

**УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ -
ПЛОВДИВ**

**UNIVERSITY OF FOOD TECHNOLOGIES -
PLOVDIV**



PROGRAMME

**НАУЧНА КОНФЕРЕНЦИЯ С
МЕЖДУНАРОДНО УЧАСТИЕ**

**“ХРАНИТЕЛНА НАУКА, ТЕХНИКА И
ТЕХНОЛОГИИ - 2009”**

**‘FOOD SCIENCE, ENGINEERING AND
TECHNOLOGIES 2009’**

ПРОГРАМА

**Пловдив
23 - 24 октомври 2009**

ПРОГРАМА
НА НАУЧНАТА КОНФЕРЕНЦИЯ
“ХРАНИТЕЛНА НАУКА, ТЕХНИКА И
ТЕХНОЛОГИИ 2009”



ОРГАНИЗАЦИОНЕН КОМИТЕТ

Почетен председател:

Проф. д-р инж. Георги Вълчев

Ректор на УХТ

Председател:

Проф. д-р инж. Костадин Василев

Зам. ректор по НД и КП

Зам. председатели:

Доц. д-р Калинчо Иванов

Декан по СД и ЦПК

Доц. д-р инж. Симеон Василев

Председател на СУБ, клон Пловдив

Членове:

Проф. д.т.н. инж. Албена Стоянова

Проф. д-р инж. Ана Кръстева

Проф. д.ик.н. Асен Конарев

Проф. д-р инж. Атанас Георгиев

Проф. д-р инж. Атанас Ламбрев

Проф. д.х.н. Богдан Ангелов

Проф. д-р инж. Георги Сомов

Проф. д-р инж. Гроздан Караджов

Проф. д-р инж. Димитър Хаджикинов

Проф. д-р инж. Желязко Симов

Проф. д-р инж. Иван Янчев

Проф. д-р инж. Йовчо Кабзев

Проф. д-р инж. Марин Маринов

Проф. д.т.н. инж. Стамен Стамов

Проф. д-р инж. Стоянка Гаргова

Проф. д.т.н. инж. Тончо Златев

Проф. д.т.н. инж. Чавдар Дамянов

Доц. д-р инж. Димитър Димитров

Доц. д-р инж. Йорданка Алексиева

Доц. д-р инж. Милчо Ангелов

Доц. д-р инж. Стефан Стефанов

ПОЧЕТНИ ЧЛЕНОВЕ:

1. Проф. д.т.н. Сергей Хуршудян – ректор на Московски държавен университет по хранителни производства, Русия
2. Проф. д.т.н. Богдан Егоров – ректор на Одеска национална академия по хранителни технологии, Украйна
3. Проф. д-р Енвер Дуран – ректор на Тракия университет, гр. Одрин, Турция
4. Проф. д.т.н. Александър Бараненко – ректор на Санкт-Петербургски държавен университет по нискотемпературни и хранителни технологии, Русия
5. Проф. д.т.н. Вячеслав Шаршунов – ректор на Могилъовски държавен университет по продоволствие, Беларус
6. Проф. д-р Низаметин Шенкьойлю – ректор на Намък Кемал университет, гр. Текирда, Турция
7. Проф. д-р Дитер Орцесек – президент на университет Анхалт, гр. Кьотен, Германия
8. Д-р инж. Стефан Кьолер – директор на Института по екологични проекти към Хумболдт университет, гр. Берлин, Германия
9. Проф. д-р Златко Жоглев – ректор на Университет „Св. Климент Охридски”, гр. Битола, Македония

Секретариат:

1. гл. ас. инж. Борислав Миленков
2. д-р инж. Петър Калчев
3. инж. Мария Тодинова
4. инж. Михаил Атанасов
5. инж. Недялка Спаски
6. Даниела Атанасова
7. Иванка Иванова

РЕДАКЦИОННА КОЛЕГИЯ

Председател: проф. д-р инж. Костадин Василев

Членове:

1. проф. д.ик.н. Асен Конарев
2. проф. д.б.н. Иван Мургов
3. проф. д.т.н. инж. Чавдар Дамянов
4. проф. д.т.н. инж. Албена Стоянова
5. проф. д-р инж. Ана Кръстева
6. проф. д-р инж. Атанас Георгиев
7. проф. д-р инж. Георги Сомов
8. проф. д-р инж. Димитър Хаджикинов
9. проф. д-р инж. Желязко Симов
10. проф. д-р инж. Иван Янчев
11. проф. д-р инж. Марин Маринов
12. доц. д-р Ангел Ангелов
13. доц. д-р инж. Ангел Емануилов
14. доц. д-р инж. Васил Карагъзов
15. доц. д-р инж. Веселин Джамбазов
16. доц. д-р инж. Димитър Димитров
17. доц. д-р инж. Иван Маслинков
18. доц. д-р Иван Панчев
19. доц. д-р Калинчо Иванов
20. доц. д-р Николай Кирчев
21. доц. д-р Пенка Георгиева

ИЗДАНИЯ НА КОНФЕРЕНЦИЯТА ТОМ LVI, СВ. 1, 2 – 2009 г.

ПРОГРАМА
НА НАУЧНАТА КОНФЕРЕНЦИЯ „ХРАНИТЕЛНА
НАУКА, ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИИ 2009”

23 октомври 2009 г.
петък

- ⇒ **Регистрация на участниците** **8³⁰÷9⁴⁵ ч.**
Фоайе на I учебен корпус
- ⇒ **Пленарно заседание** **10⁰⁰ ч.**
Аула “Проф. М. Бешков”
 1. **Откриване на конференцията**
проф. К. Василев, Зам. - Ректор по НД и КП
 2. **Приветствие и слово на Ректора на УХТ**
 3. **Поздравителни приветствия от гости на конференцията**
 4. **Връчване атрибутите на почетното звание “Доктор**
хонорис кауза” на проф. д.т.н. инж. Стефан Петров Дичев
 5. **Пленарен доклад на тема: „Съвременни методи за**
опаковане на хранителни продукти в модифицирана
газова среда”, автор д-р Хелена Грийнстейн от
Университет Тел Авив, Израел
- ⇒ **Обедна почивка** **12⁰⁰÷14⁰⁰ ч.**
- ⇒ **Заседания по секции (I)** **14⁰⁰÷16⁰⁰ ч.**
- ⇒ **Кафе пауза** **16⁰⁰÷16³⁰ ч.**
- ⇒ **Заседания по секции (II)** **16³⁰÷18³⁰ ч.**
- ⇒ **Официална вечеря** **19³⁰ ч.**

24 октомври 2009 г.
събота

- ⇒ **Срещи в катедрите на Университета**
с участниците – гости на УХТ **10⁰⁰ ÷12⁰⁰ ч.**

ЗАСЕДАНИЯ ПО СЕКЦИИ

1. ТЕХНОЛОГИЯ НА ХРАНИТЕ

1. TECHNOLOGY OF FOODS

23 октомври 2009 г.
петък

14,00 ч. Лаборатория 306, бл.3

14:00 pm, Hall 306 / 3

Председател: доц. д-р инж. Радка Власева

Секретар: гл. ас. д-р инж. Десислав Балев

1. Влияние на спомагателната стартерна микрофлора върху протеолизата, свободните аминокиселини и АСЕ-инхибиторната активност на българско бяло саламурено сирене по време на процеса на зреене, *Жечко Димитров*
2. Комбиниран анализ на сулфонамиди, тетрациклини и стрептомицин в млечни продукти, *Жечко Димитров*
3. Изучение роли нативного кальция в процессе термокислотной коагуляции молока, *Т.И. Шингарёва, М.А. Глушаков*
4. Микробиологически особености на някои монголски ферментирали млечни продукти, *Лувсансуренгийн Дамдинсурен*
5. Влияние на технологичните параметри върху свойствата на пробиотични млечни продукти, *Вл.Пасков, М.Кършева, Ив.Пенчев*
6. **The Process of Milk Evaporation as Technological Object of Management**, *Mamtsev A.N., Shiyanova N.I., Kolyazov K.A.*
7. **Кисело мляко обогатено с пребиотик - нов здравословен продукт**, *КалинкаПашова-Балтова, Желязко Симов, Н. Николова, Н. Фачикова*
8. **Характеристика на протеините на магарешко мляко**, *Хризанти Салакиду, Желязко Симов, Жечко Димитров, Катя Йоаниду*

9. **Протеолитични промени при хладилно съхранение на сурово-сушени месни продукти съдържащи екстракти от подправки,** *Десислав Балев, Галин Иванов, Нено Ненов, Христо Николов, Кирил Василев, Стефан Драгоев*
10. **Влияние на екстракти от *Piper nigrum* и *Cinnamom officinalis* върху окислителната стабилност на сурово-сушени месни продукти по време на хладилно съхранение,** *Десислав Балев, Галин Иванов, Нено Ненов, Христо Николов, Кирил Василев, Стефан Драгоев*
11. **Фактори, влияещи върху качеството на суровосушените колбаси,** *Диана Инджелиева*



16,00 ч. - Кафе пауза

12. **Технология и функционалност на плодово-млечни напитки с билков подобрител,** *С. Кацарова, Н. Пенев, М. Богданова, Ат. Краевска*
13. **Влияние технологической переработки на вязкость фруктового пюре - полуфабриката,** *Любовь Тележенко*
14. **Использование поверхностно–активных веществ в технологиях сушки листовых овощей,** *Л. В. Капрельяни, А. В. Егорова, С. М. Кобелева, Л. В. Труфкати*
15. **Изследване пригодността на сортове пълпеша за лиофилизиране,** *Петя Иванова, Данка Луднева*
16. **Влияние на термичната обработка на червено цвекло върху екстрахируемостта и стабилността на беталаиновите пигменти,** *Антон Славов, Васил Карагъзов, Мария Крачанова*
17. **Влияние на рН на средата върху стабилността на беталаинови пигменти от червено цвекло,** *Антон Славов, Васил Карагъзов, Мария Крачанова*

14,00 ч. Лаборатория 357, бл. 1

14:00 pm, Hall 357 / 1

Председател: проф. д-р инж. Ана Кръстева

Секретар: гл. ас. д-р инж. Анна Колева

- 1. Изследване върху някои хлебопекарни свойства на ечемичено брашно, *Росен Чочков, Гроздан Караджов, Младен Манджуков***
- 2. Проучване на възможностите за смилане на сушени клубени от топинамбур и билки, *Анна Колева, Божидар Бозаджиев, Ана Кръстева***
- 3. Сорбционни характеристики на екструдати предназначени за храна на пьстърва, *Нешо Тошков, Венцислав Ненов, Атанас Ламбрев***
- 4. Статистическите основи оценки однородности премиксов и комбикормов, *Б. В. Егоров, А. В. Макарянская, И. С. Кац***
- 5. Хранение голозерного ячменя и зернопродуктов из него, *Л.В. Рукшан, А.В. Матвеева***
- 6. Влияние гидротермической обработки на химический состав и потребительские свойства хлопьев из голозерного овса, *Лидия Касьянова, Светлана Баитова, Евгений Мельников***
- 7. Использование нетрадиционного сырья в макаронном производстве, *Елена Назаренко, Елена Тихонович***
- 8. Разработка технологии хлебобулочных изделий назначения в Республике Башкортостан. *А. СОЛОВЬЁВА, Т.Б. ЦЫГАНОВА, А.Н. МАМЦЕВ, Т.В. БАТРАКОВА***
- 9. Основы расчета конструкции оборудования для консервирования фуражного зерна, *В.А. Шаршунов, А.В. Червяков, С.В. Курзенков***
- 10. Влияния продуктов переработки хмеля на биотехнологические свойства хлебопекарных дрожжей, *Ю.О. Клиндухова, Г.И. Караджов, Ю.Ф. Росляков***
- 11. Производство мучных кондитерских изделий с пониженной энергетической ценностью и функциональными свойствами, *Ю.О. Клиндухова, М.Н. Манджуков, Г.И. Караджов, Ю.Ф. Росляков***

 **16,00 ч. - Кафе пауза**

2. ТЕХНОЛОГИЯ НА НАПИТКИТЕ

2. TECHNOLOGY OF BEVERAGES

23 октомври 2009 г.
петък

Председател: доц. д-р инж. Христо Спасов

Секретар: гл. ас. инж. Мария Кънева

14,00 ч. Лаборатория 261, бл. 1

14:00 pm, Hall 261 / 1

1. **Полифенолите на хмела и пивото и тяхната здравословност,**
Габриела Маринова и Валентин Бъчваров
2. **Антиоксидантен капацитет на вината - определяне и уловки при анализа,**
Георги Ангелов, Силвия Георгиева, Любомир Бояджиев
3. **Rheological properties of salep drink flavored with cocoa powder,**
Safa Karaman and Ahmed Kayacier
4. **Comparison of traditional distilled alcoholic beverages produced in the Balkans,**
Alper Gueven



16,00 ч. - **Кафе пауза**

23 октомври 2009 г.
петък

3. ТЕХНОЛОГИЯ НА ТЮТЮНА, ЗАХАРТА, ЕТЕРИЧНИТЕ МАСЛА, КОЗМЕТИЧНИТЕ И ПАРФЮМЕРИЙНИ ПРОДУКТИ

3. TECHNOLOGY OF TOBACCO, SUGAR, ESSENTIAL OILS, COSMETIC AND PERFUMERY PRODUCTS

14,00 ч. Лаборатория 311, бл. 1

14:00 pm, Hall 311/1

Председател: проф. д.т.н. инж. Албена Стоянова

Секретар: доц. д-р инж. Венелина Попова

1. Сравнително технологично проучване върху перспективни образци *MENTHA PIPERITA L.*, Ана Добрева
2. Влияние на степента на киселинност върху количеството и химичния състав на етеричното масло от бяла маслодайна роза (*Rosa alba L.*), Ана Добрева, Албена Стоянова
3. Промени в състава на глицеридно масло от плодове на сребролистна липа (*T. argentea Desf. ex D.C.*) по време на вегетацията, Теодора Атанасова, Магдален Златанов, Гинка Антова, Антон Лазаров, Тако Таков, Албена Стоянова
4. Вакуумизпарителни уредби за отделяне на метанол при производство на биодизел, Степан АКТЕРЯН и Тодор ДЖУРКОВ
5. Влияние на композицията върху реологичното поведение на нов промишлено произведен шампоан, С. Георгиева, М. Кършева, В. Вален
6. Пищевые и лечебные достоинства лимонника китайского (*Schisandra chinensis (Turcz.) Baill*), Колесникова Р.Д., Ошкина Е.В., Тагильцев Ю.Г.
7. Изследование поведение разтворен сахаров при низких температурах, Александра Зинченко, Инна Беляева
8. Коефициенти на дифузия на дъбилни вещества при екстракция на листа от тютюн. 1. Бърлей., Таня Иванова, Венелина Попова, Станка Дамянова, Станислава Ташева, Теодора Атанасова, Данчо Дамянов
9. Коефициенти на дифузия при получаване на екстракционни ароматични продукти от тютюн. 1. Бърлей., Венелина Попова, Таня Иванова, Станка Дамянова, Станислава Ташева, Теодора Атанасова, Данчо Дамянов
10. Сравнителна реологична характеристика на пълнежи за вафли с фруктоза и със захар, М. Хаджикинова, Д. Хаджикинев, М. Антонова
11. Модел за оценка на професионалния риск при производството на захар и захарни изделия, Донка Танева, Димитър Стоев, Мария Антонова

🕒 16,00 ч. - Кафе пауза

23 октомври 2009 г.
петък

4. БИОТЕХНОЛОГИИ И ЕКОЛОГИЯ

4. BIOTECHNOLOGIES AND ECOLOGY

14,00 ч. Аула 202, бл. 2

14:00 pm, Hall 202 /2

Председател: доц. д-р Слава Бахчеванска

Секретар: доц. д-р инж. Величка Гочева

1. **Имобилизиране на дрожди с инвертазна активност в магнитни алгинатни микрочастици и върху хитозан, съдържащ магнетит, Вяра Иванова, Йордан Христов**
2. **Имобилизиране на дрожди върху микрочастици, състоящи се от магнетит покрит с целулоза, Вяра Иванова, Йордан Христов**
3. **Kinetic of Cr (VI) and Cr (III) biosorption onto waste brewery yeast, Zdravka Velkova and Margarita Stoycheva**
4. **Адсорбция на сяроводород от водни смеси с природни зеолити, Емилия Иванова, Миряна Костова**
5. **Сорбция на медни и сребърни йони с природни зеолити, Емилия Иванова, Миряна Костова**
6. **Биоразнообразие и активност на млечно-кисели бактерии от традиционни български млечни продукти, С. Данова, Р. Георгиева, П. Колева, Р. Трончева, Й. Манасиев, Д. Николова**
7. **Влияние на хидролитични ензими върху процеса на изолиране на биофлавоноиди от цветовете на *Sophora japonica*, Слава Бахчеванска, Даша Михайлова, Елена Короткова**
8. **Растителни флавоноиди с антиоксидантно действие – компонент за козметични продукти срещу старееща кожа, Слава Бахчеванска, Свобода Добрева, Даша Михайлова, Пенка Костуркова**
9. **Сравнителна оценка на методи за повишаване на пермеабилитета на клетъчната стена и за дезинтеграция на дрождеви клетки с фитазна активност, Данаил Георгиев, Мария Бръзкова, Стоянка Гаргова**
10. **Имобилизиране на протеолитични ензими върху оксигелулоза, Светла Дянкова, Мария Донева**

11. **Получаване на микробни белтъчни хидролизати**, *Недялка Димова, Цонка Годжевъргова, Данка Иванова, Светлана Георгиева, Мария Бринкова*
12. **Преглед на биодеградационната способност на имобилизирани клетки от щама *Xanthobacter autotrophicus* GJ10**, *Евгения К. Василева, Венко Н. Бешков и Калоян К. Петров*

✚ 16,00 ч. - **Кафе пауза**

13. **Сравнителна оценка на ефективността на имобилизирана ацетилхолинестераза върху ПАН мембрани и електронановлакна**, *Катя Габровска, Ивайло Маринов, Явор Иванов*
14. **Screening of dead microbial biomasses as prospective hexavalent chromium biosorbent**, *Velizar Gochev and Zdravka Velkova*
15. **Изследване на привидния вискозитет на кръвта при здрави, болни и спортисти**, *Петя Динкова, Мария Кършева, Иван Пенчев, Таня Иванова*
16. **Обеспеченность организма детей эссенциальными элементами**, *Т. В. Крюковская, С.Б. Мельнов*
17. **Исследование влияния различных органических стимуляторов на биохимические процессы при сбраживании спиртового сусла**, *А.А. Миронцева, Е.А. Цед*
18. **Исследование процесса оптимизации водной экстракции инулинсодержащего растительного сырья с целью использования в пивоварении**, *Е.М. Моргунова, Ю.С. Назарова*
19. **Изучение качественного и количественного состава свободных аминокислот сока калины обыкновенной**, *Н.А. Шелегова, Е.М. Моргунова, С.Л. Масанский*
20. **Исследование влияния температуры разваривания замесов из голозерного овса на азотистый состав спиртового сусла, выход этилового спирта и его фракционный состав**, *З.В. Василенко, Е.А. Цед, С.В. Волкова*
21. **Биологични йонообменници от пулп на захарно цвекло**, *Себастиан Шалоу, Хеико Гохм, Даниел Чико, Сибил Сойка*
22. **Влияние на компонентите на хранителна среда върху биосинтеза на фосфолипази А**, *Станислава Маркова, Велика Дилова, Стоянка Гаргова*

23. **Естествена и техногенна радиоактивност в българските почви,**
*Л. Мишева, Станева Д., Йорданова Ив., Бинева Цв., Златев Ат.,
Пойнарова М.*
24. **DETERMINATION OF MANGANESE WITH TOLUIDINE BLUE IN
PLANT SAMPLES,** *D. Kostova*
25. **DETERMINATION OF MANGANESE IN PLANT PRODUCTION,**
D. Kostova

23 октомври 2009 г.
петък

5. ФУНКЦИОНАЛНИ ХРАНИ

5. FUNCTIONAL FOODS

14,00 ч. Аудитория 302, бл. 2


14:00 pm, Hall 302/2

Председател: доц. д-р инж. Васил Карагъзов

Секретар: гл. ас. д-р Антон Славов

1. **Получаване на рекомбинанти на *Lactobacillus acidophilus* и *Bifidobacterium bifidum*,** *Добрев И., И. Мургов*
2. **Особености на култивиране на рекомбинанти на *Lactobacillus acidophilus* 2 и *Bifidobacterium bifidum* L1 в лабораторен биореактор,** *Добрев И., И. Мургов, К. Динков*
3. **Антимикробна активност на *Pediococcus pentosaceus* NBIMCC 1441 върху растежа на патогенни и токсигенни бактерии,** *Неделчева П., З. Денкова*
4. **Инхибиращо действие на *Lactobacillus plantarum* 226-15 върху растежа на патогенни и токсигенни бактерии,** *Денкова З., П. Неделчева*
5. **Закваски за млечнокисели продукти с пробиотични бактерии,** *Денкова З, В. Янакиева, К. Динков*
6. **Получаване на пробиотични закваски за сирена,** *Янакиева В., И. Мургов*

7. **Изследвания върху мастнокиселинния състав на млечно-маслени смеси за функционални млечни продукти, Радка Власева, Пантелей Денев**
8. **Приложение на биопротекторни култури за производството на безопасни месни продукти, Д. Градинарска, К. Данов, К. Вълкова-Йоргова**
9. **Химична характеристика на ядливи гъби отглеждани в България, Мариана Николова, Елена Павлова, Георги Бежаров, Антон Славов, Мария Крачанова**
10. **Съдържание на някои полифенолни компоненти в състава на български червени плодове, Петко Денев, Ирина Янакиева, Мария Крачанова**
11. **AFM STUDY OF PECTIN EXTRACTED FROM DIFFERENT PLANT SOURCES, I.N. Panchev, N.A.Kirchev, L. Zhong dong, L.Peng, L. Xiaoling, Z,Ze-sheng, Pin Sun, L. Bo-xiang**
12. **Клиническое исследование бифидосодержащих кисломолочных напитков функционального назначения с про- и синбиотическими свойствами, Н. А. Дидух**
13. **Биотрансформация зернового сырья в функциональные продукты и ингредиенты, Леонид Капрельяни**
14. **Биотехнология БАД антидиабетического действия, Г. В. Крусир, Н. А. Кушнир**
15. **Исследование студнеобразующей способности и вязкости пектина из выжимок яблочных, высушенных в условиях виброкипящего слоя, З.В. Василенко, В.В. Редько, В.И. Никулин, Л.В. Лазовикова**
16. **Биологически активная добавка – ингибитор панкреатической липазы, Вероника Яшкина, Галина Крусир**
17. **Studies on diet ice-cream supplemented with dietary fibres, Shubhi Sahni**

 **16,00 ч. - Кафе пауза**

23 октомври 2009 г.
петък

6. КАЧЕСТВО, БЕЗВРЕДНОСТ И ЗДРАВΟΣЛОВНОСТ НА СУРОВИНИТЕ И ХРАНИТЕ

6. QUALITY, SAFETY AND WHOLESOMNESS OF RAW MATERIALS AND FOODS

14,00 ч. Аудитория 303, бл. 1

14:00 pm, Hall 303/1

Председател: доц. д-р Мима Хаджикинова

Секретар: доц. д-р инж. Цветко Прокопов

1. **Кристална фруктоза – функционални свойства,**
М. Антонова, М. Хаджикинова, Д. Хаджикинов, Д. Танева
2. **плътност и радиален експанзионен индекс на екструдати от царевичен грис навлажнен с диафилтрационен суроватъчен концентрат,**
Мария Душкова, Николай Менков, Нешо Тошков
3. **Процесни характеристики при екструдиране на царевичен грис навлажнен с диафилтрационен суроватъчен концентрат,**
Мария Душкова, Николай Менков, Нешо Тошков, Магдалена Стоянова
4. **Безопасност и качество на пресни сирена с ултрафилтрация на млякото,**
Панайотов П., М. Едгарян
5. **Система за регулиране качеството на видове сирене от многокомпонентни смеси на млечна основа,**
Панайотов П., М. Едгарян
6. **Анализ на връзките между системите за управление на безопасността и качеството на продуктите в предприятията на млечната промишленост,**
Радка Влашева, Желязко Симов
7. **Изолиране и определяне състава на хетероциклични ароматни амини в млени меса и възможности за намаляване на тяхното съдържание,**
Катя Вълкова-Йоргова
8. **Новият патоген *Enterobacter sakazakii* (*Cronobacter* spp.) и неговото значение в сухите храни за кърмачета,**
Тана Сапунджиева
9. **Производство и потребление на рапично семе в света,**
Иванка Петрова, Борис Божилков, Надка Михалкова

10. **Моделиране на процеса на почистване на рапично семе**, *Борис Божилков, Иванка Петрова, Петър Марков, Любка Данова*

🚦 **16,00 ч. - Кафе пауза**

11. **Качествена и микробиологична характеристика на лиофилизирано биволско кисело мляко след гама стерилизация**, *Илиана Начева, Даниела Митева, Анета Дякова, Красимир Димов, Янчо Тодоров*

12. **Приложение на спектралния анализ в близката инфрачервена област за анализ на колбаси, контаминиран с *Listeria monocytogenes***, *Стефка Атанасова, Христо Даскалов, Тодор Стоянчев*

13. **Идентификация на бактерии, причиняващи мастит при крави, чрез спектрален анализ в близката инфрачервена област и SIMCA метод за класификация**, *Стефка Атанасова, Румяна Ценкова, Рам Мохан Васу, Мариана Колева, Митьо Димитров*

14. **Изследване антибактериалната активност на екстракти от подправки върху растежа на *E.coli* и *S.aureus* в мляно месо**, *Светла Дянкова, Анета Дякова, Даниела Митева, Мариягелена Гърбачева*

15. **Детоксикация на бистър ябълков сок от пестициди чрез ензимна обработка и ултрафилтрация**, *Кольо Т. Динков, Мария Ат. Душкова, Цветко В. Прокопов*

16. **Оценяване на показатели качество на зърно от зърнено-житни култури посредством анализ на цифрови изображения и спектрални характеристики**, *Миролюб Младенов, Цветелина Драганова, Станислав Пенчев*

17. **An Application of PCR-DGGE Analysis to The Microbial Ecology of Turkish Sausage (Sucuk)**, *Hasan Yetim, Zulal Kesmen, Nazife Kasmaz, Ayten Gulluce, Ahmet E. Yetiman*

18. **REDUCTION OF ACRYLAMIDE FORMATION IN CEREAL PRODUCTS**, *Mehmet Hayta, Ahmed Kayacier, Safa Karaman*

19. **Содержание хлорорганических соединений в отдельных продуктах питания, потребляемых жителями республики Беларусь**, *Александр Мирончик, Дина Липская*

20. **Innovative Technologies of Industrial Food Production, Enriched in Biomicrocells**, *Mamtsev A.N., Kozlov V.N., Ponomareva L.F., Lobyreva O.V., Ponomarev E.E.*

23 октомври 2009 г.

петък

7. ТУРИЗЪМ, ХРАНЕНЕ И КЕТЪРИНГ

7. TOURISM, NUTRITION AND CATERING

14,00 ч. Лаборатория 222, бл. 3

14:00 pm, Hall 222/3

Председател: доц. д-р инж. Йорданка Алексиева

Секретар: ст. ас. инж. Иванка Петрова

- 1. Сезонност в дейността на средствата за подслон и местата за настаняване в България, *Снежинка Константинова, Асен Конарев***
- 2. Изследване на сезонността в туризма (на примера на публичните туристически дружества в България), *Снежинка Константинова***
- 3. Пандишпанов блат без захар с брашно от клубените на топинамбур, *Марианна Баева, Веселина Терзиева, Иван Панчев***
- 4. Технология и състав на емулсионни продукти с маслинено масло, *Кремена Никовска, Стамен Стамов***
- 5. Изследване върху реологичните свойства на емулсионни системи с брашно от елда, *Иванка Петрова и Стамен Стамов***
- 6. Оценяване равнището на професионални умения на студенти при практическото обучение по Технология на кулинарната продукция, *Антонина Недкова***
- 7. Разработка технологии и рецептур десертных творожных кремов функционального назначения, *З.В. Василенко, П.А. Ромашихин, Т.Н. Болашенко, Н.В. Миронова***
- 8. Особенности режима питания украинцев, *Катерина Федосова***
- 9. Голубика садовая как ценное пищевое сырье в производстве продукции для детей и подростков, *С.Л. Масанский, Ю.М. Пинчукова***



16,00 ч. - Кафе пауза

23 октомври 2009 г.

петък

8. ИНДУСТРИАЛЕН МЕНИДЖМЪНТ

8. INDUSTRIAL MANAGEMENT

14,00 ч. Аудитория 402, бл. 1

14:00 pm, Hall 402/1

Председател: доц. д-р Божидар Хаджиев

Секретар: докторант Ива Бичурова

1. Някои възможности на реинженеринговата система за стратегическо управление за справяне с икономически кризи, *Божидар Хаджиев*
2. Реинженерингови структури и модели за реинженерингова икономическа оценка, *Божидар Хаджиев*
3. Културният произход като фактор за определяне на потребителското поведение (първа част), *д-р Панайотис Сердарис, д-р Йордан Йорданов*
4. Културният произход като фактор за определяне на потребителското поведение (втора част), *д-р Панайотис Сердарис, д-р Йордан Йорданов*
5. Социалната отговорност на бизнеса – подходи и стандарти, *Анастасия Бънкова, Ива Бичурова*
6. Институционализация на Корпоративната социална отговорност. Новият международен стандарт ISO 26000 за “Корпоративна социална отговорност”, *Ива Бичурова*
7. Проблеми и перспективи пред приложението на концепцията “учеща организация” на примера на предприятие от сферата на целулозно-хартиената промишленост, *Диана Величкова, Веска Лашева*



16,00 ч. - Кафе пауза

23 октомври 2009 г.
петък

9. ХИМИЯ И МИКРОБИОЛОГИЯ НА ХРАНИТЕ

9. CHEMISTRY AND MICROBIOLOGY OF FOODS

14,00 ч. Аудитория 300, бл. 2

14:00 pm, Hall 300/2

Председател: доц. д-р Николина Йончева

Секретар: гл. ас. д-р Здравка Велкова

1. **Фенотипна характеристика и молекулярен анализ на лактобацили от Българско ръжено кисело тесто, реколта 2004 година, Гергана Добрева-Йосифова, Любомира Йочева, Ралица Георгиева, Светла Данова, Стефка Антонова-Николова**
2. **Динамика на микрофлората на аеробно хладилно съхранявано свинско и телешко месо, Таня Гирова**
3. **Изолиране и идентификация на *Brochothrix thermosphacta*, причиняващ развала на месо и месни продукти по време на хладилното им съхранение, Велизар Гочев и Таня Гирова**
4. **Електрохимични биосензори за анализ на храни и напитки, Маргарита Стойчева, Здравка Велкова**
5. **Окислителна стабилност и мастно-киселинен профил на облъчено телешко месо, Райна Стефанова, Весела Кънчева, Павлета Денкова, Николай Г. Василев, Никола Василев, Петя Боранова**
6. **The Identification and Isolation of yeasts from spoilage butter in Turkey, Osman Sagdic, Ismet Ozturk, Okan Bayram, Hasan Yetim**
7. **The fatty acid composition and volatile aroma compounds of the chicken muscles fed with thyme, Hasan Yetim, Lutfiye Ekici, Kemal Sarioglu, Ismet Ozturk, Osman Sagdic**



16,00 ч. - Кафе пауза

23 октомври 2009 г.
петък

10. АВТОМАТИКА, КОМПЮТЪРНИ И КОМУНИКАЦИОННИ СИСТЕМИ И ТЕХНОЛОГИИ

10. AUTOMATION, COMPUTER AND COMMUNICATION SYSTEMS AND TECHNOLOGIES

14,00 ч. Лаборатория 290, бл. 3

14:00 pm, Hall 290/3

Председател: проф. д.т.н. инж. Чавдар Дамянов

Секретар: ас. инж. Таня Титова

1. **Обучение на вероятностни класификатори в програмната среда Матлаб**, *Лена Костадинова, Радослава Габрова, Атанас Георгиев*
2. **Оптимално управление на топлинно интегрирани периодични реактори, използвани в хранителната промишленост**, *Боян Иванов, Никола Гинов*
3. **Възможности за управление дебита на фосфин при хидролиза на конвенционални фосфороводородни препарати**, *Никола Гинов, Йордан Бадев, Димитър Кузманов*
4. **Класификация по масленост на кисело мляко с уейвлитен синтез на признакови пространства**, *Н. А.Шопов, Р. Т. Иларионов, И. С. Симеонов*
5. **Защита на корпоративна компютърна мрежа чрез CISCO PIX защитна стена**, *Красимир Колев, Динко Драгов*
6. **IPsec Cisco технология за Frame Relay корпоративна мрежа**, *Красимир Колев, Динко Драгов*
7. **Въвеждане на система "РОДОС" в действие за нуждите на МЗХ в областта на радиационния контрол**, *М. Пойнарова, Станева Д., Йорданова Ив., Мишева Л.*
8. **Адаптивна настройка на размит ПИД регулатор за процеса лиофилизация**, *Янчо Тодоров, Даниела Митева, Илиана Начева*
9. **COMPUTER CONTROLLED DOUGH PUFFING**, *Zeynep Hicsasmaz, Alper Gueven*

 **16,00 ч. - Кафе пауза**

23 октомври 2009 г.
петък

11. МАШИНИ И АПАРАТИ, ОПАКОВКИ И ТЕХНОЛОГИЧНО ОБЗАВЕЖДАНЕ НА ХВП И БТП

11. MACHINES AND APPARATUSES, PACKAGES AND TECHNOLOGICAL EQUIPMENT OF FOOD AND FLAVOUR AND BIOTECHNOLOGICAL INDUSTRIES

14,00 ч. Аудитория 211, бл. 4

14:00 pm, Hall 211/4

Председател: проф. д-р инж. Иван Янчев

Секретар: гл. ас. д-р Христо Христов

- 1. Използване на персонален компютър за металографски анализ,**
Иван Янчев, Делян Господинов
- 2. Теоретично определяне на някои технико-експлоатационни параметри на подаващ механизъм със спирала,**
Иван Янчев, Иван Михайлов, Вилхелм Хаджийски
- 3. Сравняване на разпределенията на средноквадратичните стойности на момента на силите при уравнивяване на равнинни механизми,**
Г. Х. Гърдев, С. В. Василев
- 4. Уравнивяване на равнинни механизми при даден център на изомоментните елипси,**
Г. Х. Гърдев, С. В. Василев
- 5. Предпазване на разпространението на пожара в сгради при samozапалване на подовите покрития,**
Р.Т. Величкова, И.С. Антонов, Л.А.Еленков
- 6. Относно новите стандарти за означаване на черните метали в машиностроенето (част 1),**
Васил Златанов, Снежана Атанасова, Венцислав Ненов
- 7. Относно новите стандарти за означаване на черните метали в машиностроенето (част 2),**
Васил Златанов, Снежана Атанасова, Венцислав Ненов
- 8. Филтърна система за пречистване на оборотна вода,**
Христо Христов, Никола Ангелов, Любомир Барзев

9. **Microbial populations' growth at different initial dissolved oxygen concentrations for yogurt starter cultures formation**, *Mihail Angelov, Georgi Kostov, Petia Koprinkova-Hristova, Maya Ignatova*
10. **Characteristics of pH-stat yogurt starter pre-fermentation process**, *Mihail Angelov, Georgi Kostov, Petia Koprinkova-Hristova, Maya Ignatova*

 **16,00 ч. - Кафе пауза**

11. **Установяване режимите на екструдирание на храни за пъстървови риби**, *Нешо Тошков, Атанас Ламбрев*
12. **Лабораторен стенд за изследване на процеса пресуване**, *Тодор Николов, Десислава Кузманова–Донева*
13. **Проучване върху пресуването на някои маслодайни суровини**, *Десислава Кузманова - Донева, Тодор Николов*
14. **Устройства за каскадно управление на паралелно свързани симетрични и несиметрични по параметри високонапорни водни помпи в стационарни почистващи промишлени системи за високо налягане в предприятията от хранително - вкусовата промишленост**, *Стефан Недев, Анастас Стоянов, Минчо Христов*
15. **Изграждане на гъвкави структури чрез каскадно управление на високонапорни водни помпи за разширяване и модифициране на стационарни почистващи системи в предприятията от хранително - вкусовата промишленост**, *Анастас Стоянов, Стефан Недев, Минчо Христов*
16. **A Fuzzy Logic Model of Technological Process of Evaporation of Dairy Products**, *Kolyazov K.A., Shiyanova N.I.*
17. **Поточно-механизираная линия производства сухариков экструзией**, *Теличкун В.И, Теличкун Ю.С., Губеня А.А., Десик Н.Г.*

23 октомври 2009 г.
петък

12. ОПАКОВАНЕ, ОПАКОВЪЧНИ ТЕХНОЛОГИИ И ТЕХНИКА

12. PACKAGING, PACKAGING TECHNOLOGIES AND EQUIPMENT

14,00 ч. Аула 205, бл. 1


14:00 pm, Hall 205 /1

Председател: доц. д-р инж. Стефан Стефанов

Секретар: докторант Надя Арабаджиева

1. Някои насоки при активното опаковане на хранителни продукти, *Стефан Стефанов, Йорданка Стефанова, Чавдар Саздов, Донка Стоева*
2. Изпитване на преформи и бутилки за хранителни течности от PET, *Чавдар Саздов, Стефан Стефанов*
3. Възможности за определяне параметрите на пълначни машини с помощта на съвременни изчислителни методи, *Донка Стоева, Надя Арабаджиева*
4. Приложение на съвременни методи за инженерен анализ при оптимизиране на опаковки от вълнообразен картон, *Делян Господинов, Вилхелм Хаджийски*
5. Нанокмпозитни покрития на хранителни опаковки, *Ивайло Хинков, Светломир Дянков, Мария Кършева*
6. Роль дизайна водочной бутылки в процессе позиционирования бренда, *Сокольникова Наталья Михайловна*
7. Основни дефекти при опаковките от картон, *Надя Арабаджиева*
8. Выбор оптимального фасовочно-упаковочного автомата для упаковывания сыпучих продуктов в мягкую тару, *Ефремов Н. Ф., Савенкова И. А., Хмелевский Г. К., Супрун О. В.*
9. «Умная» упаковка из материалов, обладающих термохромным эффектом, *Анна Вагина, Николай Ефремов, Александр Чуркин*
10. Влияние технологии получения пленок полиэтилена методом экструзии с раздувом на печатные свойства упаковки, *Колесниченко М.Г., Корнилов И.К., Будникова О.А.*

11. **Исследование влияния технологии получения полиэтиленовых пленок для мягкой тары на комплекс их физико-механических свойств**, *Ефремов Н.Ф., Колесниченко М.Г, Мандрусов А.А., Чуркин А.В.*
12. **Методология подготовки инженеров-технологов упаковочного производства в современных условиях**, *Иван Корнилов, Светлана Маркова, Ева Позняк, Ира Савенкова*
13. **Многослойные упаковочные материалы с заданными защитными оптическими свойствами**, *Будникова О. А., Маркова С.Г., Вагина А.В.*
14. **Заданные оптические защитные свойства материалов для упаковки макаронных изделий и детского питания**, *Будникова О.А*

 **16,00 ч. - Кафе пауза**

**23 октомври 2009 г.
петък**

13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ, ТОПЛОТЕХНИЧЕСКИ, ХЛАДИЛНИ И КЛИМАТИЧНИ ИНСТАЛАЦИИ

13. ENERGY EFFICIENCY, HEAT ENGINEERING, REFRIGERATION AND AIR-CONDITIONING INSTALLATIONS

14,00 ч. Аудитория 401, бл. 2


14:00 pm, Hall 401/2

Председател: доц. д-р инж. Ангел Емануилов

Секретар: гл. ас. д-р инж. Станислава Ташева

1. **Коефициент на енергийна ефективност на климатична система тип „Въздух-въздух”**, *Христо Христов, Никола Ангелов*
2. **Получаване на растителни екстракти чрез многофункционален ротационен екстрактор**, *Л. Бояджиев, П. Пенчев, Г. Ангелов, Ж.-С. Кондоре*
3. **Изследване поведението на често използвани в практиката полимери в среда на свръх критичен CO₂ – ацетон**, *Е.Кирилова, П.Сюбра-Патерно, С.Дянков, Е.Симеонов, И.Пенчев*
4. **Разтичане на течността в колони с ненаредени пълнежи**, *Татяна Петрова, Крум Семков, Симеон Даракчиев, Румен Даракчиев*

5. **Разтичане на течността в колони с пълнеж „Пчелна пита”,**
Румен Даракчиев, Татяна Петрова, Крум Семков, Симеон Даракчиев
6. **Способ комбинираной очистки запыленных газов и исследование гидродинамика пылеуловителя с применением различных фильтровальных материалов,** *А.В. Акулич, В.М. Лустенков, В.М. Акулич*
7. **Исследование кинетики сушки различных ягод при конвективном подводе энергии,** *Л.А. Изотова, В. А. Шуляк, А.В. Акулич*
8. **Картографиране на База-данни за енергийна биомаса в Пазарджишки регион по проект RADAR,** *Анна Аладжаджиян, Йорданка Карталска – Татарова, Николай Каканак*

 16,00 ч. - Кафе пауза

23 октомври 2009 г.
петък

14. ЕЛЕКТРОТЕХНИКА И ЕЛЕКТРОНИКА

14. ELECTRICAL ENGINEERING AND ELECTRONICS

14,00 ч. Лаборатория 352а, бл. 1


14:00 pm, Hall 352a/1

Председател: доц. д-р инж. Иван Маслинков

Секретар: гл. ас. инж. Пламен Никовски

1. **Анализ на последователно-паралелен резонансен DC/DC преобразувател по метода на първия хармоник,** *Николай Банков, Георги Терзийски, Александър Вучев, Христо Динков*
2. **Работни характеристики и проектиране на последователно-паралелен резонансен DC/DC преобразувател,** *Николай Банков, Георги Терзийски, Александър Вучев, Христо Динков*
3. **Използване на стандартните функции на Excel при обработка на експериментални данни от измервателни системи с цифрови сензори за определяне на параметрите на модела за прогнозиране на кривата на загряване на консервите.** *Христо Динков, Иван Маслинков, Александър Вучев*
4. **Унифициран анализ на резонансни DC-DC преобразуватели при фазово управление – част I,** *Александър Вучев*

5. Унифициран анализ на резонансни DC-DC преобразуватели при фазово управление – част II, *Александър Вучев*
6. Алгоритъм и модел на топлинно-влажностния режим при извличане на растителни масла, *Иван Евстатиев, Сехер Кадирова, Георги Георгиев*
7. Моделиране на енергийния обмен в секцията на пекач при влаготоплинна обработка на мливо, *Иван Евстатиев, Сехер Кадирова, Георги Георгиев*
8. Приложение на трансформация на Fourier за анализ на линейни електрически вериги описани с фрактални диференциални уравнения, *Пламен Никовски*
9. Моделиране на фазово-константен елемент в PSpice симулационна среди, *Пламен Никовски, Недялко Катранджиев*

 16,00 ч. - Кафе пауза

23 октомври 2009 г.
петък

16. ЛИНГВИСТИКА

16. LINGUISTICS

14,00 ч. Аудитория 207, бл.2

14:00 pm, Hall 207/2

Председател: ст. преп. Цвета Луизова-Хорева

Секретар: преп. Николай Желязков

1. Примери за таксономична генерализация при превода на някои културно-специфични категории, *Цвета Луизова-Хорева, Корнелия Чоролеева*
2. Метонимични преноси от типа „част-цяло” в някои преводи от английски на български език, *Цвета Луизова-Хорева*
3. „За” и „против” глобалния английски език (I). В търсене на компромисен подход, *Корнелия Чоролеева*
4. „За” и „против” глобалния английски език (II). Езикът и властта, *Корнелия Чоролеева*
5. Фразеологизми със семантичен компонент *храна* в английския език и преводните им еквиваленти в българския език, *Николай Желязков, Красимира Чакърва*

6. **Грешки на студентите при усвояването на термините в латинския език, Явора Опрова**
7. **To Question of Development of Humanitarian Person's Culture as Stipulation of English Language Learning, Rybina E.P., Antonova O.A., Galimova G.V.**
8. **Two Homeric Études, Valentin A. Videnov**
9. **Представяне на книгата Assessing Grammar от James Purpura, Валентин Виденов**

 **16,00 ч. - Кафе пауза**

**23 октомври 2009 г.
петък**

17. ФРАНКОФОНСКО ОБУЧЕНИЕ

17. FRANCOPHONE TRAINING


14,00 ч. Зала 309, бл. 2

14:00 pm, Hall 309 / 2

Председател: доц. д-р инж. Симеон Василев

Секретар: гл. ас. д-р инж. Цветана Гогова

1. **Modèle de la réingénierie de gestion de réseau de fournitures, Valentina Aleksieva, Bojidar Hadjiev**
2. **Algorithme de produit logiciel de réingénierie, Bojidar Hadjiev, Donka Kumanova**
3. **Кинетика на окисление на емулсии стабилизирани с натриев казеинат, Чавдар Коев, Татяна Кожокару, Цветана Гогова**
4. **Ефекта на желязото върху хранителна емулсия масло във вода стабилизирана от β- лактоглобулин, Мартин Йорданов, Татяна Кожокару, Цветана Гогова**
5. **CARACTERISTIQUES DES VARIETES D'ORGE, Rosen Chochkov, Grozdan Karadzhev, Mladen Mandjukov, Valentina Chonova**
6. **Characterization of the Cyclopropane Fatty Acid synthase gene in *Oenococcus oeni*, Son Chu-Ky, Tollot Marie, Juan Simon Assad-Garcia, Joseph Gresti, Jean Guzzo, Cosette Grandvalet, Raphaëlle Tourdot-Maréchal**

 **16,00 ч. - Кафе пауза**