

Универзитет „Гоце Делчев“ - Штип



УНИВЕРЗИТЕТСКИ БИЛТЕН

декември 2012 година
Штип

Број 94, 7 декември 2012 година

СОДРЖИНА

РЕФЕРАТ за избор на наставник во звање доцент за наставно-научна област економски развој на Економски факултет при Универзитет „Гоце Делчев“ во Штип.....	3
РЕФЕРАТ за избор на наставник во сите наставно-научни звања за наставно-научното поле/област преработка на анимални производи на Земјоделскиот факултет при Универзитет „Гоце Делчев“ во Штип	19
РЕФЕРАТ за избор на еден соработник асистент за научната област фитопатологија на Земјоделскиот факултет при Универзитет „Гоце Делчев“ во Штип	22
РЕФЕРАТ за избор на наставник во сите наставно-научни звања за наставно-научната област романистика на Филолошкиот факултет при Универзитет „Гоце Делчев“ во Штип	30
РЕФЕРАТ за збор на наставник од наставно-научната област метода на анализа на структура и функционирање на претпријатието и организација на административни процеси“ на Машинскиот факултет при Универзитет „Гоце Делчев“ во Штип	35
РЕФЕРАТ за избор на помлад асистент / асистент (специјалист) за наставно-научната област ортопедија на Факултетот за медицински науки при Универзитет „Гоце Делчев“ во Штип	39
РЕЦЕНЗИЈА на докторската дисертација со наслов „Реконструирање на рудниците за олово и цинк во Косово“ од кандидатот м-р Ферат Шаља, Факултет за природни и технички науки, Универзитет „Гоце Делчев“ во Штип	43
РЕЦЕНЗИЈА на ракописот со наслов „Трудово право“ (скрипта) од авторите доцент д-р Андон Мајхошев и доцент д-р Војо Беловски, Правен факултет, Универзитет „Гоце Делчев“ во Штип	47
РЕЦЕНЗИЈА на ракописот со наслов „Сензорна и аналитичка евалуација на вино“ од авторот доц. д-р Виолета Иванова-Петропулос, Земјоделски факултет, Универзитет „Гоце Делчев“ во Штип	51
РЕЦЕНЗИЈА за трудот „Одбрани теми од педагогија“ на проф. д-р Емилија Петрова-Ѓорѓева, Факултет за образовни науки, Универзитет „Гоце Делчев“ во Штип	55
РЕЦЕНЗИЈА за трудот „Одбрани теми од педагогија“ на проф. д-р Емилија Петрова-Ѓорѓева, Факултет за образовни науки, Универзитет „Гоце Делчев“ во Штип	57
РЕЦЕНЗИЈА на ракописот „Производство, преработка и обработка на месо“ од проф. д-р Ацо Кузелов, Земјоделски факултет при Универзитет „Гоце Делчев“ во Штип	59
ПРЕГЛЕД на наслови на теми за изработка на магистерски трудови одобрени од наставно-научниот совет на единицата	62

Издавач:

Универзитет „Гоце Делчев“ - Штип

Главен и одговорен уредник: проф. д-р Саша Митрев
 Уредници: проф. д-р Блажо Боев, м-р Ристо Костуранов
 Лектор: Даница Гавриловска-Атанасовска
 Техничко уредување: Славе Димитров, Благој Михов

РЕЦЕНЗИЈА

НА РАКОПИСОТ СО НАСЛОВ „СЕНЗОРНА И АНАЛИТИЧКА ЕВАЛУАЦИЈА НА ВИНО“ ОД АВТОРОТ ДОЦ. Д-Р ВИОЛЕТА ИВАНОВА-ПЕТРОПУЛОС, ЗЕМЈОДЕЛСКИ ФАКУЛТЕТ, УНИВЕРЗИТЕТ „ГОЦЕ ДЕЛЧЕВ“ - ШТИП

Врз основа на одредбите од Статутот и Правилникот за единствените основи за остварување на издавачката дејност на Универзитетот „Гоце Делчев“ -Штип, како и Одлуката бр. 1802-323/12 од 73. редовна седница на Наставно-научниот совет на Земјоделскиот факултет, одржана на 22.10.2012 година, избрана е Рецензентска комисија во состав:

- д-р Боримир Војноски, редовен професор во пензија на Земјоделски институт, Универзитет „Св. Кирил и Методиј“ – Скопје,
- д-р Марина Стефова, редовен професор на Институт за хемија, Природно-математички факултет, Универзитет „Св. Кирил и Методиј“ – Скопје,

за изготвување на извештај/рецензија на приложениот ракопис со наслов „*Сензорна и аналитичка евалуација на вино*“ од авторот доц. д-р Виолета Иванова-Петропулос, наменет за студентите од прв циклус на студии при Земјоделски факултет при Универзитетот „Гоце Делчев“ – Штип.

По добивањето и деталното прегледување на ракописот, Комисијата до Наставно-научниот совет на Земјоделскиот факултет го поднесува следниов

ИЗВЕШТАЈ

Општи податоци за ракописот: Скриптата „*Сензорна и аналитичка евалуација на вино*“ од доц. д-р Виолета Иванова-Петропулос претставува заложба на авторот да обезбеди потребна литература од областа на сензорна и аналитичка евалуација на вино наменета за студентите од студиската програма Енологија, прв циклус, на Земјоделскиот факултет во Кавадарци. Скриптата е подготвена според студиската програма и предвидените содржини за предметот Сензорна и аналитичка евалуација на вино, во четврта академска година (VIII семестар) со неделен фонд на часови 1+1+1 и 4 кредити.

Податоци за обемот на ракописот. Проблематиката што е предмет на обработка во овој ракопис е подготвена на 132 страници од кои на 126 страници е претставен основниот текст, а на 6 страници се наведени 135 релевантни библиографски единици, од кои најголем дел е примарна научна литература објавена во меѓународни списанија со највисок рејтинг од областа на енологијата и хемискиот состав на вино. Од нив, 12 референци со импакт фактор се на авторот со соработниците, што јасно зборува за компетентноста на авторот во оваа област. Текстот во трудот е поткрепен со 58 слики и 13 табели.

Трудот е пишуван во А4 формат, со проред 1, фонт Arial и големина на букви 10. Обемот на трудот и неговата содржина ги задоволуваат критериумите според бројот на часови и одредбите од Правилникот за единствените основи за остварување на издавачка дејност на Универзитетот „Гоце Делчев“ - Штип.

Податоци за постоење на сличен или ист наслов. Ракописот претставува оригинален труд, кој опфаќа комплексна и многу значајна проблематика. Ова е прва објавена литература од оваа област во нашата земја, што дополнително го зголемува значењето на трудот. Трудот е напишан на јасен стил со висок квалитет и содржи многу корисни информации за потребите на едукација во областа на енологијата не само за студентите од модулот Енологија, туку и за пошироката јавност, главно вклучувајќи ги лицата кои работат во областа на винарството во Македонија.

Краток опис на содржината. Од содржински аспект, во трудот се опфатени 12 тематски целини (поглавја): Вовед во сензорна евалуација на вино (Поглавје I); Визуелна перцепција (Поглавје II); Мирис (Поглавје III); Вкус (Поглавје IV); Сетилни оценувачи

(дегустатори) и Организација и стандардизирање на средината (Поглавје V); Методи на сензорно оценување (Поглавје VI); Вовед во аналитички методи за евалуација на вино (Поглавје VII); Хемиски состав на вино. OIV методи и Правилник за квалитет на вино на Р. Македонија (Поглавје VIII); Основни методи за определување на хемиски состав и квалитет на вино (Поглавје IX); Спектроскопски методи. Спектрофотометриски методи за анализа на вино. Атомска спектроскопија (Поглавје X); Хроматографски методи (Поглавје XI); Масена спектрометрија. LC-MS, MALDI-TOF-MS, GC-MS (Поглавје XII).

Во *првото поглавје* од скриптата се опишува поимот „сензорна анализа на вино” и значењето на сензорното оценување на вина. Како што авторот нагласува, целта на сензорното оценување е да се донесат објективни заклучоци врз основа на логика и разум според воспоставен метод. Понатаму, авторот дава детален опис на различните видови компоненти кои влијаат на сензорните својства на вино. Одделно се објаснува влијанието на различните групи на соединенија, вклучувајќи алкохол, обоени супстанции, испарливи, слатки, кисели, солени и горчливи компоненти. Во завршниот дел од поглавјето, авторот ги опишува техниките за сензорно оценување на вино: изглед, мирис и вкус и фазите на дегустација.

Во *второто поглавје* се разработува првата фаза од сензорната анализа на вино, *визуелната перцепција*, која е прв чекор на набљудување на виното со помош на сетилото за вид. Авторот детално ги обработува елементите кои се важни за оценување во оваа фаза, како бистрина, боја, вискозност, солзи, талог, пенливост и мекост. Сите фактори се добро објаснети преку давање на термини за опишување на набљудуваните својства. Бојата детално е разработена за различни типови на вина (црвени, розе и бели).

Фазата *мирис* се разработува во *третото поглавје*. Авторот доц. д-р Виолета Иванова-Петропулос дава објаснување на офлакторниот систем и детално ја објаснува олфакторната фаза и постапката за оценување на мирис. Извршена е класификација на мирисите и објаснето е влијанието на мирисливите компоненти кои значително влијаат на мирисот на виното, вклучувајќи испарливи киселини, виши алкохоли, алдехиди, кетони, естри, сулфурни соединенија, лактони, терпени, испарливи феноли и пирозини. Со табеларен приказ јасно се опишани аромите кои се сретнуваат во виното, како и нивното потекло.

Четвртото поглавје на скриптата се однесува на утврдување на вкус и чувство во уста: трпкавост, астригентност и тело на виното, како и опишување на локациите на главните рецептори на сетилото за вкус, за раличните видови на вкус: слатко, солено, кисело и горчливо. Опишани се четирите видови на вкусови и нивното потекло, со посебен осврт на вкусови кои се карактеристични за бели и црвени вина, како и компонентите одговорни за различните вкусови. На крајот од поглавјето е опишана постапката за утврдување на вкус на вина.

За правилно извршување на сензорна анализа на вина потребни се искусни дегустатори и организација и стандардизација на средината за дегустирање, што е обработено во поглавје пет. Во ова поглавје авторот нагласува дека за добар дегустатор, потребни предуслови се добро помнење, сетилни капацитети и техника на дегустирање, како и претходни познавања на виното, неговиот хемиски состав и технолошките постапки на производство. Освен тоа, опишани се и потребните услови за изведување на дегустација како што се: соодветна просторија (дегустациона сала), добро осветлена, изолирана и проветрена, и основниот прибор за дегустација: дегустациона чаша со димензии пропишани според европски стандарди.

Методите на сензорно оценување се обработени во *шестото поглавје*. Така, методите за сензорна анализа на вино се поделени во три групи: аналитички тестови (дискриминаторни), скали и рангови/категории, и тестови на прифатливост (афективни), кои авторот детално ги разработува и објаснува. Вклучени се и објаснети различни типови на дегустација, поткрепени со соодветни формулари за оценување на вина.

Во *седмото поглавје* е даден *вовед во аналитичките методи за евалуација на вино*, при што авторот нагласува дека за анализа на вино се применуваат голем број аналитички техники кои овозможуваат добивање на релевантни податоци како за производителите на вино, така и за истражувачите. Така, основните хемиски методи главно се користат

за рутински анализи за да се потврди дека хемискиот состав на виното е во согласност со законот и правилниците, а посовистицираните техники се користат во научните истражувања за осознавање на хемискиот состав на грозјето и виното и утврдување на компонентите кои се корисни или штетни за здравјето на луѓето. Најчесто применувани методи за аналитичка евалуација на грозје и вино се волуметриски, хроматографски и спектроскопски методи, кои се подробно опишани во ова поглавје.

Во *осмото поглавје* се разработува *хемискиот состав на виното*, со посебен осврт на сите компоненти или групи на компоненти кои се присутни и значајни во виното. Така, авторот нагласува дека виното содржи две примарни компоненти, вода и алкохол, но целокупната арома и вкус на виното зависат од други 20-тина или повеќе видови или групи на компоненти кои се присутни во ниски концентрации (органиски киселини, испарливи киселини, естри, алдехиди, шеќери, полифеноли, минерални материи, витамини и други компоненти). Хемискиот состав на виното се регулира со закон за вино, а методите кои се применуваат за анализа на вино се вклучени во *Прирачник на интернационални методи за анализа на вино*, според кој е изготвен и Правилник за методите на анализа за утврдување на хемискиот состав на вината на Република Македонија.

Основните методи за определување на хемискиот состав и квалитетот на виното се разработени во *поглавјето девет*. Овде се опишани принципите на методите со кои се определува квалитетот на виното, вклучувајќи вкупна киселост на вино, рН, вкупен и слободен SO₂, алкохол, сув екстракт, испарливи киселини и редуцирачки шеќери.

Во *десеттото поглавје* се разработуваат две инструментални техники кои имаат широка примена за анализа на вино, *спектрофотометрија* и *атомска спектроскопија*. Како што пишува авторот, спектрофотометријата наоѓа широка примена во винарството за определување на полифеноли вклучувајќи антоцијани, танини, полимерни пигменти, феноли кои реагираат со железо, боја и др. Од друга страна пак, атомската спектроскопија главно се применува за определување на содржина и состав на метали во вино.

Основните принципи и примени на хроматографските методи за анализа на вино се опишуваат во *единаесеттото поглавје*. Авторот дава теоретски објаснувања на двете најкористени техники за разделување на компоненти во смеса, течна и гасна хроматографија. Течната хроматографија (најчесто реверзно-фазната течна хроматографија) наоѓа огромна примена во енологијата и се користи за анализа на неиспарливи компоненти од различни групи, вклучувајќи: полифеноли (антоцијани, флавоноли, флаван-3-оли, процијанидини, стилбени, фенолни киселини), органиски киселини, шеќери, биогени амини, конзерванси и сл. Гасната хроматографија е техника за анализа на испарливи соединенија: естри, виши алкохоли, масни киселини, терпени, испарливи феноли, сулфурни соединенија и сл.

Во последното, *дванаесетто поглавје*, авторот се фокусира на *масената спектрометрија*, како релативно нова и ефикасна техника со големо значење во истражувањата од областа на лозарството и енологијата. Како што нагласува авторот, оваа техника е особено погодна за научни истражувања, со цел проучување на структурите на компонентите на виното (пр. ароми и полифеноли). Така, најзначајни и најмоќни масени спектрометриски методи се поврзувањата на масената спектрометрија со други, главно сепарациони техники: LC-MS, GC-MS и MALDI-TOF-MS, кои се опишани во ова поглавје.

ЗАКЛУЧОК

Скриптата „Сензорна и аналитичка евалуација на вино“ од доц. д-р Виолета Иванова-Петропулос е резултат на заложбата на авторот да обезбеди потребна литература од областа на сензорна и аналитичка евалуација на вино наменета за студентите од студиската програма Енологија, прв циклус на студии. Скриптата е подготвена според студиската програма и предвидените содржини за предметот Сензорна и аналитичка евалуација на вино.

Ракописот е подготвен од компетентен автор и поткрепен со исцрпен список на релевантна примарна научна литература, вклучувајќи и оригинални резултати од авторот, кој е активен истражувач во оваа област. Компетентноста на авторот во областа придонесува јазикот на кој е напишана скриптата да биде јасен и разбирлив, а дефинициите на поимите во неа прецизни и точни. Според тоа, скриптата од педагошки и научен аспект го поседува нивото соодветно за студенти на I циклус студии.

Според горенаведено, скриптата со наслов „Сензорна и аналитичка евалуација на вино“ ја категоризираме како рецензирана скрипта и имаме особена чест на Наставно-научниот совет на Земјоделскиот факултет во Штип да му предложиме да ја одобри за издавање.

РЕЦЕНЗЕНТСКА КОМИСИЈА

Д-р Боримир Војноски, редовен професор, с.р.
Д-р Марина Стефова, редовен професор, с.р.