

Универзитет „Гоце Делчев“ - Штип



УНИВЕРЗИТЕТСКИ БИЛТЕН

октомври 2013 година
Штип

Број 110 - А, 1 октомври 2013 година

СОДРЖИНА

РЕФЕРАТ за избор на наставник во насловно звање доцент/вонреден професор во наставно-научната област прехранбена технологија на Земјоделски факултет при Универзитет „Гоце Делчев“ во Штип 3

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

РЕФЕРАТ
**ЗА ИЗБОР НА НАСТАВНИК ВО НАСЛОВНО ЗВАЊЕ ДОЦЕНТ/
ВОНРЕДЕН ПРОФЕСОР ВО НАСТАВНО-НАУЧНАТА ОБЛАСТ
ПРЕХРАНБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА НА ЗЕМЈОДЕЛСКИ ФАКУЛТЕТ ПРИ
УНИВЕРЗИТЕТ „ГОЦЕ ДЕЛЧЕВ“ ВО ШТИП**

Наставно-научниот совет на Земјоделскиот факултет при Универзитетот „Гоце Делчев“ во Штип, на седницата одржана на 13.9.2013 година, донесе Одлука бр.1802-362/14 за формирање на Рецензентска комисија за избор на еден наставник во насловно звање доцент/вонреден професор во наставно-научната област прехранбена технологија, во состав:

- д-р Виолета Димовска - вонреден професор на Земјоделски факултет, наставно-научна област лозарство, претседател;
- д-р Илија Каров – редовен професор на Земјоделски факултет, наставно-научна област фитопатологија, член;
- д-р Рубин Гулабоски – вонреден професор на Земјоделски факултет, наставно-научна област хемија на земјиштето, член.

По разгледувањето на поднесените документи, Рецензентската комисија до Наставно-научниот совет на Земјоделскиот факултет го поднесува следниов

ИЗВЕШТАЈ

На распишаниот Конкурс, објавен во весниците „Нова Македонија“ и „Лајм“ на 5.9.2013 година, за избор на еден наставник во насловно звање доцент/вонреден професор во наставно-научната област прехранбена технологија на Земјоделскиот факултет при Универзитетот „Гоце Делчев“ во Штип се пријави кандидатот д-р Георги Асенов Мичев, извршен директор и главен технолог во винската компанија „Долна Бања“, Р.Бугарија.

Биографски податоци

Кандидатот д-р Георги Асенов Мичев е роден на 7 мај 1959 година во с. Семчиново, округ Пазарцик, Р.Бугарија. Основно образование и средно опшотехничко образование завршува во Пазарцик, Р.Бугарија, со континуиран одличен успех. Во учебната 1979/1980 година се запишува на Високиот институт за прехранбена индустрија во Пловдив, по специјалност технологија на микробиолошките и ферментациските производи на студиска програма 3 + 2, односно 10 семестри. Дипломира во мај 1984 година со среден успех 5,00 (многу добар), стекнувајќи се со звање **дипломиран инженер-технолог од областа на технологија на виното и високоалкохолни пијалаци.**

Кандидатот д-р Георги Асенов Мичев во 1991 година на Катедрата по технологии на вино и високоалкохолни пијалаци при ВИХБП-Пловдив, Р.Бугарија, денес Универзитет по хранителни технологии, успешно ја одбранува докторската дисертација со наслов **„Избор на технологија за производство на нискоалкохолно квалитетно пенливо вино од јаболка“** и се стекнува со научен степен **доктор на технички науки.** Од резултатите од докторската дисертација досега има публикувано 4 научни труда во меѓународни списанија.

Работно искуство

Од 1994 година до денес е извршен директор во Винска компанија „Долна Бања“.

Од 1985 до 1994 година е директор на Винзавод „Долна Бања“ АПК Кирил Лазаров.

Од 1984 до 1985 година е главен технолог на термообработка на вина во „Винзавод“ во Пазарцик.

Од неговото работење до сега има објавено шест научни труда во меѓународни списанија, одржано повеќе семинари и заштитено 13 патентирани иновации од кои девет во Република Бугарија, една во Австралија, една во Украина, една евроазиска и една во Словачка.

Од странски јазици, активно се користи со францускиот, рускиот и македонскиот јазик.

I Наставно образовна дејност

Д-р Георги Асенов Мичев во учебната 2012/2013 година е ангажиран за извршување на настава од прв и втор циклус студии на Земјоделскиот факултет при Универзитетот „Гоце Делчев“ - Штип. На прв циклус студии по предметите Производство на вино (2+2+1) и Практична работа во винарска визба (2+2+1) на модулот Енологија, а на втор циклус по предметот Технологии за производство на вино (3+2+2) на студиската програма Енологија.

II Научноистражувачка дејност

Објавени трудови со оригинални научни резултати во меѓународни списанија:

1. **Michev G., D.Popov, B.Chorbanov** (1991): Obtaining and characteristics of apple juice, intended for the production of low-alcohol apple wine. *Vine and wine, Issues 1, 2, 15.*

Во овој труд авторите го испитуваат влијанието на количините на пектолитички ензими врз рандманот на јаболковиот сок при производството на слабо алкохолни природни пенливи вина. Како материјал се сортите *црвен и златен делишес, јонатан, карастојанка и рената*. Како најоптимална доза на пектолитички ензим кој го зголемува рандманот при пресувањето е 50-70 mg/ dm³.

2. **Michev G., D. Popov, B. Chorbanov** (1991): Obtaining and characteristics of dry low-alcohol apple wine-material, intended for production of low-alcohol naturally sparkling apple wine, *Issue 3,4, 16-17.*

Во овој труд авторите го испитувале влијанието на различните количини на вински квасци врз содржината на фенолни соединенија и нивото на искористување на азотните материи. Користен е сув јаболков виноматеријал од кој се произведени слабо алкохолни пенливи вина. Како најпоголен е издвоен квасецот *S.cerevisiae* со количина од 6 g, при што содржината на фенолните соединенија се намалува за 40-50%, а азотните материи се искористуваат до 80%, а се зголемува содржината на естрите и алдехидите, што е основа за богато буке и производство на квалитетно пенливо вино.

3. **Chorbanov B., G.Michev, G. Lazarova, D.Popov** (1993): Studies on the secondary fermentation of low alcoholic fizzy cides. *American journal enlogy and viticulture, 44, 93-98.*

Со резултатите од овој труд, авторите докажуваат дека при секундарна ферментација на сув јаболков виноматеријал во херметички затворени системи, физичкохемиските и биохемиските процеси се одвиваат во правилна насока, а е резултат на „актулизат“ кој се добива при хидролиза на протеините од квасците од првиот ферментационен процес.

4. **Michev G., D. Popov, A.Yankov** (1988): Technology of low-alcohol naturally sparkling apple wine. Fifth national scientific-technical conference with international participation. *Proceeding book, Varna, 12-13 may.*

За да се добие квалитетно, слабо алкохолно пенливо вино авторите го одвојуваат правилниот избор на сортата и добрата технолошка пракса. Изборот на сортата, користење на квалитетен свеж јаболков сок, контролирана ферментација, одделување на седиментите (богати со култури квасци и материи од нивна автолиза) и задолжителната втора ферментација во херметички затворени садови се задолжителни постапки во производството на квалитетно природно пенливо вино од јаболка.

5. **Michev G., D. Popov, B.Chorbanov, G. Lazarova (1990):** Autolyzates yeast as nitrogen source in obtaining low-alcohol naturally sparkling apple wine-Sixth science-technical conference with international participation under the auspices of O.I.V.

Во овој труд истражувањата се однесуваат на искористување на автолизираните квасци како извор на азотни материи и нивното влијание врз ароматниот состав во производството на квалитетно пенливо вино од јаболка. Автолизата е спроведна со корекција на рН со амониум соли, при што се постигнува стабилност на азот (во форма на амин, слободен и врзан) и фосфатни јони. При вакви услови, повторната ферментација протекува целосно и се искористува само слободниот азот, а е забележано и позитивното влијание врз ароматичниот состав на природното пенливо вино од јаболка.

6. **G., Michev, D. Popov (2004):** Procède et installation de production des boissons mousseuses alcooliques-Actes du seminare d'animation regionale-Region Europa Centrale et Occidentale/SAR. ACTES 262-265.12-14 may, Moldavie.

Со добиените резултати од ова истражување авторите докажуваат дека ферментационите процеси во херметички затворен систем со користење на имобилизирани чисти култури на квасец и натриум алгинат не влијае на колоидната стабилност и се добива кристално прозрачен и бистар сок во споредба со класичната практика „Дегоржаж“, која обично има негативен / дешампанизација/ ефект врз готовото природно пенливо вино.

II Патентирани иновации

1. Патент за изобретение „**Метод и устройство за естествено пенливи алкохолсодржачи продукти**“. Рег. ном. 65214 ПВ Р Бугарија 15.11.2007г. публикуван в бюлетин ном. 7 на 31.07.2007г.
2. Австралийски патент «**Method and device for producing sparkling alcohol-containing beverages**», ном.2002342450 /15.11.2007. Australlian Government IP Australia.
3. Украински патент „**Спосіб промислового виробництва шипучих алкогольних напоїв / варіанти/ і пристрій для його здійснення**», 16.10.2006г. ДДПВ Украина.
4. Евроазиатски патент „**Способ и устройство для получения шипучих алкогольсодержащих напитков**», ном 006122/27.10.2005г Евроазиатское патентное ведомство.
5. Патент за полезен модел „**Опаковка за течни хранителни продукти**», ном.597 ПВ Р Бугарија.
6. Патент за полезен модел „**Винтова капачка за бутилка**», ном.764 /10.10.2005г. ПВ Р Бугарија.
7. Патент за полезен модел „**Опаковка за напитки, по-специално за вино**», ном.786 / 31.01.2006г. ПВ Р Бугарија.
8. Свидетелство за промишлен дизајн ном. 4739 /20 06.2003 ПВ Р Бугарија
9. Патент за полезен модел „**Obal na tekuté potraviny**», 4038/09.11.2004. Urad Priemyselneho Vlastnictva Slovenskej Republiky .
10. Свидетелство за марка клас 33 ном. 45517/10.09.2003г. ПВ Р Бугарија.
11. Свидетелство за марка клас 16,35,41,43 „**ВИНОТЕРАПИЈА**», ном 49346/05.11.2004 г.
12. Свидетелство за марка клас 32,33 „**Сомелиер**», ном 58955 / 12.04. 2007г. ПВ Р Бугарија.
13. Авторско свидетелство „**Метод за получаване на нискоалкохолно естествено пенливо јаблочно вино**», 1991 г.

III Одржани семинари

- СПУ Долна баня - Хладилни технологии в хранително вкусовата промишленост. 1994 година.

IV Учество во меѓународни асоцијации

- Претседател на Југозападната регионална дегустациона комисија ПИРИН.
- Член на Бугарскиот енолошки сојуз.
- Почесен дипломат на Италијанската асоцијација на сомелиери.
- Член на Бугарската асоцијација на сомелиери.

V Главен консултант во проекти од домашни и странски компании

1. Менажиране на технологичната, аналитичната, техничката и организациона работа на винена компанија „Винарска къща», гр. Виноградец, Българија.
2. Менажиране на технологичната, аналитичната, техничката и организациона работа на винена компанија „Винарска къща Рупелски» гр. Благоевград, Българија.
3. Иновативна дейност како съуправител на „ДОМЕЙН ЮВИН» ООД. Създаване на нови продукти.
4. Оперативна и консултантска дейност за „Vinex» Stip DOO, Македонија /Св. Николе.
5. Управление на технологичната част на производителна компанија «Черноголовка» ДОО, Русија.
6. Търговска и технологична консултација на винена компанија „ДИОНИС КЛУБ». РУСИЈА.
7. Търговска и технологична консултација на винена компанија „СУВОРОВ ВИН», МОЛДОВА.

ЗАКЛУЧОК И ПРЕДЛОГ

Врз основа на извршениот преглед на поднесената документација од пријавениот кандидат за автобиографските податоци, објавените трудови, научната и стручната активност, Рецензентската комисија констатира дека д-р Георге Асенов Мичев со своите научни, стручни и професионални достигнувања во областа на прехранбената технологија, потесната специјалност винарство и алкохолни пијалаци, се оспособил за наставно-научен работник. Оценувајќи го искуството во научните активности, апликативните проекти, големиот број на иновации и патенти, објавените трудови и постигнатите резултати, а согласно со законските прописи и Правилникот за критериумите и постапката за избор во наставно-научни, наставни и соработнички звања на Универзитетот „Гоце Делчев“, **Комисијата има чест и особено задоволство да му предложи на Наставно-научниот совет на Земјоделскиот факултет да го избере д-р Георги Асенов Мичев во насловно звање вонреден професор во наставно-научната област прехранбена технологија.**

Рецензентска комисија

Проф. д-р Виолета Димовска, претседател, с.р.
Проф. д-р Илија Каров, член, с.р.
Проф. д-р Рубин Гулабоски член, с.р.

П Р И Л О Г

Табела за вреднување на активностите на д-р Георги Асенов Мичев, според критериумите за избор на наставници и соработници на Универзитетот „Гоце Делчев“ во Штип

Реден број	I Наставно-образовна дејност	Поени		Вкупно
		во земјава	во странство	
1.	Предавања на прв циклус студии / Производство на вино (2+2+1), Практична работа во винарска визба (2+2+1),	4 x 1		4
2.	Предавања на втор циклус студии, Технологии за производство на вино (3+2+2)	3 x 1		3
3.	Вежби на прв циклус студии / Производство на вино (2+2+1), Практична работа во винарска визба (2+2+1),	4 x 0,5		2
4.	Вежби на втор циклус студии Технологии за производство на вино (3+2+2)	2 x 0,2		0,4
	II Научноистражувачка дејност			
5.	Одбранета докторска теза		8	8
6.	Трудови со оригинални научни резултати, објавени во научни списанија		(1,2,3,4,5,6) 6 x 3	18
7.	Студиски престој во странство		8	8
	III Стручно-апликативна и организациско-развојна			
8.	Организиран стручен семинар (собир)		4	4
9.	Прифатени иновации-патент		13 x 8	104
10.	Главен консултант во проекти	3 x 1 = 3	4 x 2 = 8	11
	В к у п н о (I + II + III)			162