower

Постер 1.12 Ефект на избрани технологични процеси върху съдържанието на витамин „С“ в лилав карфиол

Авторски колектив: Joanna Kapusta-Duch^{1*}, Teresa Leszczyńska¹, Barbara Borczak¹

¹ Department of Human Nutrition, Faculty of Food Technology, University of Agriculture in Krakow, Kraków, Poland

Poster 1.13 Coefficient of diffusion of tannins in extracts from laurel leaves (Laurus nobilis L.)

Постер 1.13 Коефициенти на дифузия на дъбилни вещества в екстракти от листа на лавър (Laurus nobilis L.)

Авторски колектив: Galina L. Stefanova¹, Stanislava Tz. Tasheva², Stanka T. Damianova³, Albena S. Stoyanova¹

¹ Department of Tobacco, Sugar, Vegetable and Essential Oils, Technological Faculty, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria

² Department of Heat Engineering, Technical Faculty, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria

³ Department of Biotechnology and Food Technology, Branch – Razgrad, University of Russe “Angel Kanchev”

Poster 1.14 Immobilization of yeast cells in polyvinyl alcohol for ethanol production. II. Preparation of PVA/Alginate particles by freezing in oil phase

Постер 1.14 Имобилизация на дрождеви клетки в поливинилов алкохол за производство на етанол. II. Приготвяне на ПВА/алгинатни частици чрез замразяване в маслена фаза

Авторски колектив: Gergana Koranarova¹, Ivan K. Petelkov², Vesela N. Shopska², Rositsa St. Denkova³, Georgi At. Kostov²

¹ VP Brands International, Plovdiv, Bulgaria

² Department of Wine and Brewing Technology, Technological Faculty, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria

³ Department of Biochemistry and Molecular Biology, Technological Faculty, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria

Poster 1.15 Antioxidative properties of wheat cookies with the selected wild grown fruits

Постер 1.15 Антиоксидантни свойства на бисквити обогатени с подобрани диворастящи плодове

Авторски колектив: Barbara Borczak^{1*}, Elżbieta Sikora², Marek Sikora², Joanna Kapusta-Duch¹, Edyta M. Kutyla-Kupidura²

¹ Department of Human Nutrition, Faculty of Food Technology, University of Agriculture in Krakow, Kraków, Poland

² Department of Carbohydrate Technology, Faculty of Food Technology, University of Agriculture in Krakow, Kraków, Poland

Poster 1.16 Proximate composition of wheat cookies with the selected wild grown fruits

Постер 1.16 Химичен състав на бисквити обогатени с подобрани диворастящи плодове
Авторски колектив: Barbara Borczak^{1*}, Elżbieta Sikora², Joanna Kapusta-Duch¹, Edyta M. Kutyla-Kupidura²

¹ Department of Human Nutrition, Faculty of Food Technology, University of Agriculture in Krakow, Kraków, Poland

² Department of Carbohydrate Technology, Faculty of Food Technology, University of Agriculture in Krakow, Kraków, Poland

12:00 - 13:00 Обяд

13:00 - 14:00 Въпроси и дискусия по представените доклади

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

20 октомври 2017 г. (петък)

PARALLEL PLENARY SESSION 2. "FOOD CHEMISTRY, MICROBIOLOGY, BIOTECHNOLOGY AND SAFETY"

УСПОРЕДНО ПЛЕНАРНО ЗАСЕДАНИЕ 2. „ХРАНИТЕЛНА ХИМИЯ, МИКРОБИОЛОГИЯ, БИОТЕХНОЛОГИЯ И БЕЗОПАСНОСТ“

10:30 - 10:35

Presentation of a short CV of the invited lecturer Prof. Paraskevi Mitlianga, PhD

Представяне на кратко CV на поканения лектор Проф. д-р Параскеви Митлиянга

10:35 - 11:00

Plenary report 2.1 New analytical methods for chemical analysis in agricultural science

Пленарен доклад 2.1 Нови аналитични методи за химичен анализ в селскостопанската наука

Поканен лектор: **Prof. Paraskevi Mitlianga, PhD**

Department of Agricultural Technology, School of Agriculture Technology, Food Technology and Nutrition, Western Macedonia University of Applied Sciences, Kuzani, Greece
vicepr-b@teiwм.gr; pmitliangka@teiwм.gr

КРАТКИ УСТНИ СЪОБЩЕНИЯ

11:00 - 11:10

Oral presentation 2.2 Multielement determination and characterization of barley samples from Serbia

Научно съобщение 2.2 Многоелементно определяне и охарактеризиране на проби от ечемик от Сърбия

Авторски колектив: Dušan Paunović^{1*}, Snežana Mitić¹, Branka Stojanović¹, Danica Dimitrijević¹, Miloš Stojanović¹, Irena Čanić¹

¹Department of Chemistry, Faculty of Sciences and Mathematics, University of Niš, Niš, Serbia

11:10 - 11:20

Oral presentation 2.3 Products of metabolism and processing of lactic acid bacteria as functional-physiological ingredients

Научно съобщение 2.3 Продукти на метаболизма и преработката на млечнокисели бактерии като функционално-физиологични съставки

Авторски колектив: Antonina Kapustian^{1*}, Natalia Chernova¹

¹Odessa National Academy of Food Technologies, Odessa, Ukraine

11:20 - 11:30

Oral presentation 2.4 Effect of interaction with food constituents on plant extracts antibacterial activity

Научно съобщение 2.4 Влияние на взаимодействието с хранителни съставки върху антибактериалната активност на растителни екстракти

Авторски колектив: Lynda Bouarab-Chibane^{1*}, Nadia Oulahal¹, Emilie Dumas¹, Nga Trinh Thi Thanh¹, Jalloul Bouajila¹, Jean-Pierre Souchard¹, Pascal Degraeve^{1*},

¹ University Institutes of Technology, The University Claude Bernard Lyon 1, Lyon, France

11:30 - 11:40

Oral presentation 2.5 Adsorption of essential oil from distilled water by activated charcoal. Adsorption capacity of activated charcoal. Methods of desorption of essential oil from activated charcoal

Научно съобщение 2.5 Адсорбция на етерично масло от дестилационни води посредством активен въглен. Адсорбционен капацитет на активен въглен. Методи за десорбиране на етерично масло от активен въглен

Авторски колектив: Mariyan Iv. Ivanov¹, Samuil Mitov²

¹ Department of Analytical Chemistry and Physical Chemistry, Technological Faculty, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria

² Department of Tobacco, Sugar, Plant and Essential Oils Technology, Technological Faculty, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria

11:40 - 12:00

Oral presentation 2.6 Biogas production from animal protein waste, an environmental protection technology coupled with energy production

Научно съобщение 2.6 Производство на биогаз от животински протеинови отпадъци, една технология за опазване на околната среда, съчетана с производството на енергия

Авторски колектив: Gheorghe Lazaroiu¹, Viorel Berbece^{1*}, Lucian Mihaescu¹, Gabriel-Paul Negreanu¹

¹Department of Automation, Information and Control Equipment, Technical Faculty, Politehnic University of Bucharest, Bucharest, Romania

11:50 – 12:00

Oral presentation 2.7 Research of infant formulas microelements

Научно съобщение 2.7 Изследване на микроелементите на формулите от бебешко мляко

Авторски колектив: Kuznesova I.O, Janchenko K.A.

¹ Food Academy, Odessa

ПОСТЕРИ

Poster 2.1 Amperometric sensing of hydrogen peroxide using glassy carbon electrode modified with rhodium

Постер 2.1 Амперометрично определяне на водороден пероксид с използване на модифициран с родий стъклографитов електрод

Авторски колектив: Yanna L. Lazarova¹, Totka M. Dodevska¹

¹ Department of Organic Chemistry and Inorganic Chemistry, Technological Faculty, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria

Poster 2.2 Kinetic parameters investigation in copigmentation reaction between strawberry anthocyanins and quercetin

Постер 2.2 Изследване на кинетичните параметри в копигментационна реакцията между ягодови антоцианини и кверцетин

Авторски колектив: Vanya Gandova^{1*}, Ivelina Petrova¹

¹ Department of Analytic Chemistry and Physical Chemistry, Technological Faculty, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria

Poster 2.3 Valorization of lavender waste – obtaining and characteristics of polyphenol rich extracts

Постер 2.3 Оползотворяване на отпадъци от лавандула - получаване и характеристики на екстракти богати на полифеноли

Авторски колектив: Kostadinka B. Karneva^{1*}, Ivelina N. Vasileva¹, Petko N. Denev², Rositsa S. Denkova³, Vasil T. Shikov⁴, Mariana N. Manolova², Yana L. Lazarova¹, Viara N. Ivanova⁵, Anton M. Slavov¹

¹ Department of Organic Chemistry and Inorganic Chemistry, Technological Faculty, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria

² Laboratory of Biologically active substances - Plovdiv, Institute of Organic Chemistry with Centre of Phytochemistry, Bulgarian Academy of Sciences, Sofia, Bulgaria

³ Department of Biochemistry and Molecular Biology, Technological Faculty, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria

⁴ Department of Food Preservation and Refrigeration Technology, Technological Faculty, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria

⁵ Department of Microbiology, Technological Faculty, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria

Poster 2.4 Mechanisms of extraction of organic acids by means of molecular extractants and ionic liquids

Постер 2.4 Механизми на екстракция на органични киселини с молекулни екстрагенти и йонни течности

Авторски колектив: Svetlana Zhivkova^{1*}, Milen Bogdanov¹

¹ Institute of Engineering Chemistry, Bulgarian Academy of Sciences, Sofia, Bulgaria

Poster 2.5 Biodegradation of 1,2 -Dibromoethane by *Bradyrhizobium japonicum* cells immobilized onto a granulated activated carbon and onto granulated polymeric support

Постер 2.5 Биоразграждане на 1,2-Диброметан от клетки на щама *Bradyrhizobium japonicum* имобилизирани върху активен въглен и върху гранулирани полимерни носители

Авторски колектив: Evgenia Vasileva^{1*}, Tsvetomila Parvanova-Mancheva¹, Venko Beschkov¹

¹ Institute of Chemical Engineering, Bulgarian Academy of Sciences, Sofia, Bulgaria

Poster 2.6 Water vapor permeability of edible films with different composition

Постер 2.6 Водопроникливост на ядивни филми с различен състав

Авторски колектив: Radoslav Radev^{1*}, Georgi Dimitrov¹

¹ Department of Commodity Science, Faculty of Economics, University of Economics, Varna, Bulgaria

Poster 2.7 Antifungal properties of SiO₂/hydroxypropyl cellulose hybrid materials doped with zinc ions against *Candida albicans* 74

Постер 2.7 Антигъбични свойства на SiO₂/хидроксипропил целулозни хибридни материали с включени цинкови йони срещу *Candida albicans* 74

Авторски колектив: Tsvetelina Angelova^{1*}, Nadejda Rangelova², Neli Georgieva¹

¹ Department of Biotechnology, Faculty of Chemical and System Engineering, University of Chemical Technology and Metallurgy, Sofia Bulgaria

² Department of Chemical Technology, Faculty of Chemical Technology, University of Chemical Technology and Metallurgy, Sofia Bulgaria

Poster 2.8 Phenotypic characterisation of lactobacilli using Biolog system

Постер 2.8 Фенотипна характеристика на лактобацили чрез използване на система Biolog

Авторски колектив: Veronica Nemska^{1*}, Petya Logar¹, Tanya Rasheva², Zdravka Sholeva², Svetla Danova¹, Neli Georgieva¹

¹ Department of Biotechnology, Faculty of Chemical and System Engineering, University of Chemical Technology and Metallurgy, Sofia Bulgaria

² Department of Scientific Research and Laboratory Control, Aquachem JSC, Sofia, Bulgaria

Poster 2.9 Determination of macrocyclic lactones in milk by liquid chromatography with a fluorescence detector

Постер 2.9 Определяне на макроциклични лактони в мляко чрез течна хроматография с флуоресцентен детектор

Авторски колектив: M. Peicheva^{1*}, Michail Kambourov¹

¹ Department of Biotechnology, Faculty of Chemical and System Engineering, University of Chemical Technology and Metallurgy, Sofia Bulgaria

Poster 2.10 Oxidative stress and plant deriving antioxidants

Постер 2.10 Оксидативен стрес и растителни антиоксиданти

Aneta Popova^{1*}

¹ Department of Nutrition and Tourism, Faculty of Economics, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria

Poster 2.11 Biomethanization of acid hydrolysates from lignocellulosic materials

Постер 2.11 Биометанизация на киселинни хидролизати от лигноцелулозни материали

Авторски колектив: Polina G. Velichkova^{1*}, Ivo G. Lalov¹, Ivo V. Valchev²

¹ Department of Biotechnology, Faculty of Chemical and System Engineering, University of Chemical Technology and Metallurgy, Sofia Bulgaria

² Department of Pulp, Paper and Polygraphy, Faculty of Chemical Technologies, , University of Chemical Technology and Metallurgy, Sofia Bulgaria

12:00 - 13:00 Обяд

13:00 - 14:00 Въпроси и дискусия по представените доклади

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

20 октомври 2017 г. (петък)

PARALLEL PLENARY SESSION 3. "FOOD ENGINEERING"

УСПОРЕДНО ПЛЕНАРНО ЗАСЕДАНИЕ 3. „ХРАНИТЕЛНО ИНЖЕНЕРСТВО“

10:30 - 10:35

Presentation of a short CV of the invited lecturer Prof. Rumen K. Kunchev, DSc

Представяне на кратко CV на поканения лектор Проф. д.т.н. Румен К. Кунчев

10:35 - 11:00

Plenary report 3.1 New approaches for processing and analysis of multi-spectral images - algorithms and applications

Пленарен доклад 3.1 Нови подходи за обработка и анализ на мултиспектрални изображения - алгоритми и приложения

Поканен лектор: **Prof. Rumen K. Kunchev, DSc**

Department of Radiocommunications and Video Technologies, Technical University of Sofia, Sofia, Bulgaria
rkountch@tu-sofia.bg

КРАТКИ УСТНИ СЪОБЩЕНИЯ

11:00 - 11:15

Oral presentation 3.2 Dynamic system of linear induction motor -flexible load

Научно съобщение 3.2 Динамична система линеен асинхронен двигателгъвкав товар

Авторски колектив: **Vojidar Markov^{1*}**

¹Department of Automation, Information and Control Engineering, Technical Faculty, University of Food Technologies, Plovdiv,

Bulgaria

11:15 - 11:30

Oral presentation 3.3 Hygiene design of milk processing installations

Научно съобщение 3.3 Хигиенен дизайн на инсталациите за преработка на мляко

Авторски колектив: **Stefan V. Stefanov¹, Snejana Iv. Atanasova², Galina Angelova^{1*}**

¹Department of Machines and Apparatus for the Food Industry, Technical Faculty, University of Food Technologies, Plovdiv,

Bulgaria

²Department of Technical Mechanic and Machine Engineering, Technical Faculty, University of Food Technologies, Plovdiv,

Bulgaria

11:30 - 11:45

Oral presentation 3.4 Alternative methods for the food products processing

Научно съобщение 3.4 Алтернативни методи за преработка на хранителни продукти

Авторски колектив: **Stefan V. Stefanov¹, Vilhelm M. Hadjiiski², Cvetan At. Yanakiev^{1*}, Yordanka Stefanova¹, Stanka Damianova¹, Iliana Kostova¹, Delyan Gospodinov¹, Stefan Dishliev¹, Galina Angelova¹**

¹Department of Machines and Apparatus for the Food Industry, Technical Faculty, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria

²Department of Technical Mechanic and Machine Engineering, Technical Faculty, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria

11:45 - 12:00

Oral presentation 3.5 Structural anomalies in a stirred SMBR relevant to immersed membranes use

Научно съобщение 3.5 Структурни аномалии в хидродинамиката на мембранни биореактори (MBR) с разбъркване с отношение към употребата на потопяеми мебрани

Авторски колектив: Serafim D. Vlaev^{1*}, I. Tsibranska¹, D. Dzhonova-Atanasova¹, R. Popov¹

¹ Institute of Chemical Engineering, Bulgarian Academy of Sciences, Sofia, Bulgaria

12:00 - 13:00 Обяд

13:00 - 13:15

Oral presentation 3.6 Creating a system for gathering, archiving and processing utility usage data

Научно съобщение 3.6 Създаване на система за събиране, архивиране и обработка на полезни за използване данни

Авторски колектив: Nedyalko T. Katrandzhiev¹, Borislav H. Milenkov¹, Daniel B. Hristozov^{1*}

¹ Department of Computer Systems and Technologies, Technical Faculty, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria

13:15 - 13:30

Oral presentation 3.7 Comparative study of paid-access web servers and creation of own server

Научно съобщение 3.7 Сравнително изследване на web сървърите с платен достъп и създаването на собствен сървър

Авторски колектив: Elena S. Mecheva^{1*}, Hristo P. Dinkov², Stoyanka N. Madzharova², Eva D. Dimitrova²

¹Department of Department of Automation, Information and Control Equipment, Technical Faculty, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria

²Department of Informatics and Statistics, Economic Faculty, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria

ПОСТЕРИ

Poster 3.1 Soft computing techniques as statistical tools

Постер 3.1 Меки изчислителни техники като статистически инструменти

Авторски колектив: Margarita N. Terziyska^{1*}, Maria D. Dobрева-Georgieva¹

¹Department of Informatics and Statistics, Faculty of Economics, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria

Poster 3.2 Solving optimization problems in MS Excel

Постер 3.2 Решаване на оптимизационни проблеми в MS Excel

Авторски колектив: Margarita N. Terziyska¹, Maria D. Dobрева-Georgieva^{1*}

¹Department of Informatics and Statistics, Faculty of Economics, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria

Poster 3.3 Broad-band fluorescent all-fiber sources compatible with conventional and microstructured optical fibers

Постер 3.3 Широкоспектърни изцяло влакнесто-оптични флуоресцентни източници съвместими с конвенционални и микроструктурни оптични влакна

Авторски колектив: Veselin P. Vladev^{1*}

¹Department of Mathematics and Physics, Economic Faculty, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria

Poster 3.4 Stand for control of DC motor

Постер 3.4 Стенд за управление на постояннотоков двигател

Авторски колектив: Borislav Valkov^{1*}, Bojidar Markov¹

¹Department of Automation, Information and Control Engineering, Technical Faculty, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria

Poster 3.5 Density and expansion index of extrudates from corn semolina flavored with cocoa flakes

Постер 3.5 Плътност и експанзионен индекс на екструдати от царевичен грис овкусени с какаови люспи

Авторски колектив: Nesho Toshkov^{1*}, Ivan Panchev², Apostol Simittchiev³, Vencislav Nenov³

¹Department of Processes and Apparatus, Technical Faculty, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria

²Department of Mathematics and Physics, Faculty of Economics, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria

³Department of Machines and Apparatus for the Food Industry, Technical Faculty, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria

Poster 3.6 Process characteristics under single screw extrusion of corn semolina and cocoa flakes

Постер 3.6 Процесни характеристики приедношнеково екструдиране на царевичен грис и какаови люспи

Авторски колектив: Nesho Toshkov¹, Ivan Panchev², Apostol Simittchiev³, Vencislav Nenov³

¹Department of Processes and Apparatus, Technical Faculty, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria

²Department of Mathematics and Physics, Faculty of Economics, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria

³Department of Machines and Apparatus for the Food Industry, Technical Faculty, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria

Poster 3.7 Investigation of process characteristics during ultrafiltration of whey from kashkaval

Постер 3.7 Изследване на процесните характеристики по време на ултрафилтрация на суроватка от кашкавал

Авторски колектив: Sijka D. Kozludzhova^{1*}, Mariya A. Dushkova¹, Kolyo T. Dinkov¹, Milena P. Miteva-Petrova², Stoyko P. Petrov², Nikolay D. Menkov¹

¹ Department of Process Engineering, Technical Faculty, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria

² Department of Organic Chemical Technologies, Technical Sciences Faculty, University „Prof. Asen Zlatarov“, Burgas, Bulgaria

Poster 3.8 Liquid distribution in a semi-industrial packed column – Experimental and theory

Постер 3.8 Разпределение на течната фаза в полупромишлена колона с пълнеж – експеримент и теория

Авторски колектив: Daniela Dzhonova-Atanasova^{1*}, Krum Semkov¹, Tatyana Petrova¹, Simeon Darakchiev¹, Konstantina Stefanova¹, Svetoslav Nakov¹, Roman Popov¹

¹ Institute of Chemical Engineering, Bulgarian Academy of Sciences, Sofia, Bulgaria

Poster 3.9 Flow behaviors in a stirred dead-end filtration cell

Постер 3.9 Хидродинамика във филтрационна клетка с разбъркване и нормален на мембраната поток

Авторски колектив: Daniela Dzhonova-Atanasova^{1*}, Stela Paniovska¹, Iren Tsibranska¹

¹ Institute of Chemical Engineering, Bulgarian Academy of Sciences, Sofia, Bulgaria

Poster 3.10 Choice of operating conditions of a sulfide and nitrate fuel cell for environmental purposes

Постер 3.10 Избор на работни условия на горивен елемент с екологична насоченост на базата на сулфиди и нитрати

Авторски колектив: Elena Razkazova-Velkova^{1*}, M. Martinov¹, S. Stefanov¹

¹ Institute of Chemical Engineering, Bulgarian Academy of Sciences, Sofia, Bulgaria

Poster 3.11 Features extraction for pollen recognition using Gabor filters

Постер 3.11 Особенности на извличане и разпознаване на полени използвайки филтри на Габор

Авторски колектив: Dimitar N. Nikolov^{1*}, Diana D. Tsankova¹

¹Department of Department of Automation, Information and Control Equipment, Technical Faculty, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria

Poster 3.12 Control of fermentation process in Biovet AD – Peshtera

Постер 3.12 Управление на процеса ферментация в Биовет АД – гр. Пещера

Авторски колектив: Petar Il. Vasilev¹, Jeko Stoychev¹, Georgi Terziyski^{1*}

¹Department of Department of Automation, Information and Control Equipment, Technical Faculty, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria

Poster 3.13 Factors determining the process of acetic acid fermentation as a control object

Постер 3.13 Фактори определящи процеса на оцетнокисела ферментация като обект за управление

Авторски колектив: Jeko T. Stoychev^{1*}, Georgi P. Terziyski¹

¹Department of Department of Automation, Information and Control Equipment, Technical Faculty, University of Food

Poster 3.14 An approach for engineering tuning of PID controller with dynamic object from second order

Постер 3.14 Един подход за инженерна настройка на ПИД регулатор с динамичен обект от втори ред

Авторски колектив: Georgi P. Terziyski^{1*}

¹Department of Department of Automation, Information and Control Equipment, Technical Faculty, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria

Poster 3.15 Open-source software products for microbiological analyzes

Постер 3.15 Софтуерни продукти с отворен код за осъществяване на микробиологични анализи

Авторски колектив: Angel M. Danev¹

¹Department of Computer systems and technologies, Technical Faculty, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria

Poster 3.16 Digitizing the readings of an analog pointer device in programing environment LabVIEW

Постер 3.16 Цифровизиране показанията на аналогов стрелкови уред в програмна среда LabVIEW

Авторски колектив: Hristina T. Andreeva^{1*}

¹Department of Computer Systems and Technologies, Technical Faculty, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria

Poster 3.17 Presentation of software for automated analysis of microphotographs of emulsions for analyzing their structure

Постер 3.17 Представяне на софтуер за автоматизиран анализ на микрофотографии на емулсии за анализиране на тяхната структура

Авторски колектив: Mariyan I. Ivanov^{1*}, Dimitar I. Dimitrov¹

¹Department of Analytical Chemistry and Physical Chemistry, Technological Faculty, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria

Poster 3.18 Application of spreadsheets for pre-processing and visualization of digital humidity sensor data

Постер 3.18 Прилагане на електронни таблици за предварителна обработка и визуализация на данни от сензор за цифрова влажност

Авторски колектив: Plamen Iv. Nikovski¹, Bojidar G. Markov², Nikolay St. Doychinov^{2*}

¹Department of Electrical Engineering and Electronics, Technical Faculty, University of Food Technologies, 4002 Plovdiv, 26 Maritza blvd., Bulgaria

²Department of Automatics, Technical Faculty, University of Food Technologies, 4002 Plovdiv, 26 Maritza blvd., Bulgaria

13:30 - 14:00 ч. Въпроси и дискусия по представените доклади

14:00 - 14:30 ч. Кафе пауза – неформална дискусия между участниците в конференцията

20 октомври 2017 г. (петък)

PARALLEL PLENARY SESSION 4. "ECONOMY, CATERING, TOURISM, LINGUISTICS AND TRAINING OF THE FOOD INDUSTRY"

УСПОРЕДНО ПЛЕНАРНО ЗАСЕДАНИЕ 4. „ИКОНОМИКА, КЕТЪРИНГ, ТУРИЗЪМ, ЛИНГВИСТИКА И ОБУЧЕНИЕ НА ХВП“

10:30 - 10:35

Presentation of a short CV to the invited lecturer Prof. Cherubino Leonardi, PhD

Представяне на кратко CV на поканения лектор Проф. д-р Черубино Леонарди

10:35 - 11:00

Plenary report 4.1 COST European Cooperation in Science and Technology

Пленарен доклад 4.1 COST Европейско сътрудничество в областта на науката и технологиите

Поканен лектор: **Prof. Cherubino Leonardi, PhD**

Department of Agriculture, Food and Environment, University of Catania, Catania, Italy
cherubino.leonardi@unict.it

КРАТКИ УСТНИ СЪОБЩЕНИЯ

11:00 – 11:10

Oral presentation 4.2 Trends in the development of the sugar industry market

Научно съобщение 4.2 Тенденции в развитието на пазара на захарната промишленост

Авторски колектив: Valentina Nikolova-Alexieva¹, Atanas V. Rusinov^{1*}

¹ Department of Industrial Business and Entrepreneurship, Faculty of Economics, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria

11:10 – 11:20

Oral presentation 4.3 The formation of consumer preferences to functional food products

Научно съобщение 4.3 Формиране на потребителски предпочитания към функционални хранителни продукти

Авторски колектив: Maryna Mardar^{1*}, Inna Ustenko¹, Larisa Agunova¹, Rafaela Znachek¹, Dmytro Zhygunov¹

¹Odessa National Academy of Food Technologies, Odessa, Ukraine

11:20 – 11:30

Oral presentation 4.4 Consumer preferences to organic agricultural products: the case of south Serbia (Nisava, Pcinja and Jablanica district)

Научно съобщение 4.4 Предпочитания на потребителите към органични селскостопански продукти: случаят с Южна Сърбия (област Нишава, Пчиня и Ябланица)

Авторски колектив: Miloš Stojanović¹, Irena Stojanović¹, Edisa Brnićanin¹, Dušan Paunović^{1*}, Branka Stojanović¹

¹Department of Chemistry, Faculty of Sciences and Mathematics, University of Niš, Niš, Serbia

11:30 – 11:40

Oral presentation 4.5 Production and consumption of lamb in Kosovo

Научно съобщение 4.5 Производство и консумация на агнешко месо в Косово

Авторски колектив: Xhelal Luma^{1*}, Mitre Stojanovski¹, Hajrip Mehmeti²

¹ Department of Animal Science, Faculty of Biotechnical Sciences, University "St. Kliment Ohridski", Bitola, Macedonia

² Department of Livestock, Agricultural and Veterinary Faculty, University of Prishtina "Hasan Prishtina", Prishtina, Kosovo

11:40 – 11:50

Oral presentation 4.6 Reengineering communication mix

Научно съобщение 4.6 Реинженерингов комуникационен микс

Авторски колектив: Iva Bachvarova^{1*}

¹ Department of Economics of Food Industry, Faculty of Economics, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria

11:50 – 12:00

Oral presentation 4.7 Experience and problems at test examination of students in technical disciplines

Научно съобщение 4.7 Опит и проблеми при тестовото оценяване на студенти по технически дисциплини

Авторски колектив: Stepan Akterian^{1*}

¹ Department of Tobacco, Sugar, Plant and Essential Oils Technology, Technological Faculty, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria

12:00 - 13:00 Обяд

13:00 – 13:10

Oral presentation 4.8 Storing or stirring: containment vs action in English and Bulgarian container terms used in beverage production

Научно съобщение 4.8 Вместилище и действие в английски и български термини за съдове в производството на напитки

Авторски колектив: Tsveta Luizova-Horeva^{1*}, Georgi Kostov²

¹ Department of Language Learning, Physical Education and Sports, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria

² Department of Wine and Brewing Technology, Technological Faculty, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria

13:10 – 13:20

Oral presentation 4.9 Facing challenges in the multicultural classroom

Научно съобщение 4.9 Предизвикателства на мултикултурната учебна среда

Авторски колектив: Ina Maneva^{1*}, Savina Manevska¹, Emilia Koicheva¹

¹ Agricultural University, Plovdiv, Bulgaria

13:20 – 13:30

Oral presentation 4.10 Basic problems in foreign language learning

Научно съобщение 4.10 Основни проблеми при усвояването на чужд език

Авторски колектив: Antoaneta Pavlova^{1*}, Maria Krusteva¹

¹ Department for Language and Specialized Training, Medical University, Plovdiv, Bulgaria

13:30 – 13:40

Oral presentation 4.11 Construction of mirror conceptual networks by English and Bulgarian lexical blends denoting people

Научно съобщение 4.11 Изграждане на огледални концептуални мрежи от английски и български лексикални бленди обозначаващи хора

Авторски колектив: Cornelia Chooroleva^{1*}

¹ Department of Language Learning, Physical Education and Sports, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria

ПОСТЕРИ

Poster 4.1 Innovative bussiness models and strategies in food

Постер 4.1 Иновативни бизнес модели и стратегии в храните

Авторски колектив: Gergana Ts. Veselinova-Georgieva^{1*}

¹ Department of Industrial Business and Entrepreneurship, Faculty of Economics, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria

Poster 4.2 Sustainable management of tourist destinationsthrough public-private partnership

Постер 4.2 Устойчиво управление на туристическите дестинации чрез публично-частно

партньорство

Авторски колектив: Silviya At. Topleva^{1*}

¹ Department of Industrial Business and Entrepreneurship, Faculty of Economics, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria

Poster 4.3 Exploring the possibilities of obtaining foods with expected health claims

Постер 4.3 Проучване на възможностите за получаване на храни с очаквани здравословни претенции

Авторски колектив: Zornitsa At. Kazakova^{1*}, Piana V. Milkova-Tomova¹

¹ Department of Nutrition and Tourism, Faculty of Economics, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria

13:40 - 14:00 Въпроси и дискусия по представените доклади

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

Регистрирани неизпратили абстракт млади учени:

1) **Esen Alp Erbay, Msc** - Department of Food, Central Fisheries Research Institute, Trabzon, Turkey;

2) **Head Assist. Prof. Jamal Uzun, PhD** - Department of Electrocatalysis and Electro-Crystallization, Institute of Electrochemistry and Energy Systems "Acad. Evgeniy Budevski", Bulgarian Academy of Sciences, Sofia, Bulgaria;

3) **Head Assist. Prof. Eng. Desislava Krasteva Mutafchieva, PhD** - Department of Chemical Engineering, Faculty of Chemical and System Engineering, University of Chemical Technology and Metallurgy, Sofia Bulgaria;

4) Ацо Митев - Студент втори курс

21 октомври 2017 г. (събота)

11:00 – 11:30 Официална церемония по закриване на научната конференция

- При необходимост – продължаване на пленарните заседания в четирите тематични направления

- Логистика по изпращане на официалните гости