

Високопоставени чуждестранни и български гости поздравиха в аула „Проф. Милен Бешиков“ ръководството на УХТ, преподавателите и студентите по повод на 55-годишния юбилей в края на октомври.

Ритмичните стъпки на танцьорите от университетския състав „Пълдин“ вдигнаха градус на всички, които празнуваха в Новотел – Пловдив. Юбилейната вечер се разгърна с впечатляващо присъствие на дансинга, стимулирано от музикалния избор на диджей Венци Воца и соловите изпълнения на Антония Маркова. В късните часове на сцената излезе и популярният певец Веселин Маринов, а фотообективът на „УХТ спектър“ улови в примамлив кадър разговор между него и академичното семейство - гл. експерт Божана Иванова и доц. д-р Калинчо Иванов.

Ректорът проф. д-р инж. Георги Вълчев разряза тематична торта, от която опитаха празнуващите.



Под звуците на кръшно българско хоро студенти и преподаватели в „Технология на месото и млякото“ празнуваха вечерта на своята специалност. Атрактивни игри, екзотичен хумор и изненадваща томбола дадоха специфичния колорит на купона. Нашите преподаватели показаха, че могат и да се забавляват много добре, откровени бяха студентите. Те благодариха за съдействието на фирмите „Байдано“ ООД – Момчилград, „Мизия миск“ – Търговище, и месокомбинат „Садово“ за спомоществателството да реализират празника, където доминираше силно хепи настроение.

УХТ спектър

Студентите по кетъринг и туризъм заедно с преподавателите си се веселиха в шоупрограмата на своята професионална вечер. Катедрата по хранене и туризъм вече притежава и собствена кафе машина. Изненадата е студентски замисъл, а преподавателите потвърдиха, че тя ще бъде на място, достъпно и за техните възпитаници. Еуфорията продължи до късните нощни часове, а като фойерверк в партито звучаха и песните на Вулкана от глас, красота и нежност – Антония Маркова, студентка в УХТ. Поп певицата пловдивчанка е лауреат на много национални и международни конкурси, наскоро участва и в музикалното шоу „Бъди звезда“ от Евровизия 2008.

Луиза Баджакян



Дамите от „Технология на виното и пивото“ да разпознават белите и червените вина със сложена на очите лента – това се оказа една от изненадите на купона, който заформиха от едноименната специалност. Бъдещите технолози демонстрираха и как се пие бира със сламка. Винарска изба „Вила“ – АД, Любимец, „Катаржина естейт“ – Свиленград, „Болярка ВТ“ – АД и компанията „Кока коле“ проявиха съпричастие към празника на познавачите на виното и пивото.

Празничната вечер е място, където можем да се опознаем взаимно и да откриваме някои неподозирани възможности и способности, каза с академична усмивка доц. д-р Стефчо Кемилев, ръководител на Катедрата по технология на виното и пивото. И препоръча по празниците да пием любимото си вино...

Тони Драгоев

Главен редактор
Тенчо Дерекювлиев
Колегия: Иван Обрешков, Корнелия Чоролева, Мария Душкова, Надежда Тодорова, Николай Желязков, Нина Чочева
Технически организатор Кремена Танчева

Консултативен съвет: проф. д-р инж. Георги Вълчев, проф. д-р Иван Мурзов, проф. д-р Димитър Кьосев, проф. д-р Чавдар Дамянов, доц. д-р Красимира Чакърва, ст. пр. Цвета Луизова – Хорева, ст. пр. Мария Попова, ст. пр. Жана Кръстева

Дизайн и предпечат:
КОНТЕКСТ ЕООД
тел. 032 260 977, тел. 032 260 007
GSM 0898 616 515, 0899 949 680
context.bg@gmail.com, www.contextbg.com
Печат Аква графикс



УХТ

ДЕКЕМВРИ 2008 г.

Издание на Университета по хранителни технологии

СПЕКТЪР

Френски експерт към студентите в Пловдив:

ЕВРОПА Е ВЪЗМОЖНОСТИ, УЧЕТЕ ЕЗИЦИ!



Доминик дьо Вилпен (вляво), председател на консултативния за България евросъвет

към премиера на републиката, пристигна в УХТ заедно със свои колеги за среща с пловдив-

ската академична общност. Студенти, преподаватели и ректори на висшите училища погледът имаха възможността да задават своите въпроси към експерта.

За младите хора Европа трябва да означава възможности, а стартовият момент е да учите езиците, които се говорят в нея, подчерта Дьо Вилпен. И допълни, че в съвремие то е много важно да се познава и другостта като мисловна нагласа. Според него България се нуждае от Европа и Европа се нуждае от България, а членството на всяка страна в институционалните евроструктури е присъствие в общност с единни цели, каза още Дьо Вилпен.

Експремиерът на Франция посочи, че бързата смяна на

закони не означава трансформация в менталитета. Дипломатът призова българските студенти да работят за обществото, а консултативния евросъвет нарече полезен за всяко правителство.

В срещата се включиха и народни представители от Пловдив-град. Захари Георгиев, Атанаска Тенева и Мария Капон изразиха позиция по актуални за университетите въпроси. Проблемите на пловдивските вузове да приемат като общи проблеми, апелира Мария Капон. На критичен въпрос от залата към депутатите Захари Георгиев отговори аргументирано, че голяма част от отрицателните тенденции у нас се дължат на собственото ни социално поведение.

Грандприз за проф. Георги Вълчев

Ректорът на УХТ проф. д-р инж. Георги Вълчев е носител на годишната награда за 2008 на Агенцията за енергийна ефективност. Той получава приза за практическия си принос в осъществяването на политиката по енергийна ефективност.

Проф. Вълчев е член на престижни професионални и научни организации и носител на почетни звания. Доктор хонорис кауза е на Одеската национална академия по хранителни технологии и почетен професор на Могилъвския университет по продоволствието.

Гостуват ни двама ректори – доц д-р Георги Паскалев и доц. д-р Димитър Греков, 6-7 стр.

**ВЕСЕЛА КОЛЕДА И
ЩАСТЛИВА НОВА ГОДИНА**



В БРОЯ

**ПАРТНИРАМЕ С МОСКОВСКИЯ УНИВЕРСИТЕТ
ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ**

**СВЕТОВНИ ХРАНИ И НАПИТКИ
ПРЕДСТАВИХА В УХТ**

**НА МЛАДИЯ ЧОВЕК В НАУКАТА ТРЯБВАТ
И ДОБРИ УСЛОВИЯ**

РИБАТА КАТО ХРАНА

**ЗАРАБОТИ ПЪРВАТА НИ НАУЧНА
ЛАБОРАТОРИЯ ЗА СТУДЕНТИ**

**ТЕХНОЛОЗИТЕ В МЛЕЧНАТА ИНДУСТРИЯ ДА
ПОДОБРЯВАТ ПРОЦЕСИТЕ ЗА СЪЗДАВАНЕ
НА ИНТЕРЕСНИ ПРОДУКТИ**

ПАРТНИРАМЕ С МОСКОВСКИЯ УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ

Преподаватели и студенти от Московския държавен университет по хранителни технологии дойдоха през ноември в Пловдив за едноседмична опознавателна практика. Визитата се осъществи в резултат на сключения институционален договор между нашия и руския университет, като през юли тази година УХТ студенти заедно с проф. д-р Ана Кръстева и гл. ас. д-р Ана Колева бяха на същата практика в Москва.

У нас московските студенти наблюдаваха процесите на работа в кооперация "Симид"-Пловдив, мелница "Загоре"-Ст. Загора и мелница и оризарна в Пловдив. Ректорът проф. Вълчев и зам.-ректорът проф. Симов приеха официално и приветстваха руската академич-

на група, а на церемонията по връчване на дипломите за *Випуск 2008* проф. Геннадий Каприленко от категра "Технология на зърносъхранението и зърнопреработването" в МГУПП поздравя абсолвентите и преподавателите от УХТ. Вашият университет е добре познат в Русия, изтъкна специалистът. Той акцентира върху осъществяваните досега научни обмени и стажове и изрази оптимизма си за резултатността на партньорството и занапред.

Пловдивските домакини заведоха руските си гости до светилището Перперикон и историческия връх Шипка. Примамливата атмосфера на Стария Пловдив също привлече вниманието на делегацията от Москва.



проф. Геннадий Каприленко

Партньорството между УХТ и Московския държавен университет по хранителни технологии продължава

и през следващите години и със студенти от други специалности.

УХТ спектър

ПРОФЕСОР ДОАЙЕН-ДОКТОР ХОНОРИС КАУЗА



Проф. Трифон Иванов беше пудостоеен с почетното звание "доктор хонорис кауза" на 1 ноември. В продължение на 19 години той е

ръководител на категра "Технология на виното и високоалкохолните напитки". Научната му кариера започва през 1945 г., когато е назначен за асистент във винарския отдел при Централния земеделски изследователски институт. От 1951 г. е редовен преподавател в Катедрата по винарска технология, година по-късно става доцент. Професор е от 1967. Бил е декан на факултета по хранителна и вкусова промишленост и заместник-ректор на ВИХВП. Има значителен принос за Института в съз-

даването на специалностите. Повече от 40 години проф. Трифон Иванов посвещава на изследователската работа. Автор е на 1 монография и 75 научни публикации. Под негово ръководство са развивали научните си тези 9 докторанти. Проф. Иванов притежава 6 авторски свидетелства.

Професори вече са преподавателите в УХТ Албена Стоянова, Димитър Хаджикинев, Емилиана Симова, Запряна Денкова, Иван Пишийски, Чавдар Дамянов, Иван Янчев,

доктори на науките – доцентите Алберт Кръстанов и Стефан Драгоев.

Венелина Попова, Олга Рахнева, Стефан Стефанов, Цвятко Прокопов, Ненко Ненов са новоизбарните доценти.

Дисертация за придобиване на научната и образователна степен "доктор" са защитили Венцеслав Ненов, Георги Добрев, Ирина Колева, Йордан Бадев, Николаи Стоянов, Петър Панайотов, Теодора Атанасова, Христо Николов, Боряна Жекова, Кремена Никовска, Деница Блажева, Георги Костов.

СВЕТОВНИ ХРАНИ И НАПИТКИ ПРЕДСТАВИХА В УХТ



Университетът по хранителни технологии посрещна участниците в меж-

дународната конференция на FISEC в началото на ноември. Във форума се включиха

представители от Белгия, Германия, Полша, Сърбия, Хърватска, Македония, Турция. На trade fair – "търговски панаир", бяха представени собствените продукти на университетите. Презентацията на национално характерните продукти събържаше и възможността те да бъдат дегустирани. Така участниците опитаха богата гама от кулинарни изделия. Доц. д-р Йорданка Алексиева, декан на Стопанския факултет, и Питър Кранц от Университета в Бон, Германия, представиха пред интернационалната аудитория своите лекции.

Научната аугиенция на чуждестранните делегации ги отведе и във фабриката за бонбони „Алпи“ – Асеновград, във винарната в Старосел, а в корпуса на УХТ посетиха специализирани лаборатории. Паралелно с академичната програма гостите видяха и културно-историческите забележителности на Пловдив. Оттук те отпътуваха с погаръци – козметични продукти „Рефан“ и университетски учебници на преподаватели от УХТ. Още едно доказателство за ползотворния диалог по време на конференцията.

Иван Обрешков

ДИПЛОМАНТ ОТ „ТЕХНОЛОГИЯ НА ВИНОТО И ПИВОТО“ Е ДВОЕН ЛАУРЕАТ



Абсолвентът от „Технология на виното и пивото“

Иван Бакърджийски е призвор сред дипломантите бакалаври и носител на втората награда в конкурса за най-добре защитена дипломна работа. Една от най-големите истини, които ми откри виното, е, че колкото повече неща научавам, толкова повече разбирам колко малко знам за него. Минали са покрай истината твърдения от рода на „Забучваш пръчка, береш грозде, тъпчеш и пиеш вино. Виното не се прави от човека, то е плод на метаболизма на лозовото растение и винените грозди, които за голямо съжаление не могат да говорят, а ние, хората, само им помагаме. Ако „говорехме“ на един език с лозата и гро-

жгите и ни кажеха какво да им дадем, за да получаваме „велико вино“, всеки щеше да е Мишел Ролан – не че той го може това, но все пак е един от най-големите авторитети в световното винопроизводство, анализира пред „УХТ спектър“ Иван Бакърджийски. Дипломната му теза е „Цех за производство и стареене на червени вина с годишна производителност 800 000 кг грозде“ и я развива под ръководството на доц. д-р Дяна Чобанова. Истинско удоволствие е да се учиш от такива професионалисти, казва Иван за научния си ръководител и целия екип на Катедрата по технология на виното и пиво-

то. Според дипломанта лауреат пивото утолява ежедневната ни жажда, докато виното е напитка за по-специални поводи и консумацията му предизвиква наслада от по-сложни комплекси от възприятията.

В лозаро-винарския сектор младият специалист вижда осезаемо оживление през последните няколко години – засаждане на нови лозови масиви, а във винарските изби функционират едни от най-модерните и съвременни технологични и технически решения. Това е знак за доброто бъдеще на родното ни винопроизводство.

УХТ спектър

Вицепремиерът и министър на образованието доц. д-р Даниел Вълчев:

НА МЛАДИЯ ЧОВЕК В НАУКАТА ТРЯБВАТ И ДОБРИ УСЛОВИЯ



Това е битов знак в европейското съответствие на образованието ни, но той е важен, защото младият човек, от когото искаме високи постижения и интерес към науката трябва да има и нормал-

ни условия, каза специално за „УХТ спектър“ вицепремиерът и министър на образованието доц. д-р Даниел Вълчев. Той и ректорът проф. д-р инж. Георги Вълчев прерязаха лентата, откривайки модернизирания

само за три месеца II блок в комплекса на Университета по хранителни технологии.

50 млн. лв. са средствата, заделени през 2008 от гържавата за повишаване на социално-битовия стандарт в студентските общежития у нас. Министерството на образованието и Националното представителство на студентските съвети извършват оглед, след което са посочени и приоритетните блокове. Рагвам се, че сътрудничеството с ректорите и със студентите доведе до добри резултати, подчерта Даниел Вълчев. След като посети комфортните стаи и зали в напълно обновената сграда и тества системите в нея, министърът се запозна и със състоянието на III блок, чиято промяна е повече от наложителна. Стана ясно, че гържавният финансов ресурс е налице, но за да започнат ремонтните рабо-

ти, е необходима и позицията на Студентските съвети.

331 бакалаври и 105 магистри получиха дипломите си в Деня на народните будители. От общи 436-те абсолвенти 14 са чужденци. Александър Славов („Биотехнологии“), Петя Петкова („Туризм“), Михаела Ламбова („Технология на ферментационните продукти“) са дипломантите с най-висок коефициент в магистърските програми, а Юлия Атанасова („Икономика на хранителната индустрия“) и Иван Бакърджийски („Технология на виното и пивото“) – сред бакалаврите.

С 400 млн. повече ще са средствата за образование през 2009 г. От 60 млн. през настоящата година фонд „Научни изследвания“ скача на над 100 млн. за следващата. Нараства и субсидията за висшите училища. Този ръст е сериозен, коментира пред медиите министър Даниел Вълчев.

Осем абсолвенти получиха целева награда и безплатен абонамент за списание „Хранителна промишленост“ в класацията за най-добре защитена дипломна теза. От Технологичния факултет Силвия Татарева, маг., „Технология на виното и пивото“ (I награда), Иван Бакърджийски – бак., „Технология на виното и пивото“ (II награда), Камен Кършибрагов – бак., „Технология на зърнените, фуражните, хлебните и сладкарските изделия“ (III награда).

Борис Щерев, маг., „Машиностроене и уредостроене“ (I награда), Кузман Кузмов, бак., „Топлотехника“ (II награда), Мурадие Агем, маг., „Автоматика, информационна и управляваща техника“ (III награда) са представителите на Техническия факултет. От Стопанския призвори са Петя Петкова, маг., „Туризм“, и Мирослав Луканов, бакалавър от същата специалност

ОТ ХЛЯБА НЕ СЕ ПЪЛНЕЕ

На тази страница представяме двама абсолвенти от *Bunysk 2008*, които говорят за обучението си в УХТ по време на бакалавърската програма, за придобитите знания в областта на технологиите и за някои тънкости от областта на храните и напитките. Младите технологи са удовлетворени от постигнатото досега и правят своите планове за развитие след завършване на магистърската степен. Сега обаче акцентът пада върху нея и двамата динамично осъществяват изследвания.

С интересен материал за полезността на рибата като храна автор на броя е и специалистът проф. г-н Димитър Кьосев.

Камен Кършибрагов, „Технология на зърнените, фуражните, хлебните и сладкарските изделия“, печели третата награда в университетския конкурс за най-добра дипломна работа. Откриваме го в лабораторията, увлечен по научно-изследователските си търсения вече и в магистърската програма.

Вярвам в комплексните специалисти, които излизат от УХТ, формулира тезата си той – за техниките в науката и за нашия университет. И казва, че мнението на проф. Мурзов – в практиката е генезисът на научните идеи, е абсолютно вярно (вж. *Юбилейното ни издание, Октомври, 2008*).



Говорим за хляба и хлебните изделия. Според Камен Кършибрагов

рагов сега потребителят разсъждава с оглед на полезността на храните. Оттук идва и голямата консумация на т. нар. черни хлябове. Потребителският фактор налага и слагането на различни сушени добавки в някои видове хляб, с което се търси екзотиката...

Оказва се, че българинът си похапва госта хляб, докато гостите предпочитат гостите. От хляба обаче не се пълнее, пояснява Камен. Излишните калории могат да дойдат от храните, които се консумират паралелно с хлебния продукт.

Технолозите нарича стратегии в производството и прогледът с наблюденията върху лабораторните изследвания.

ДО ДВЕ ХАЛБИ БИРА ИЛИ ЧАШИ ВИНО!

Празничната формула 2 в 1 принадлежи на един от отличниците на *Bunysk 2008* – Атанас Стефанов, защото на 8 декември е и рожденият му ден. Атанас завършва „Технология на виното и пивото“. В УХТ среща госта професионално отношение към работата от страна на преподавателите и научава тънкости от теорията и практиката. Бакалавърският му дипломен проект е върху спецификата на предприятието за безалкохолни напитки. Атанас Стефанов е на мнение, че в алма-матер човек достига добро ниво в развитието на личността, а българското висше образование дава максимум. Резултат от индивидуална нагласа е кой колко ще усвои...



Атанас Стефанов, отличник от *Bunysk 2008*

Интересен въпрос, реагира Атанас, след като го питаме с каква последователност ще подреди в триада виното, пивото и безалкохолните напитки. При официални почерпки препоръчва да се стига до една-две халби бира или до две чаши вино. Колкото до течностите с високоалкохолно съдържание, там – в малки количества...

Комбинацията от кафе и кола е силно разпространена и това е нормално – в тях се инвестират много финансови средства, а и колата е световноизвестен продукт, произвежда в почти всички гържави; хегемон сред безалкохолните напитки, убеден е отличникът, който сега

прогледът с магистратурата „Вино и високоалкохолни напитки“. Именно в технологията на напитките той усеща, че е най-голям рискът от грешки. Затова на изучаващите я трябва стабилна подготовка. И добавя нещо интересно, усетено от него – технолог от напитките може да се реализира и в технологията на храните, докато от другите области – в напитките, някак е трудно, подчертава с деликатна усмивка Атанас Стефанов. Вече е сигнал наздравци с бира, налята в специалната халба, инкрустирана с металокерамика, която получава на официалната церемония по връчване на дипломите на *Bunysk 2008*.

РИБАТА КАТО ХРАНА

Бутува мнението, че рибата е по-малко ценна храна, отколкото месото. Вярно е само, че тя се усвоява много по-лесно от човешкия организъм, преминава бързо през стомаха и създава илюзия за ненасищане, защото съдържа многократно по-малко съединителна тъкан и мазнините ѝ са твърде лесно поради голямото съдържание на полиненаситени мастни киселини. Дори някои от тях са незаменими за човека, а напоследък е доказано голямото положително влияние върху неговото здраве на Омега-3 и Омега-6 мастни киселини, които се срещат изключително в рибата и съвсем малко в ян-

кои хранителни продукти. Ето защо е полезно да се консумира тлъста риба.

Същевременно рибата е богата на водоразтворими от комплекса В, В₁, В₂, В₆, В₁₂ и В_м, както и Н, РР, инозит, пантотенова киселина и съвсем малки количества витамин С. От мастно разтворимите витамини в рибата се срещат витамин А, витамин D₃ и витамин Е.

Съдържанието на витамин А в рибата е твърде високо, далеч надвишаващо това на месото от другите животни, и затова тя се явява като най-важен източник за получаване на този витамин. Същият оба-

че се среща в различни концентрации в отделните части на тялото и органите на рибата. Например той е в минимални количества в месото на слаби (неохранени постни) риби, като например тръстиковите, а повече се открива в тлъсти риби – херинга, различни сардини, скумрия, съомга, риба тон, змиорка, акула, камбалоци риби, палтуси, риба меч, речна минога и други. Особено богат е черният дроб на някои риби.

От финансово достъпните за българина и присъстващи на пазара риби полезно е да се консумират едновременно седмично скумрия,

шаран, толстолоб, херинга, а от време на време – ако имате възможност – може да си позволите и деликатесните съомга, есетра, змиорка, калкан, паламуд, лефер, чернокоп, а също не и екзотичната риба барамунди (нилски костур). За ежедневна употреба като мезе на бирата ви препоръчваме пържената цаца (вездесъщата копърка, трициона, трицогана, шпрот)!

Всъщност всяка една риба е еднакво полезна като храна. Важно е да преодолеете някои предрасъдъци и навици.

Проф. г-н Димитър Кьосев

Заработи първата ни научна лаборатория за студенти



ВУХТ вече функционира първата студентска научна лаборатория. Ректорът проф. г-р Георги Вълчев и зам.-ректорът проф. г-р Желязко Симов, ръководител и на Катедрата по технология на млякото и млечните продукти, прерязаха лентата в присъствието на преподаватели, студенти и спонсорите - фирми от системата на млечната промишленост.

В лабораторията може да работят студентите, осъществяващи научни изследвания в областта на физикохимията, технологията и микробиологията на млякото и млечните продукти. Възможност за лабораторна научноизследователска дейност съществува и пред докторантите. Обособена е и компютърна зала.

Част от необходимата апаратура е закупена със средства по проект на МОН към фонд „Научни изследвания във висшите училища в Република България“, информира със задоволство и благодарност проф. Желязко Симов. Той изразява признателност и към спомоществателите, допринесли в значителна степен за реализацията на лабораторния проект.

Чл.-кор. проф. г-н Мария Балтаджиева, доктор хонорис кауза на УХТ:

ТЕХНОЛОЗИТЕ В МЛЕЧНАТА ИНДУСТРИЯ ДА ПОДОБРЯВАТ ПРОЦЕСИТЕ ЗА СЪЗДАВАНЕ НА ИНТЕРЕСНИ ПРОДУКТИ



Чл.-кор. проф. г-н Мария Балтаджиева завършва Висшия институт по хранително-вкусова промишленост – специалност „Технология на млякото и млечните продукти“, и от дипломирането си досега работи само в тази област. Професор е от 1987 г., а от 2004 и член-кореспондент на БАН. Има над 220 публикации по важни проблеми в развитието на млечната индустрия. Голяма част от научните ѝ изследвания са внедрени ефективно в практиката, много от тях са защитени с патенти и авторски свидетелства.

Проф. Балтаджиева участва в международни научни конференции, симпозиуми, семинари за млякото. Тя съ-

трудничи резултатно със специалисти от Франция, Гърция, Испания, Италия, Германия, Чехия, САЩ, Украйна, Македония, Сърбия, Китай.

Участвала е като експерт на Международната федерация по млякото (FIL) и FAO. Удостоена е за член на Световната съдийска комисия по качество на млечните продукти.

Проф. Балтаджиева, носител сте на множество отличия. Къде поставяте удостояването Ви с почетното звание „доктор хонорис кауза на УХТ“?

Почетното звание „доктор хонорис кауза“ ме зареди с особена енергия. То е отношение на нашия университет към мен. Почувствах всичко много тържествено и като една оценка на поведението ми през годините. По време на церемонията виждах погледи на моите колеги, разбирайки, че добре сме съжителствали и че творческият път е осъзнат.

Бих се лишила от много други звания, но не и от това!

Като доминираща характеристика на Вашата научноизследователска дейност се посочва комплексността на разработките. Това ли е факторът, довеждащ до приложими крайни резултати?

Да, това е основен фактор. Необходима е комплексно разработена технология, за да са приложими резултатите.

Много важно е и да се познават практическите условия, защото приложението е изпитът на решението. Успехът в приложимостта идва, след като сме наясно с всички детайли на практиката.

С какво се отличават кулинарните ни символи – българското кисело мляко и сиренето, в световния контекст на хранителните технологии?

Има специфични показатели на органолептиката – външния вид, цвета, консистенцията, строеж, вкусово-ароматните свойства на продукта. Отличителни са и биологичните им качества – специфичната микрофлора, състоянието на основните съставки, необходими като хранителни за организма. Вкусът е изключително важен, както и всичките процеси, които трябва да протичат в тези продукти. Например бялото саламурено сирене, масово произвеждано у нас, трябва да има подчертано млечнокисел и приятен изразен вкус.

Кое Ви увлече в технологията на млечните продукти?

Минах през „огъня на практиката“...

В продължение на пет години участвате в Работната група на жените интелектуалки на Европа за развитието на хранителната наука и производство. Дамите ли имат по-голям принос в тази посока?

С тази група главно се

занимавахме с въпросите за храната на населението. Наблюдавахме производството на хранителните продукти, неговата връзка с потребителя. Целта на групата е хуманитарна.

Видях жените в ролята на организатори в големи компании, където те имаха завидно място.

Какъв трябва да бъде съвременният университет?

Академичен. Академичното мислене е двустранно – интелектуално и духовно. Те са свързани, но има и нещо друго – генетическата заложеност у човек за развиване на научна дейност.

Посланията на проф. Балтаджиева към технолозите в млечната индустрия?

Постоянно да се образоват, да следят новостите и със стръв да подобряват процесите, като създават разнообразни и интересни продукти. Да имат повече връзка с развитието на пазарите – това е много важно.

И самочувствието на хора, които са получили добър постамент в нашия университет, което им дава основата къде да търсят познанието.

Интервю на Мария Душкова и Тенчо Дерекювиев

ВСЯКО ДЕЙСТВИЕ В НАШАТА ПРОФЕСИЯ ТРЯБВА ДА ПОМОГНЕ

Лекар № 1 на България за 2008 – доц. д-р Георги Паскалев, ректор на Медицинския университет – Пловдив



През октомври ректорът на Медицинския университет – Пловдив, доц. д-р Георги Паскалев получи от министъра на здравеопазването д-р Евгений Желев отличието „Лекар на годината“ – за висок професионализъм, лекарска етика и морал. Призът за първи път стана притежание на медик от Пловдив.

Призът „Лекар на годината“ заглавява ли в професионален аспект?

Тази награда я възприемам не само в личен план, а и като признание за клиниката, в която работя, за университета и Университетската болница. Днес не само медицината е интегративна дисциплина. Сам човек почти нищо не може да свърши – трябва да има добър екип. В нашата професия понякога са необходими много консултации. Усещането, че си лекар № 1 на България, много заглавява – кара те да си значително по-отговорен дори и в ежедневието си, извън лекарската професия. Разбрах, че доста хора започват да те гледат. Те се интересуват и ценят тези неща по достойнство. Това заглавява да бъдеш по-добър.

При мен гоиде един човек, който беше изрязал снимката от списанието, и каза: „Искам Вие да ме оперирате!“.

Ако съпоставите „Лекар на 2008“ със словесната човешка награда – благодарността на добре излекувания пациент, какво ще кажете?

Разбира се, на много по-високо пиедестал стои наградата от пациентите, усмивката

Доцент Паскалев е сред водещите специалисти в областта на гръдната хирургия. Медицината е детската мечта на доцента. В родното му място лекарят бил на голяма почит.

Завършва медицина в Пловдив, печели конкурс за асистент по обща и гръдна хирургия. Работи по света – в ЮАР, в Либия, специализира и в Германия. Следя световната литература, споделя доцентът и подчертава, че хирургията в България съответства на европейското ниво.

На посещение е в Йерусалим, на Божия гроб, когато научава, че е носителът на високото отличие. Приятно е да те оценят! – разсъждава лекарят на България за 2008 г., като добавя, че филантропията се възпитава – от семейството, през училището и в университета.

на човек, у когото е върната надеждата. Това е по-ценно. Основното си остава уважението, признанието от хората, и от колегите, разбира се.

Как се разви родната ни хирургия?

Светът се развива с бесни темпове, но в медицината има класически постановки, които не се променят така бързо. Определено обаче новите методи, технологиите навлязоха революционно във всички области на хирургията.

Хирургията ли е медицинската сфера, в която секундата е скъпа?

Който не е в крак с времето и не го ценя, изостава.

Образно казано, богат е този, който е една секунда пред другите.

Ако не се развиваш, самоусъвършенстваш, никои друг не може да те усъвършенства. Ежедневно нещо трябва да прибавяш – и в професията, и в чисто човешки план. Да погледнеш себе си към пазарана професионалния интелек – този пазар е най-скъп. Стоящия на едно място, гравитацията го

притиска надолу.

В този смисъл – препоръката Ви към студентите?

Всеки да бъде добър човек и да обича професията. Да определя своя път и по време на следването да се подготвя за деня х, когато ще получи диплома и ще се окаже на пазара. Ако не носиш знания и умения, той не те приема.

Вашите асистенти търсят ли професионалната Ви компетенция?

Има различни случаи, които решаваме колективно. Има и спешни случаи – консултант съм в МБАЛ „Пловдив“, републикански консултант по гръдна хирургия за Южна България.

Младите колеги имат знания, но понякога е необходим повече опит и мъдрост. И аз съм търсил консултации. Всяко действие в нашата професия трябва да помогне.

Как хирургът усвоява диригентските техники и хармонизира своя екип?

Целият екип обикновено без гуми се разбира. Една операция има почти автоматизиран цикъл. Всеки мисли две минути преди другия и се получава хармония.

Нещо като олимпиада на мисълта.

Точно така!

Пловдив е авторитетен университетски център, забелязва се и добър синхрон в комуникацията между ректорите на висшите училища под тепетата?

Повечето от пловдивските ректори сме приятели – еднородници с много местен патриотизъм. Стремим се нещата в Пловдив да бъдат все по-хубави. Много добро приятелство имам с вашия ректор проф. Вълчев – симпатичен, мъдър човек. Радвам се на неговите успехи. Поддържа и най-хубавата спортна база, което му прави чест. Бях на откриването на обновеното общезитие, на церемонията по връчването на дипломите. Голяма част от професорите и доцентите в Университета по хранителни технологии лично ги познавам, приятели сме.

Стремим се нещата в Пловдив да бъдат все по-хубави. Пловдив заслужава спрямо конкуренцията на софийските

университети. Винаги казвам – Пловдив може да е провинция, но не на София, а ... на Рим! Това защитаваме.

Би трябвало повече да проличи, че сме културният център на България, а и университетският.

Скоро разговаряхме с кмета, с областния управител, с митрополита.

Университетът, алма-матер, кое подхранва у човека?

Университетите трябва да бъдат място за призвание. Ако един преподавател не носи искрицата на възрожденския дух, той е чиновник.

Мисията на университетите се промени. Сега е необходимо не само да дават класически знания, а и да генерират нов тип знания за изграждане на иновативност и креативност. Освен това университетите трябва да бъдат и възпитателен център. Младите хора се нуждаят от положителни примери, които да получават от преподавателите си, за да има и форма на приемственост.

Накъса се май връзката?

Новото поколение студенти са по-информирани, по-умни. Говорят по два-три езика, но някак си пък се губи романтичността на нашето време. Аз казвам – моят век е ХХ в., векът на книгата. Сега е векът на информатиката...

Четенето на книга е най-голямото удоволствие.

Винаги когато чета, подчертавам, отбелязвам важното.

Доц. Паскалев, га си медик, означава ...

Особен начин на живот, да обичаш хората и да носиш много хуманност.

Интервю на Тенчо Дерекювлиев

СТАРТЪТ НА УХТ ВЛЕЗЕ В ЛУКСОЗЕН ФОТОАЛБУМ



„Пловдивска архивна съкровищница” е озаглавен луксозен албум с фотоси и документи от историята на града и областта. Изданието, посветено на 55-годишнината на Държавния архив под тепетата, е под редакцията на историка Недялка Петрова, директор на Архива. „Горди с това, което пазим в нашия храм на паметта, чрез настоящата книга отваряме още веднъж вратите му за всички Вас, изкушени от историята”, посочва Недялка Петрова. Тя и колежата ѝ Владимир Балчев са и съставители на „Пловдивска архивна съкровищница”, в съдържанието на която забележително при-

съства и Университетът по хранителни технологии.

Читателят вижда откриването на тогавашния Висш институт по хранително-вкусова промишленост, процеса на лабораторните изследвания, както и панорамна снимка на Висшето учебно заведение.

„Пловдивска архивна съкровищница” е двуезично издание, а преводът на английски език е направен от Николаи Желязков, редовен преподавател в Центъра по езиково обучение в УХТ и наш колега в редакционния екип.

Фотоалбумът излиза с марката на издателство „Вион”-Пловдив.

СПЕЦИАЛИЗИРАНИТЕ УНИВЕРСИТЕТИ В ПЛОВДИВ МОЖЕ ДА ВЗАИМОДЕЙСТВАТ НАУЧНО

Градът да гомакинства национална олимпиада за прием във ВУЗ, предлага доц. д-р Димитър Греков



Мисля, че работим много добре като част от пловдивската академична общност. Скоро ще имаме и общи проекти между двата университета. Това казва ректорът на Аграрния университет доц. д-р Димитър Греков пред „УХТ спектър” в юбилейната 2008 – 120 години висше образование в България и 55 години от създаването на Университета по хранителни технологии. Историческите факти напомнят как през 1950 г. в тогавашния Висш селскостопански институт е сформиран факултет „Хранителна и вкусова промишленост”, а на 12 юни 1953 с Указ № 230 на Народното събрание започва функционирането си и Висшият институт по хранително-вкусова промишленост.

Според доц. Греков сега настъпва времето на глобалната наука. Една от дисциплините, които преподава, е *Въведение в аграрните науки* и в тази посока задаваме въпроса дали е обект на вниманието му един увод в университетската наука.

Наред с хубавите черти на аграрното образование имаме и слабости. Една от тях е, че не можем да привлечем студентите директно в науката. Необходимо са действия, които още в I курс да ги подтикнат към стремеж за развитие. И може би най-щекотливият въпрос е да оценим имащите потенциала и можещи и желаещи да се занимават с наука, отговаря специалистът. Той маркира като отрицателна тенденция и малкия брой студенти, ангажирани в научноизследователската работа. За подобряване на това състояние извежда няколко механизма, като подчертава, макар и да звучи изненадващо, че първият сред тях не е финансовият. Ректорът на Аграрния университет приема за сериозна необходимост изграждането на пряка връзка между алма-матер и специализираните средни училища, откъдето да посочват най-талантливите си ученици – бъдещи изследователи в науката, като пред тях се формират възможности за по-пряко влизане в университета на базата на личните им профилни постижения, кои-

то имат и законова аргументация. Предлага и да се мисли върху организиране в Пловдив на олимпиада по агробизнес и/или хранителни технологии, по химия и икономика и постигнатите най-високи резултати да бъдат приемани в съответния специализиран университет.

Нека да отсяваме полезното и да дадем директен път на можещите и желаещи да се занимават с наука, призовава доц. Греков. По неговото мнение не бива да бъде задължителен например и количественият минимум публикации, за да се стига до хабилизация на асистентите.

Похвално нарича желанието на студенти да вземат учебния материал, предвиден за две години, в рамките на една. Категоричен е упражнението да са задължителни заради спецификата на практическата част в аграрното обучение, но за структурата и темпоритъма на лекционните курсове е на друга позиция.

Студентите не са онова, което бяха. Те всеки ден се менят. По отношение на лекциите малко трябва да се преустроим – да не преподаваме всичко, което може да се прочете от тях. Не трябва да избягваме и от финансовата страна на въпроса, защото близо 80 % от студентите работят. Затова силна необходимост е създаването на гъвкави учебни пла-

нове и програми, откъдето те да усвояват базисните научни постановки. Не е далече времето, когато бакалавърската степен ще стане 3-годишна, анализира перспективите и изразява прогноза доц. Димитър Греков. Неговата формула за успеваемостта на студентите е по-бързо да усвояват и да се развиват, да експериментират и веднага да внедряват, като стоят все по-близо до практиката и участват в нея.

Вече е стартирала рекламната кампания на Аграрния университет, а ректорът му изразява призив бизнесът да стимулира със стипендии студентите, притежаващи силно изразени професионални възможности.

Пловдив е академичен град и условията позволяват да се мисли за създаване на академично общество с представители на всички университети тук. Агрореспекциалистите изследват гроздето, технолозите осъществяват преработката му, а лекарите тестват неговото въздействие върху някои пациенти. Тази последователност в процесите дава възможности и за взаимодействия в научноизследователската работа между екипи от специализираните университети, убеден е доц. д-р Димитър Греков.

Тенчо Йорданов