

Списък на всички научни трудове

на чл.-кор. проф. д.т.н. инж. Стефан Георгиев Драгоев

ORCID: 0000-0003-4817-6008

Author ID: 15727424300 Scopus (Elsevier)

Researcher ID: M-9636-2018 ISI Web of Science (Clarivate Analytics)

към дата: 2 юни 2024 год.

Приложение № 1

ДИСЕРТАЦИИ ЗА ПРИСЪЖНАТЕ НА ОБРАЗОВАТЕЛНА И НАУЧНА СТЕПЕН "ДОКТОР" И НАУЧНА СТЕПЕН "ДОКТОР НА ТЕХНИЧЕСКИТЕ НАУКИ"

- 1) Драгоев, Ст. (1991). Програмиране и управление на състава и технологията на месни продукти за диетично хранене (дисертация за получаване на научна степен "Кандидат на техническите науки"), ВИХВП, Пловдив.
- 2) Драгоев, Ст. (2007). Технологични насоки за инхибиране на липидната пероксидация при производство и съхранение на месни и рибни продукти (дисертация за присъждане на научна степен "Доктор на техническите науки"), УХТ, Пловдив.

Приложение № 2^A

КНИГИ (МОНОГРАФИИ)

- 1) Драгоев, Ст. (1999). Липидна пероксидация в месните и рибните храни. Влияние върху качеството на продукта и риска за здравето на човека. (Обзор), (под редакцията на проф. д.т.н. Ст. Данчев), ВИХВП, Пловдив.
- 2) Драгоев, Ст. (2009). Липидна пероксидация в месните и рибните храни. Влияние върху качеството на продукта и риска за здравето на човека. (под редакцията на проф. д.т.н. Ст. Драгоев), ВИХВП, Пловдив – Преработено и актуализирано електронно издание.
- 3) Драгоев, Ст. (2004). Развитие на технологията в месната и рибната промишленост, Академично издателство на УХТ, Пловдив.
- 4) Драгоев, Ст. (2024). Липидна пероксидация на месо и риба. Академично издателство на УХТ, Пловдив.

КНИГИ (УЧЕБНИЦИ И УЧЕБНИ ПОМАГАЛА)

7. 1) Драгоев, Ст. (1997). Технология на птичето месо. Ръководство за лабораторни упражнения, Издателство ВИХВП, Пловдив, Ръководство за студенти от ОКС „Бакалавър”.
8. 2) Драгоев, Ст. (1997). Раздел VI. Околна среда и качеството на храните и напитките”. В: „Качество на храните и напитките”, (под ред. на Ст. Данчев), Издателство ВИХВП, Пловдив, Национален център за дистанционно обучение (НЦДО), София, с. 209-229.
9. 3) Данчев, Ст., К. Вълкова-Йоргова, Ст. Драгоев (1998). Технология на месодобива, ВИХВП, Пловдив.
- 10.4) Алексиева, Й., Вълкова-Йоргова К., Панайотова Ст., Ковачева Е., Колева И., Несторова В., Моллов Пл., Георгиева П., Драгоев Ст., Панчева Т., Игнатова С. (2001). Управление на качеството на храни и напитки. (под редакцията на доц. д-р Й. Алексиева), Първо издание, ВИХВП, Център за повишаване на квалификацията, Пловдив.
- 11.5) Алексиева, Й., Вълкова-Йоргова К., Панайотова Ст., Ковачева Е., Колева И., Несторова В., Моллов Пл., Георгиева П., Драгоев Ст., Панчева Т., Игнатова С. (2002). Управление на качеството на храни и напитки. (под редакцията на доц. д-р Й. Алексиева), Второ преработено издание, ВИХВП, Център за повишаване на квалификацията, Пловдив.
- 11.6) Алексиева, Й., Вълкова-Йоргова К., Панайотова Ст., Ковачева Е., Колева И., Несторова В., Моллов Пл., Георгиева П., Драгоев Ст., Панчева Т., Игнатова С. (2003). Управление на качеството на храни и напитки. (под редакцията на доц. д-р Й. Алексиева), Трето преработено издание, ВИХВП, Център за повишаване на квалификацията, Пловдив.
- 12.7) Драгоев, Ст. (2004). Наръчник за ДПП в месната промишленост. Пловдив, Модул 2, Пилотен проект на ЕС по програма за развитие Леонардо да Винчи, Договор № BG/03/V/F/PP-166026 “Обучение за производство на безопасна месна продукция”, Издателство на АМБ, София.
- 13.8) Чамова, Св., Лилова П., Попова Д., Гогов Йор., Костов Ил., Данчев Ст., Калоянов Ив., Христов Бож., Грозданов Ал., Даскалов Ник., Тасева В., Драгоев Ст. (2004). Наръчник за анализ на опасностите и контрол на критичните точки (НАССР) в предприятията за преработка на месо. (под ред. на проф. д.т.н. Ст. Дичев), Експертен съвет на АМБ, София, Модул 3, Пилотен проект на ЕС по програма за развитие Леонардо да Винчи, Договор № BG/03/V/F/PP-166026 “Обучение за производство на безопасна месна продукция”, Издателство на АМБ, София.
- 14.9) Драгоев, Ст., Балев Д., Йорданов Д., Николов Хр., Данов К., Стоев Д. (2008). Ръководство за технологично проектиране в месната и рибна промишленост. Първо издание. (под ред. на проф. д.т.н. Ст. Драгоев), АДГ ООД, Пловдив.
- 15.10) Драгоев, Ст., Балев Д., Йорданов Д., Николов Хр., Данов К., Стоев Д. (2009). Ръководство за технологично проектиране в месната и рибна промишленост. Второ електронно издание. (под ред. на проф. д.т.н. Ст. Драгоев), АДГ ООД, Пловдив.
- 16.12) Драгоев, Ст., Балев Д., Йорданов Д., Николов Хр., Данов К., Стоев Д. (2010). Ръководство за технологично проектиране в месната и рибна промишленост. Трето преработено издание. (под ред. на проф. д.т.н. Ст. Драгоев), АДГ ООД, Пловдив.
- 17.13) Кьосев, Д., Ст. Драгоев (2009). Технологията на рибата и рибните продукти Първо издание. (под ред. на доц. д.т.н. Ст. Драгоев), Издателска къща ХВП, София.
- 18.14) Драгоев, Ст., Вълкова-Йоргова К., Балев Д. (2009). Технология на функционалните и специални месни и рибни продукти. Първо издание. (под ред. на проф. д.т.н. Ст. Драгоев), Издателство на АМБ, София.
- 19.15) Кьосев, Д., Ст. Драгоев (2013). Технологията на рибата и рибните продукти. Второ преработено издание. (под ред. на проф. д.т.н. Ст. Драгоев), Издателска къща ХВП, София.

**НАУЧНИ СТАТИИ,
ПУБЛИКУВАНИ В СПЕЦИАЛИЗИРАНИ НАУЧНИ СПИСАНИЯ**

- 20.1) Драгоев, Ст., П. Георгиева, Хр. Христов (1986). Математическо моделиране на белтъчни смеси за диетично хранене. Научни трудове на ВИХВП, **33**(2): 251-259.
- 21.2) Кьосев, Д., В. Дончев, М. Тодоров, Ст. Драгоев (1987). Технологично изследване на състава на малотраен колбас от риба хек. Хранително-промишлена наука, **3** (1): 15-19.
- 22.3) Христов, Хр., Ив. Попов, Хр. Гайдаджиев, М. Балтаждиева, М. Едгарян, Р. Власева, П. Георгиева, Ст. Драгоев (1987). „Реномикс” – нов белтъчен продукт за диетолечение при хронична бъбречна недостатъчност. Хранително-промишлена наука, **3**(1): 10-14.
- 23.4) Драгоев, Ст., Ст. Данчев (1990). Влияние на процеса кутиране върху стабилността на пълнежната маса на месни продукти с програмиран аминокиселинен и мастнокиселинен състав. Научни трудове на ВИХВП, **37**(2): 49-58.
- 24.5) Драгоев, Ст., М. Попиванова, К. Вълкова, К. Банкулси, Ф. Рибарова (1990). Влияние на термичната обработка върху аминокиселинната балансираност на диетични колбаси с моделиран състав. Научни трудове на ВИХВП, **37**(3): 63-73.
- 25.6) Драгоев, Ст., А. Атанасов, Н. Бояджиев (1992). Оптимизиране на състава на белтъчни смеси за хранене на спортисти. Хранителна промишленост, **41**(5-6): 20-23.
- 26.7) Драгоев, С., К. Василев (1993). Приложение на препарат от кожички на парени свине при производството на варени-малотрайни колбаси. II. Влияние на препарата върху някои функционални свойства на пълнежната маса и добива на готов продукт. Научни трудове на ВИХВП, **40**(1): 61-70.
- 27.8) Кьосев, Д., Ст. Драгоев (1993). Изследване влиянието на режимите на хладилна обработка и добавянето на стабилизиращи вещества върху лепливостта на фарш от толстолоб. Научни трудове на ВИХВП, **41**(1): 135-140.
- 28.9) Данчев, Ст., Ст. Драгоев (1993). Екструзионно изследване на смеси, съдържащи кожички на парени свине. III. Проучване влиянието на някои технологични фактори върху хидрофилните свойства на екструдата, Научни трудове на ВИХВП. **41**(1): 165-176.
- 29.10) Драгоев, Ст., Ст. Данчев (1993). Екструзионно изследване на смеси, съдържащи кожички на парени свине. IV. Проучване влиянието на някои технологични фактори върху мастнофилните свойства на екструдата, Научни трудове на ВИХВП. **41**(1): 261-268.
- 30.11) Драгоев, Ст., Ст. Данчев, Т. Златев, Н. Николова, Б. Тодоров (1993). Изследване на комбинираното въздействие на фосфорорганичния пестицид „АГРИЯ 1050” и гама лъчи върху структурно-механичните свойства на агнешко месо. Научни трудове на ВИХВП, **41**(5): 273-279.
- 31.12) Dragoev, S., S. Dechkova, S. Danchev, Y. Chalamov (1995). Study on the extrusion of mixtures containing wheat semolina and steamed pork rinds. Part I. Determination of the possibilities and conditions for the extrusion. Bulgarian Journal of Agricultural Science, **1**(4): 395-404. **Web of Science JIF₂₀₀₄ – CABI;**
- 32.13) Dragoev, S., S. Danchev, S. Dechkova, Y. Chalamov (1995). Study on the extrusion of mixtures containing wheat semolina and steamed pork rinds. Part II. Effect of some technological factors on the physical and physicochemical properties of the extrudates. Bulgarian Journal of Agricultural Science, **1**(4): 405-414. **Web of Science JIF₂₀₀₄ – CABI;**
- 33.14) Dragoev, St., St. Danchev, T. Zlatev, N. Nikolova, B. Todorov (1996). Influence of chronic "AGRIA 1050" poisoning and gamma irradiation on the amino acid composition of the protein of lamb meat. Macedonian Veterinary Review, **25**(1-2): 89-95. **Web of ScienceIF₂₀₂₂ = Zoological Record, Emerging Sources Citation Index = 0,400; Journal Impact Factor™ (JIF)₂₀₂₂ (Clarivate): 0.400 (Q4); Journal Citation Indicator(JCI)₂₀₂₂ (Clarivate): 0.230**

- 34.15) Драгоев, Ст., К. Василев, К. Бошкова (1996). Приложение на препарат от кожички на парени свине при производството на варени-малотрайни колбаси. II. Влияние на препарата върху органолептичните и микробиологични показатели на готовия продукт. Хранителна промишленост, **46**(2): 2-6.
- 35.16) Драгоев, С., К. Василев (1996). Приложение на препарат от кожички на парени свине при производството на варени-малотрайни колбаси. Влияние на препарата върху структурномеханичните свойства на готовия продукт. Хранителна наука и технологии, **1**(1): 9-12.
- 36.17) Dragoev, St., St. Dantshev, K. Vassilev. (1997). Eine Technologie für Herstellung von Snacks mit Fleischgeschmack. Beiträge zur Wissenschaft, Technologie und Gestaltung, Fachhochschule Anhalt, Bernburg, № 24/1997: 1-22.
- 37.18) Dragoev, St., K. Wassilev., W. Schnäckel (1997). Optimisierung des Heissextrusion prozesses von Weizengries und Swainenschwarte Enthaltenden Gemischen. Beiträge zur Wissenschaft, Technologie und Gestaltung, Fachhochschule Anhalt, Bernburg, № 23/1997: 1-16.
- 38.19) Dragoev, St., St. Danshev (1997). An investigation on the lipid peroxidation in ground meat. Хранителна наука и технология, **2**(4-6): 5-9.
- 39.20) Кьосев, Д., Ст. Драгоев, Ц. Христова (1997). Проучване на промените в мазнините при съхранение на замразено филе от толстолоб. Хранителна наука и технология, **3**(1-2): 7-11.
- 40.21) Драгоев Ст., А. Димитров, П. Кунчева (1997). Изолране и характеристика на меланоидини от термично обработено агнешко и свинско месо. Научни трудове на ВИХВП, **42**(1): 81-86.
- 41.22) Възелов, Е., Н. Бояджиев, Ст. Драгоев (1998). Моделиране и оптимизиране на състава на хранителна формула за болни, поставени на хронична хемодиализа. Съвременна медицина, **46**(1): 27-29.
- 42.23) Драгоев, Ст. (1998). Опушване на месните продукти – традиции и перспективи. Бюлетин за месото, **3**(29/80): 3-4. Понеделник 31 Август 1998, продължена в Бюлетин за месото, **3**(30/81): 3-4. Понеделник 7 Септември 1998.
- 43.24) Dragoev, St., D. Kiosev, St. Danshev, N. Iontcheva, N. Genov (1998). Study on the peroxidative processes in frozen fish. Bulgarian Journal of Agricultural Science, **4**(1): 55-65. **Web of Science JIF₂₀₀₄ – CABI;**
- 44.25) Драгоев, Ст., Ст. Данчев, Д. Кьосев (1998). Изследване върху липидната пероксидация на замразено месо. Научни трудове на ВИХВП, **43**(1): 129-135.
- 45.26) Драгоев, Ст., К. Василев, С. Данчев, Д. Кьосев., Е. Костадинова (1998). Проучване върху оксидативните промени в птичи разфасовки и влиянието им върху качеството на месото. Научни трудове на ВИХВП, **43**(1): 333-340.
- 46.27) Пешлов, Б., Ст. Драгоев (1999). Влияние на по-често използваните у нас адитиви върху качеството на кренвиршите. Бюлетин за месото, **4**(15/111): 4-5. Понеделник 10 Май 1999, продължена в Бюлетин за месото, **4**(16/112): 4-5. Понеделник 24 Май 1999.
- 47.28) Драгоев, Ст., К. Вълкова, Ст. Данчев, К. Василев (2001). Проучване на структурномеханичните свойства на свинско месо, третирано с гама лъчи и фосфорорганични пестициди. Хранително-вкусова промишленост, **50**(2): 10-11. **Web of Science JIF₂₀₀₁ – FSTA;**
- 48.29) Драгоев, Ст., Б. Пешлов (2001). Влияние на по-често използвани добавки върху качеството и хранителната стойност на кренвирши. Хранително-вкусова промишленост, **50**(9): 5-8. **Web of Science JIF₂₀₀₁ – FSTA;**
- 49.30) Китановски, Д., К. Василев, Ст. Драгоев (2001). Влияние на породите върху органолептичните свойства и цветовете характеристики на говеждо месо. Хранително-вкусова промишленост, **50**(7-8): 15-17. **Web of Science JIF₂₀₀₁ – FSTA;**

- 50.31) Китановски, Д., К. Василев, Ст. Драгоев (2001). Аминокиселински состав на белковините од јунешко месо. *Macedonian Agricultural Review*, **48**(1-2): 79-83.
- 51.32) Китановски, Д., К. Василев, Ст. Драгоев (2001). Проучване на функционалните свойства на говеждо месо от породи Симентал, Фризиец и Буша. *Хранително-вкусова промишленост*, **50**(9): 10-12. **Web of Science JIF₂₀₀₁ – FSTA**;
- 52.33) Китановски, Д., К. Василев, Ст. Драгоев (2001). Изследване влиянието на породите върху структурномеханичните свойства на говеждото месо. *Месо и месни продукти*, **11**(4): 15-16.
- 53.34) Китановски, Д., К. Василев, Ст. Драгоев (2002). Проучване на химичния състав на месо от говеда от породите Симентал, Фризиец и Буша. *Животновъдни науки*, **39**(1): 55-58. **Web of ScienceIF₂₀₀₁ – Core Collection**
- 54.35) Китановски, Д., К. Василев, Ст. Драгоев (2002). Изследване на пълноценността и усвояемостта на мускулните белтъци от някои породи говеда. *Месо и месни продукти*, **12**(5): 12-14.
- 55.36) Къосев, Д., Ст. Драгоев, Ю. Кофова (2002). Изменение жиров при получении рыбного гидролизата из толстолобика. *Известия высших учебных заведений. Пищевая технология*, **45**(1): 32-33. <https://cyberleninka.ru/article/v/izmenenie-zhirov-pri-poluchenii-rybnogo-gidrolizata-iz-tolstolobika-1>
- 56.37) Dragoev, S. (2002). Influence of lipid peroxidation development on the quality of salted herring (*Clupea harengus*). *Bulgarian Journal of Agricultural Science*, **8**(1): 53-66. <http://www.agrojournal.org/08/745.htm> **Web of Science JIF₂₀₀₄ – CABI**;
- 57.38) Вълкова, Т., Д. Балева, Сл. Бахчеванска, Ст. Драгоев, Н. Йончева (2003). Антиоксидантна активност на добавки за хранителната промишленост. *Хранително-вкусова промишленост*, **52**(6): 11-12. **Web of Science JIF₂₀₀₃ – FSTA**
- 58.39) Балева, Д., Ст. Драгоев (2003). Оксидационна стабилност на липиди от сланина използвана при производството на сурово-сушени месни продукти. *Месо и месни продукти*, **13**(4): 31-32.
- 59.40) Балева, Д., Ст. Драгоев, Т. Атанасова (2003). Антиоксидантен ефект на розмаринови концентрати и рутин върху липидната пероксидация в сурово-сушени месни продукти. *Научни трудове на УХТ*, **40**(1): 214-220. **Web of Science JIF₂₀₀₃ – AGRIS, CABI, FSTA**;
- 60.41) Китановски, Д., К. Василев, Ст. Драгоев (2003). Проучване на функционалните свойства на говеждо месо. *Научни трудове на УХТ*, **50**(1): 206-213. **Web of Science JIF₂₀₀₃ – AGRIS, CABI, FSTA**;
- 61.42) Драгоев, Ст., Д. Балева, Д. Стойчев (2004). Технологични проучвания върху липидната пероксидация в мляно месо и удължаване срокът на съхранение. I. Сензорни характеристики. *Хранително-вкусова промишленост*, **54**(7): 14-18. **Web of Science JIF₂₀₀₄ – FSTA**;
- 62.43) Драгоев, Ст., М. Златанов (2004). Влияние на липидната пероксидация върху качеството на кренвирши. *Месо и месни продукти*, **14**(3): 30-32.
- 63.44) Драгоев, Ст. (2004). Развитие на липидна пероксидация при производството на варено-пушени трайни колбаси. *Хранително-вкусова промишленост*, **54**(10): 10-13. **Web of Science JIF₂₀₀₄ – FSTA**;
- 64.45) Dragoev, S., D. Balev, D. Dontchev, M. Diltcheva (2004). Optimization of the composition of natural antioxidants suitable for dry fermented meat products. *Bulgarian Journal of Agricultural Science*, **10**(1): 99106. <http://www.agrojournal.org/10/01-15a.htm> **Web of Science JIF₂₀₀₄ – CABI**;
- 65.46) Драгоев, Ст., Н. Николова, Б. Тодоров (2004). Проучване на химичния състав и хранителната стойност на месо от прасета третирани с фосфорорганичен пестицид в условията на лъчева болест. *Животновъдни науки*, **41**(2), 33-38. **Web of ScienceIF₂₀₀₁ – Core Collection**

- 66.47) Dragoev, St., N. Nikolova, B. Todorov. (2004). A study of the hydrophilic properties of pork meat obtained from animals treated with gamma rays and organophosphorus pesticides. Bulgarian Journal of Agricultural Science, **10**(2): 215-220. <http://www.agrojournal.org/10/125.htm> **Web of Science JIF₂₀₀₄ – CABI;**
- 67.48) Драгоев, Ст., Д. Балеv, М. Златанов (2004). Влияние на липидната пероксидация върху качеството на нестерилни рибни продукти. Научни трудове на УХТ, **51**(3): 383-390. **Web of Science JIF₂₀₀₄ – AGRIS, CABI, FSTA;**
- 68.49) Драгоев, Ст., Д. Балеv, М. Златанов (2004). Липиднопероксидационни изменения при пържено и печено на риба. Научни трудове на УХТ, **51**(3): 391-396. **Web of Science JIF₂₀₀₄ – AGRIS, CABI, FSTA;**
- 69.50) Balev, D., T. Vulkova, S. Dragoev, M. Zlatanov, S. Bahtchevanska (2005). A comparative study on the effect of some antioxidants on the lipid and pigment oxidation of dry fermented sausages. International Journal of Food Science and Technology, **40**(9): 977-983. <https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.2005.01031.x> **Web of Science IF₂₀₀₅ = 0,702; Scopus IF₂₀₀₅ = 0,807; SJR₂₀₀₅ = 0,550; CiteScore₂₀₂₃ (Scopus): 5.8; Journal Impact Factor™ (JIF)₂₀₂₂ (Clarivate): 3.3; Journal Citation Indicator(JCI)₂₀₂₂ (Clarivate): 0.66**
- 70.51) Драгоев, Ст., Д. Балеv (2006). Изследване на липолизата и липидната пероксидация в опакована под вакуум Руска есетра (*Acipenser guildenstadti*). Хранително-вкусова промишленост, **55**(5): 13-16. **Web of Science JIF₂₀₀₈ – FSTA;**
- 71.52) Драгоев, Ст. (2008). Инхибиране на липидна пероксидация на хладилно съхранявана пържена и печена скумрия чрез повърхностна обработка с антиоксиданти. Хранително-вкусова промишленост, **58**(9): 50-53; продължена в Хранително-вкусова промишленост, **58**(11): 52-56. **Web of Science JIF₂₀₀₈ – FSTA;**
- 72.53) Dragoev, S. (2008). Inhibition of lipid peroxidation of frozen mackerel by pre-storage antioxidant superficial treatment. Bulgarian Journal of Agricultural Science, **14**(3): 283-289. <https://www.agrojournal.org/14/03-02-08.pdf> **Web of Science JIF₂₀₀₄ – CABI;**
- 73.54) Dragoev, S. (2008). Influence of the vacuum packaging, glazing and superficial treatment with solution of sodium erythrobate on lipid peroxidation of deep frozen mackerel (*Scomber scombrus*). Scientific Works of UFT, **55**(1): 41-46. **Web of Science JIF₂₀₀₉ – AGRIS, CABI, FSTA;**
- 74.55) Dragoev, S. (2008). Effect of handling and preliminary ice chilling treatment on lipid oxidation of mackerel (*Scomber scombrus*) during frozen storage. Scientific Works of UFT, **55**(1): 47-52.
- 75.56) Балеv, Д., Ст. Драгоев (2009). Окислителна стабилност на говеждо месо, повърхностно третирано с дехидрохлорокверцетин и опаковано в модифицирана атмосфера. Хранително-вкусова промишленост, **59**(9): 44-47. **Web of Science JIF₂₀₀₉ – FSTA;**
- 76.57) Драгоев, Ст. (2009). Критични бележки към статията „Роля на липидите в здравословното хранене на човека. Хранително-вкусова промишленост, **59**(10-11): 48-49.
- 77.58) Ivanov, G., Balev D., Nikolov H., Dragoev, S. (2009). Improvement of the chilled salmon sensory quality by pulverisation with natural dihydroquercetin solutions. Bulgarian Journal of Agricultural Science, **15**(2): 154-162. <http://www.agrojournal.org/15/02-08-09.pdf> **Web of Science IF₂₀₀₉ = 0,058; Scopus IF₂₀₀₉ = 0,058; SJR₂₀₀₉ = 0,137; CiteScore₂₀₂₃ (Scopus): 1.0; Journal Impact Factor™ (JIF)₂₀₂₂ (Clarivate): 0.4; Journal Citation Indicator(JCI)₂₀₂₂ (Clarivate): 0.08**
- 78.59) Balev, D., G. Ivanov, H. Nikolov, S. Dragoev (2009). Effect of natural antioxidant pretreatment on the properties of colour surface of chilled stored salmon discs. Bulgarian Journal of Agricultural Science, **15**(5): 379-385. <http://www.agrojournal.org/15/05-01-09.pdf> **Web of Science IF₂₀₀₉ = 0,058; Scopus IF₂₀₀₉ = 0,058; SJR₂₀₀₉ = 0,137; CiteScore₂₀₂₃ (Scopus): 1.0; Journal Impact Factor™ (JIF)₂₀₂₂ (Clarivate): 0.4; Journal Citation Indicator(JCI)₂₀₂₂ (Clarivate): 0.08**
- 79.60) Dragoev, S., D. Balev (2009). Diffusion of lipolysis and lipid oxidation in fried and oven-baked mackerel. Acta Alimentaria, **38**(3): 349-360. <https://doi.org/10.1556/AAlim.2008.0036> **Web of**

ScienceIF₂₀₀₉ = 0,414; SJR₂₀₀₉ = 0,271; CiteScore₂₀₂₃ (Scopus): 1.8; Journal Impact Factor™ (JIF)₂₀₂₂ (Clarivate): 1.1; Journal Citation Indicator(JCI)₂₀₂₂ (Clarivate): 0.21

- 80.61) Балев, Д., Г. Иванов, Н. Ненов, Хр. Николов, К. Василев, Ст. Драгоев (2009). Протеолитични промени при хладилно съхранение на сурово-сушени месни продукти съдържащи екстракти от подправки. Научни трудове УХТ, **56**(1): 9-14. **Web of Science JIF₂₀₀₉ – AGRIS, CABI, FSTA;**
- 81.62) Балев, Д., Г. Иванов, Н. Ненов, Хр. Николов, К. Василев, Ст. Драгоев (2009). Влияние на екстракти от *Piper nigrum* и *Cuminum cyminum* върху окислителната стабилност на сурово-сушени месни продукти по време на хладилно съхранение. Научни трудове на УХТ, **56**(1): 15-20. **Web of Science JIF₂₀₀₉ – AGRIS, CABI, FSTA;**
- 82.63) Balev, D.K., A.S. Staykov, G.Y. Ivanov, S.G. Dragoev, E.H. Filizov, K.P. Vassilev, T.G. Grozdeva (2010). Effect of natural antioxidant treatment and modified atmosphere packaging on the quality and shelf-life of chilled beef. Agriculture and Biology Journal of North America, **1**(4): 451-457. <https://scihub.org/ABJNA/PDF/2010/4/1-4-451-457.pdf>
- 83.64) Ivanov G.Y., A.S. Staykov, D.K. Balev, S.G. Dragoev, E.H. Filizov, K.P. Vassilev, T.G. Grozdeva (2010). Effect of treatment with natural antioxidant on the chilled beef lipid oxidation. Advance Journal of Food Science and Technology, **2**(4): 213-217. <https://maxwellsci.com/print/ajfst/v2-213-218.pdf> **Web of ScienceIF₂₀₁₀ = 0,385. SJR₂₀₁₀ = 0,131; CiteScore₂₀₁₅ (Scopus): -; Journal Impact Factor™ (JIF)₂₀₂₂ (Clarivate): -; Journal Citation Indicator(JCI)₂₀₂₂ (Clarivate): -**
- 84.65) Balev, D.K., A.S. ., Staykov, G.Y. Ivanov, S.G. Dragoev, E.H. Filizov (2011). Color stability improvement of chilled beef by natural antioxidant treatment and modified atmosphere packaging. American Journal of Food Technology, **6**(2): 117-128. <https://doi.org/10.3923/ajft.2011.117.128> **Web of ScienceIF₂₀₁₁ = 1,660; SJR₂₀₁₁ = 0,377; CiteScore₂₀₂₃ (Scopus): 1.0; Journal Impact Factor™ (JIF)₂₀₂₂ (Clarivate): 0.4; Journal Citation Indicator(JCI)₂₀₂₂ (Clarivate): 0.08**
- 85.66) Драгоев, Ст. (2011). Химизъм на липидната пероксидация в месо и месни продукти. Месо и месни продукти, **21**(2): 17-23.
- 86.67) Драгоев, Ст. (2011). Потребителска и икономическа култура. Накъде без тях? Месо и месни продукти, **21**(3): 4-11.
- 87.68) Драгоев, Ст. (2011). Тумблерът не прави продукта опасен. Вестник “24 часа”, **21**(140 /7083/): 14. <https://www.24chasa.bg/mneniya/article/905232>
- 88.69) Драгоев, Ст. (2011). Инициране и развитие на липидна пероксидация по време на преработката и съхранението на месо и риба. Месо и месни продукти, **21**(4): 28-36.
- 89.70) Balev D., G. Ivanov, S. Dragoev, Hr. Nikolov (2011). Effect of vacuum packaging on the changes of Russian sturgeon muscle lipids during frozen storage. European Journal of Lipid Science and Technology, **113**(11): 1385-1394. <https://doi.org/10.1002/ejlt.201000494> **Web of ScienceIF₂₀₁₁ = 1,934; SJR₂₀₁₁ = 0,742; CiteScore₂₀₂₃ (Scopus): 5.4; Journal Impact Factor™ (JIF)₂₀₂₂ (Clarivate): 2.7; Journal Citation Indicator(JCI)₂₀₂₂ (Clarivate): 0.55**
- 90.71) Драгоев, Ст. (2011). Контрол на липидната пероксидация в месо и месни продукти. Ревю. Месо и месни продукти, **21**(6): 31-34.
- 91.72) Драгоев, Ст. (2012). Липидната пероксидация и здравето на човека. Месо и месни продукти, **22**(1): 29-36.
- 92.73) Стайков, Ал., Д. Балев, К. Василев, С. Драгоев, Д. Влахова-Вангелова (2013). Стабилизиране на органолептичните характеристики, цвета и конюгираните липидни производни на опаковано под модифицирана атмосфера телешко месо, третирано с дихидрохверцетин. Хранително-вкусова промишленост, **63**(1): 37-42. **Web of Science JIF₂₀₁₃ – FSTA;**

- 93.74) Влахова-Вангелова, Д., Д.К. Балева, С.Г. Драгоев (2013). Морфологични промени в м. *Longissimus dorsi* по време на киселинно Мариноване с натриев цитрат. *Agricultural Sciences*, **5**(14): 151-156. **Web of Science JIF₂₀₁₃ – AGRIS, CABI, FSTA, EBSCO ;**
- 94.75) Влахова-Вангелова, Д., Ш. Абжанова, С.Г. Драгоев (2013). Influence of marinating type on morphological and sensory properties of sheep. *Научни трудове на УХТ*, **60**(1): 237-241. https://uft-plovdiv.bg/site_files/file/scienwork/scienworks_2013/docs/01-tech/02-tech-mes-ml/13-Dessislava_Vlahova-Vangelova_-_UFT_Plovdiv.pdf **Web of Science JIF₂₀₁₃ – AGRIS, CABI, FSTA;**
- 95.76) Dragoev, S.G., D.K. Balev, G.Y. Ivanov, B.M. Nikolova-Damyanova, T.G. Grozdeva, E.H. Filizov, K.P. Vassilev (2014). Effect of superficial treatment with new natural antioxidant on salmon (*Salmo salar*) lipid oxidation. *Acta Alimentaria*, **43**(1): 1-8. <https://doi.org/10.1556/AAlim.43.2014.1.1> **Web of ScienceIF₂₀₁₄ = 0,408; SJR₂₀₁₄ = 0,216; CiteScore₂₀₂₃ (Scopus): 1.8; Journal Impact Factor™ (JIF)₂₀₂₂ (Clarivate): 1.1; Journal Citation Indicator(JCI)₂₀₂₂ (Clarivate): 0.21**
- 96.77) Булумбаева, А. А., С.Г. Драгоев, Я.М. Узаков (2014). Нови подходи за създаване на функционални месни продукти. *Обзор. Хранително-вкусова промишленост*, **64**(1): 33-36. **Web of Science JIF₂₀₁₄ – FSTA;**
- 97.78) Булумбаева, А. А., С.Г. Драгоев, Я.М. Узаков (2014). Възможности за приложение на годжи бери и тиква във функционални месни продукти. *Обзор, Хранително-вкусова промишленост*, **64**(3): 41-44.
- 98.79) Bulambaeva, A. A D.B. ., Vlahova-Vangelova, S.G. Dragoev, Y.M. Uzakov, D.K. Balev (2014). Development of new functional cooked sausages by addition of goji berry and pumpkin powder. *American Journal of Food Technology*, **9**(4): 180-189. <https://doi.org/10.3923/ajft.2014.180.189> **Web of ScienceIF₂₀₁₄ = 0,808; SJR₂₀₁₄ = 0,512; CiteScore₂₀₁₅ (Scopus): 1.3; Journal Impact Factor™ (JIF)₂₀₂₂ (Clarivate): -; Journal Citation Indicator(JCI)₂₀₂₂ (Clarivate): -**
- 99.80) Vlahova-Vangelova, D., S. G. Dragoev (2014). Marination: Effect on the meat safety and human health. A Review. *Bulgarian Journal of Agricultural Science*, **20**(3): 1-8. <https://www.agrojournal.org/20/03-01.pdf> **Web of ScienceIF₂₀₁₄ = 0,215; SJR₂₀₁₄ = 0,197; CiteScore₂₀₂₃ (Scopus): 1.0; Journal Impact Factor™ (JIF)₂₀₂₂ (Clarivate): 0.4; Journal Citation Indicator(JCI)₂₀₂₂ (Clarivate): 0.08**
100. 81) Serikkaisai, M.S., D.B. Vlahova-Vangelova, S.G. Dragoev, Y.M. Uzakov, D.K. Balev (2014). Effect of dry goji berry and pumpkin powder on quality of cooked and smoked beef with reduced nitrite content. *Advance Journal of Food Science and Technology*, **6**(7): 877-883. <https://maxwellsci.com/msproof.php?doi=ajfst.6.126> **Web of Science IF₂₀₁₄ = 0,510. Scopus IF₂₀₁₄ = 0,559. SJR₂₀₁₄ = 0,281; CiteScore₂₀₁₅ (Scopus): - ; Journal Impact Factor™ (JIF)₂₀₂₂ (Clarivate): -; Journal Citation Indicator(JCI)₂₀₂₂ (Clarivate): -**
101. 82) Dragoev, S.G., A.S. Staykov, K.P. Vassilev, D.K. Balev, D.B. Vlahova-Vangelova (2014). Improvement the quality and the shelf life of the high oxygen modified atmosphere packaged veal by superficial spraying with dihydroquercetin solution. *International Journal of Food Science (Hindawi)*. **Volume 2014** (2014), Article ID 629062. <http://dx.doi.org/10.1155/2014/629062> **SJR₂₀₁₅ = 0,362; CiteScore₂₀₁₅ (Scopus): 6.1; Journal Impact Factor™ (JIF)₂₀₂₂ (Clarivate): 4.0; Journal Citation Indicator(JCI)₂₀₂₂ (Clarivate): 0.57**
102. 83) Vlahova-Vangelova, D., Sh. Abjanova, S.G. Dragoev (2014). Influence of marinating type on the morphological and sensory properties of horse meat. *ACTA Scientiarum Polonorum Technologia Alimentaria*, **13**(5): 403-411. <http://dx.doi.org/10.17306/J.AFS.2014.4.7>. **Web of ScienceIF₂₀₁₄ = 0,849; SJR₂₀₁₄ = 0,298; CiteScore₂₀₂₃ (Scopus): 2.8; Journal Impact Factor™ (JIF)₂₀₂₂ (Clarivate): 1.5; Journal Citation Indicator(JCI)₂₀₂₂ (Clarivate): 0.33**
103. 84) Vlahova-Vangelova, D., G. Kirisheva, B. R. Kapitanski, D.K. Balev, S.G. Dragoev (2014). Possibilities for reducing the nitrite content in cooked sausages. *Научни трудове*, **61**(1): 16-22. **Web of Science JIF₂₀₁₄ – AGRIS, CABI, FSTA;**

104. 85) Киришева, Г., Д.К. Балева, Т. Атанасова, Т. Джурков, Ст. Драгоев, Д.Б. Влахова-Вангелова (2014). Антиоксидантен ефект на екстракти от подправки. Научни трудове, **61**(1): 186-191. **Web of Science JIF₂₀₁₄ – AGRIS, CABI, FSTA**;
105. 86) Kitanovski, V.D., D.P. Kitanovski, S.G. Dragoev, D.K. Balev, D.B. Vlahova-Vangelova (2014). Fatty acid composition of the Californian rainbow trout and its hybrid golden rainbow trout. Научни трудове, **61**(1): 133-136. https://www.researchgate.net/publication/282292252_Fatty_acid_composition_of_the_Californian_rainbow_trout_and_its_hybrid_golden_rainbow_trout **Web of Science JIF₂₀₁₄ – AGRIS, CABI, FSTA**;
106. 87) Staykov, A.S., K.P. Vassilev, S.G. Dragoev, D.K. Balev, D.B. Vlahova-Vangelova, A.I. Vuleva, F.Yu. Rustemova (2015). Inhibition of lipid oxidation in different types packaged beef by a composition of natural antioxidants. Oxidation Communication **38**(2): 666-676. <https://www.scibulcom.net/ocr.php?gd=2015&bk=2> **Web of ScienceIF₂₀₁₄ = 0,451; SJR₂₀₁₅ = 0,120; CiteScore₂₀₁₅ (Scopus): 0.3; Journal Impact Factor™ (JIF)₂₀₂₂ (Clarivate): -; Journal Citation Indicator(JCI)₂₀₂₂ (Clarivate): -**
107. 88) Dragoev, S. G. (2015). Inhibition of lipid oxidation of frozen chicken legs by treatment with sodium lactate, natural antioxidants and vacuum-packaging. EC Nutrition, **1**(4): 203-216. <https://ecronicon.net/assets/ecnu/pdf/ECNU-01-000026.pdf>
108. 89) Влахова-Вангелова, Д., Ст. Драгоев, Д. Балева (2015). Влияние на различни видове мариноване върху органолептичните и технологичните характеристики на месо. Обзор. ХВП, **65**(4): 25-28. <https://fpim-bg.org/wp-content/uploads/2013/10/hvp-04-015-brief.pdf> **Web of Science JIF₂₀₁₅ – FSTA**
109. 90) Игенбаев, А. К., К. Ж. Амирханов, Ст. Г. Драгоев, Б. К. Асенова, А. М. Байкадамова (2015). Маркетинговите изследвания потребителския рынок на месни продукти за геродитическо хранене, Научни трудове на УХТ, **62**(1): 840-843. https://uftplovdiv.bg/site_files/file/scienwork/scienworks_2015/docs/08_%D0%98%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%BC%D0%B8%D0%BA%D0%B0%20%D0%B8%20%D0%B8%D0%BD%D0%B4%D1%83%D1%81%D1%82%D1%80%D0%B8%D0%B0%D0%BB%D0%B5%D0%BD%20%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B4%D0%B6%D0%BC%D1%8A%D0%BD%D1%82/%D0%98%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%BC%D0%B8%D0%BA%D0%B0%20%D0%B8%20%D0%B8%D0%BD%D0%B4%D1%83%D1%81%D1%82%D1%80%D0%B8%D0%B0%D0%BB%D0%B5%D0%BD%20%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B4%D0%B6%D0%BC%D1%8A%D0%BD%D1%82/01_%D0%98%D0%B3%D0%B5%D0%BD%D0%B1%D0%B0%D0%B5%D0%B2%20%D0%90%D0%B9%D0%B4%D1%8B%D0%BD.pdf **Web of Science JIF₂₀₁₆ – AGRIS, CABI, FSTA**;
110. 91) Китановски, В. Д., Д. П. Китановски, Ст. Г. Драгоев, К. В. Василев, Ел. Йошевска (2015). Органолептични характеристики на полусухожилния мускул (m. *Semimembranosus*) и дългия мускул на гръба (m. *Longissimus dorsi*) при три породи едри преживни животни Симентал, Фризиец и Буша. Научни трудове на УХТ, **62**(1): 153-157. https://uftplovdiv.bg/site_files/file/scienwork/scienworks_2015/docs/01_%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%8F,%20%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BB%20%D0%B8%20%D0%BA%D0%B0%D1%87%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE%20%D0%BD%D0%B0%20%D1%85%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%82%D0%B5%20%D0%B8%20%D0%BD%D0%B0%D0%BF%D0%B8%D1%82%D0%BA%D0%B8%D1%82%D0%B5/02_%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%8F%20%D0%BD%D0%B0%20%D0%BC%D0%B5%D1%81%D0%BE%D1%82%D0%BE%20%D0%B8%20%D0%BC%D0%BB%D1%8F%D0%BA%D0%BE%D1%82%D0%BE/09_P_Vladimir%20Kitanovski%20-%20UFT%20Plovdiv_196.pdf **Web of Science JIF₂₀₁₆ – AGRIS, CABI, FSTA**;

111. 92) Balev, D., D. Vlahova-Vangelova, K. Mihalev, V. Shikov, S. Dragoev, V. Nikolov (2015). Application of natural dietary antioxidants in broiler feeds. *Journal of Mountain Agriculture on the Balkans*, **18**(2): 224-232. **Web of Science JIF₂₀₁₅ – AGRIS, CABI; EBSCO**
112. 93) Assenova, B., E. Okuskhanova, M. Rebezov, N. Korzhikenova, Zh. Yessimbekov, St. Dragoev (2016). Trace and toxic elements in meat of maral (*Red deer*) grazing in Kazakhstan. *Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Sciences*, **7**(1): 1425-1433. [https://www.rjpbcs.com/pdf/2016_7\(1\)/\[2011\].pdf](https://www.rjpbcs.com/pdf/2016_7(1)/[2011].pdf) **SJR₂₀₁₆ = 0,221; CiteScore₂₀₁₅ (Scopus): 0.3; Journal Impact Factor™ (JIF)₂₀₂₂ (Clarivate): -; Journal Citation Indicator(JCI)₂₀₂₂ (Clarivate): -**
113. 94) Dragoev, S.G., D.K. Balev, N.St. Nenov, K.P. Vassilev, D.B. Vlahova-Vangelova (2016). Antioxidant capacity of essential oil spice extracts versus ground spices and addition of antioxidants in Bulgarian type dryfermented sausages. *European Journal of Lipid Science and Technology*. **118**(10): 1450-1462. <http://dx.doi.org/10.1002/ejlt.201500445> **Web of ScienceIF₂₀₁₆ = 2,145; SJR₂₀₁₆ = 0,710; CiteScore₂₀₂₃ (Scopus): 5.4; Journal Impact Factor™ (JIF)₂₀₂₂ (Clarivate): 2.7; Journal Citation Indicator(JCI)₂₀₂₂ (Clarivate): 0.55**
114. 95) Staykov, A.S., S.G. Dragoev, D.K. Balev, D.B. Vlahova-Vangelova, M.R. Pavlova (2016). Preserving the quality and prolongation the shelf-life of beef packed under vacuum or modified atmosphere using ternary antioxidant blend. *Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Science*. **5**(6): 617-622. <http://dx.doi.org/10.15414/jmbfs.2016.5.6.617-622> **Web of ScienceIF₂₀₁₆ = Emerging Sources Citation Index - 0,010(Q4); SJR₂₀₁₆ = - ; CiteScore₂₀₂₃ (Scopus): 1.9; Journal Impact Factor™ (JIF)₂₀₂₂ (Clarivate): 0.9; Journal Citation Indicator(JCI)₂₀₂₂ (Clarivate): 0.16**
115. 96) Vlahova-Vangelova, D.B., D.K. Balev, S.G. Dragoev, G. D. Kirisheva (2016). Improvement of the technological and sensory properties of meat by whey marinating. *Scientific Works of UFT*, **63**(1): 7-13. [https://uft-plovdiv.bg/site_files/file/scienwork/scienworks_2016/docs/original%20SWUFT201601103%20\(final\).pdf](https://uft-plovdiv.bg/site_files/file/scienwork/scienworks_2016/docs/original%20SWUFT201601103%20(final).pdf) **Web of Science JIF₂₀₁₆ – AGRIS, CABI, FSTA; EBSCO**
116. 97) Kirisheva, G. D., D.K. Balev, S.G. Dragoev, N. S. Nenov, D.B. Vlahova-Vangelova (2016). Application of spice freon extracts in the processing of “Hamburgski” sausage. *Scientific Works of UFT*, **63**(1): 14-23. [https://uft-plovdiv.bg/site_files/file/scienwork/scienworks_2016/docs/original%20SWUFT201601104%20\(final\).pdf](https://uft-plovdiv.bg/site_files/file/scienwork/scienworks_2016/docs/original%20SWUFT201601104%20(final).pdf) **Web of Science JIF₂₀₁₆ – AGRIS, CABI, FSTA; EBSCO**
117. 98) Kitanovski, V.D., D.B. Vlahova-Vangelova, S.G. Dragoev, D.P. Kitanovski (2016). Alternations in quality parameters of rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) compared to albino golden rainbow trout stored at 0 to 4°C. *Scientific Works of UFT*, **63**(1): 76-82. [https://uft-plovdiv.bg/site_files/file/scienwork/scienworks_2016/docs/original%20SWUFT201601134%20\(final\).pdf](https://uft-plovdiv.bg/site_files/file/scienwork/scienworks_2016/docs/original%20SWUFT201601134%20(final).pdf) **Web of Science JIF₂₀₁₆ – AGRIS, CABI, FSTA; EBSCO**
118. 99) Balev, D.K., N.S. Nenov, S.G. Dragoev, K.P. Vassilev, G. D. Kirisheva, D. B. Vlahova-Vangelova (2017). Comparison of the effect of new spice freon extracts towards ground spices and antioxidants for improving the quality of Bulgarian-type dry-cured sausage. *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences*. **67**(1): 59-66. <https://doi.org/10.1515/pjfn-2016-0018> **Web of ScienceIF₂₀₁₇ = 0,679 JIF₂₀₁₇ = 1,697 (Q3); SJR₂₀₁₇ = 0,651 (Q2); CiteScore₂₀₂₃ (Scopus): 4.4; Journal Impact Factor™ (JIF)₂₀₂₂ (Clarivate): 2.4; Journal Citation Indicator(JCI)₂₀₂₂ (Clarivate): 0.52**
119. 100) Balev, D. K., D. B. Vlahova-Vangelova, P.S. Dragoeva, L.N. Nikolova, St.G. Dragoev (2017). A comparative study on the quality of scaly and mirror carp (*Cyprinus carpio* L.) cultivated in conventional and organic systems. *Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*. **17**(2): 395-403. https://doi.org/10.4194/1303-2712-v17_2_19 **Web of ScienceIF₂₀₁₇ = 0,566 (Q4) JIF₂₀₁₇ = 0,482 (Q4); SJR₂₀₁₇ = 0,277 (Q3) ; CiteScore₂₀₂₃ (Scopus): 3.1; Journal Impact Factor™ (JIF)₂₀₂₂ (Clarivate): 1.3; Journal Citation Indicator(JCI)₂₀₂₂ (Clarivate): 0.50**

120. 101) Vlahova-Vangelova, D.B., S.G. Dragoev, D.K. Balev, B.K. Assenova, K.J. Amirhanov. (2017). Quality, microstructure, and technological properties of sheep meat marinated in three different ways. *Journal of Food Quality*. **Volume 2017** (2017), Article ID 5631532. <https://doi.org/10.1155/2017/5631532> **Web of Science IF₂₀₁₇ = 0,968 (Q2) JIF₂₀₁₇ = 0,841 (Q4); SJR₂₀₁₆ = 0,452 (Q2); CiteScore₂₀₂₃ (Scopus): 5.8; Journal Impact Factor™ (JIF)₂₀₂₂ (Clarivate): 3.3; Journal Citation Indicator(JCI)₂₀₂₂ (Clarivate): 0.58**
122. 102) Kitanovski V.D., D.B. Vlahova-Vangelova, S.G. Dragoev, H.N. Nikolov, D.K. Balev. (2017). Extension the shelf-life of fresh golden rainbow trout via ultra-fast air or cryogenic carbon dioxide super chilling. *Journal of Aquaculture Research & Development*. **8(4)**: Article ID 100481. <https://doi.org/10.4172/2155-9546.1000481> **Open Access Journals IF₂₀₁₆ = 1,470. SJR₂₀₁₇ = 0,363 (Q3);**
123. 103) Kozhkhieva, M., S. Dragoev, Y. Uzakov, A. Nurgazezova. (2018). Improving of the oxidative stability and quality of new functional horse meat delicacy enriched with sea buckthorn (*Hippophae rhamnoides*) fruit powder extracts or seed kernel pumpkin (*Cucurbita pero* L.) flour. *Comptes rendus de l'Académie bulgare des Sciences*. **71(1)**: 132-136. <https://doi.org/10.7546/CRABS.2018.01.18> **Web of Science IF₂₀₁₈ - 0,321 (Q4); SJR₂₀₁₈ – 0,205(Q2); CiteScore₂₀₂₃ (Scopus): 0.6; Journal Impact Factor™ (JIF)₂₀₂₂ (Clarivate): 0.3; Journal Citation Indicator(JCI)₂₀₂₂ (Clarivate): 0.10**
124. 104) Kitanovski, V.D., D.B. Vlahova-Vangelova, S.G. Dragoev, H.N. Nikolov, D.K. Balev. (2018). Effect of electrochemically activated anolyte on the shelf life of cold stored rainbow trout. *Food Science and Applied Biotechnology*. **1(1)**: 1-10. <https://doi.org/10.30721/fsab2018.v1.i1.2>
125. 105) Dragoev S. G., D. B. Vlahova-Vangelova, D. K. Balev, A. K. Igenbaev, S. K. Kassimov. (2018). A specificity of microstructural and biochemical changes during ripening of dark, firm and dry sheep meat. *Food Science and Applied Biotechnology*. **1(2)**: 140-147. <https://doi.org/10.30721/fsab2018.v1.i2.38>
126. 106) Dragoev S.G., D.B. Vlahova-Vangelova, D.K. Balev, K.T. Dinkov, A. Kuzelov. (2018). Peculiarities of the horse meat aging. *Journal of Agriculture and Plant Sciences*. **16(1)**: 55-64. <http://js.ugd.edu.mk/index.php/YFA/article/view/2247/2091>
127. 107) Vlahova-Vangelova, D.B., D.K. Balev, L.N. Nikolova, S.G. Bonev, N.D. Kolev, S.G. Dragoev (2019). Age effect on technological properties of Russian sturgeon, its Siberian sturgeon hybrid and Sterlet. *Bulgarian Journal of Agricultural Science*. **25(Suppl.1)**: 73-77. https://journal.agrojournal.org/page/en/details.php?article_id=2201 **Web of Science JIF₂₀₁₉ – Emerging Sources Citation Index 0,090 (Q4); SJR₂₀₁₉ – 0,191 (Q3); CiteScore₂₀₂₃ (Scopus): 1.0; Journal Impact Factor™ (JIF)₂₀₂₂ (Clarivate): 0.4; Journal Citation Indicator(JCI)₂₀₂₂ (Clarivate): 0.08**
128. 108) Filimonau, V., H. Fidan, I. Alexieva, S. Dragoev, D.D. Marinova. (2019). Restaurant food waste and the determinants of its effective management in Bulgaria: An exploratory case study of restaurants in Plovdiv. *Tourism Management Perspectives*. **32(10)**: Article ID 100577. <https://doi.org/10.1016/j.tmp.2019.100577> **Web of Science JIF₂₀₁₉ – 3,648; SJR₂₀₁₉ – 1,186 (Q1); CiteScore₂₀₂₃ (Scopus): 15.3; Journal Impact Factor™ (JIF)₂₀₂₂ (Clarivate): 8.7; Journal Citation Indicator(JCI)₂₀₂₂ (Clarivate): 1.91**
129. 109) Vlahova-Vangelova, D., D. Balev, S. Dragoev, S. Ivanova, J. Nakev, T. Nikolova (2019). Effect of pig's feed phytonutrients supplementation on the free amino nitrogen and water holding capacity of pork. *Scientific Works of UFT*, **66(1)**: 9-15. **Web of Science JIF₂₀₁₉ – AGRIS, CABI, FSTA; EBSCO**
130. 110) Vlahova-Vangelova, D. B., S. Dragoev, D. Balev, S. Ivanova, T. Nikolova, J. Nakev, D. Gerrard (2020). Improving the oxidative stability of pork by antioxidant type phytonutrients. *Biointerface Research in Applied Chemistry*, **10(3)**: 5624-5633. <https://doi.org/10.33263/BRIAC103.624633>, Preprint AgriRxiv DOI:10.31220/osf.io/gz39p **Web of Science JIF₂₀₂₀ – Emerging Sources Citation Index 0,280 (Q4); SJR₂₀₂₀ – 0,216 (Q4);**

CiteScore₂₀₂₃ (Scopus): 4.7; Journal Impact FactorTM (JIF)₂₀₂₂ (Clarivate): -; Journal Citation Indicator(JCI)₂₀₂₂ (Clarivate): -

131. 111) Abilmazhinova, N., D. Vlahova-Vangelova, S. Dragoev, Sh. Abzhanova, D. Balev (2020). Optimization of the oxidative stability of horse minned meat enriched with dihydroquercetin and vitamin C as a new functional food. *Comptes rendus de l'Academie bulgare des Sciences*, **73**(7): 1033-1040. <https://doi.org/10.7546/CRABS.2020.07.18> **Web of Science Journal Impact FactorTM (JIF)₂₀₂₀ – Science Citation Index Expanded (SCIE) 0,378(Q4); SJR₂₀₂₀ – 0,244 (Q2); CiteScore₂₀₂₃ (Scopus): 0.6; Journal Impact FactorTM (JIF)₂₀₂₂ (Clarivate): 0.3; Journal Citation Indicator(JCI)₂₀₂₂ (Clarivate): 0.10**
132. 112) Vlahova-Vangelova, D., D. Balev, S. Dragoev (2021). Changes of fatty acid profiles and content of sterols, tocopherols and carotenoids in pork by antioxidant type phytonutrients. *Biointerface Research in Applied Chemistry*, **11**(2): 9749-9761. <https://doi.org/10.33263/BRIAC112.97499761> **Web of Science JIF₂₀₂₁ – Emerging Sources Citation Index 0,350 (Q4); SJR₂₀₂₁ – 0,247(Q3); CiteScore₂₀₂₃ (Scopus): 4.7; Journal Impact FactorTM (JIF)₂₀₂₂ (Clarivate): -; Journal Citation Indicator(JCI)₂₀₂₂ (Clarivate): -**
133. 113) Dragoev, S., D. Vlahova-Vangelova, D. Balev, D. Bozhilov, S. Dagnon (2021). Valorization of waste byproducts of rose oil production as feedstuff phytonutrients. *Bulgarian Journal of Agricultural Science*, **27**(1): 209-219. **Preprint AgriRxiv DOI:10.31220/osf.io/jfrvy Web of Science Journal Citation Indicator (JCI)₂₀₂₀ – Science Citation Index Expanded (SCIE) = 0,090 (Q4); SJR₂₀₂₁ – 0,248 (Q3); Scopus₂₀₂₀ Citation/Documents 2 years - 0,691; CiteScore₂₀₂₃ (Scopus): 1.0; Journal Impact FactorTM (JIF)₂₀₂₂ (Clarivate): 0.4; Journal Citation Indicator(JCI)₂₀₂₂ (Clarivate): 0.08**
134. 114) Vlahova-Vangelova, D.B., D.K. Balev, S.G.Dragoev (2020). Reduction of nitrites addition in cooked sausages from phytonutrients supplemented pork. *Carpathian Journal of Food Science and Technology*, **12**(4): 60-68. <https://doi.org/10.34302/crpjfst/2020.12.4.7> **Web of Science Journal Citation Indicator (JCI)₂₀₂₀ – Science Citation Index Expanded (SCIE) = 0,080 (Q4); SJR₂₀₂₀ – 0,169 (Q4); CiteScore₂₀₂₃ (Scopus): 1.1; Journal Impact FactorTM (JIF)₂₀₂₂ (Clarivate): 0.5; Journal Citation Indicator(JCI)₂₀₂₂ (Clarivate): 0.09**
135. 115) Stancheva, N.Zh., J.L. Nakev, D.B. Vlahova-Vangelova, D.K. Balev, S.G.Dragoev (2021). Impact of Siberian larch dihydroquercetin or dry distilled rose petals as feed supplements on lamb's growth performance, carcass characteristics and blood count parameters. *Iranian Journal of Applied Animal Science*, **11**(2): 339-350. Available at: http://ijas.iaurasht.ac.ir/article_682325.html **Web of Science Journal Citation Indicator (JCI)₂₀₂₁ – Science Citation Index Expanded (SCIE) = 0,240 (Q4); SJR₂₀₂₁ – 0,230 (Q3); CiteScore₂₀₂₃ (Scopus): 1.4; Journal Impact FactorTM (JIF)₂₀₂₂ (Clarivate): 0.6; Journal Citation Indicator(JCI)₂₀₂₂ (Clarivate): 0.22**
136. 116) Ivanova, S., J. Nakev, T. Nikolova, D. Vlahova-Vangelova, D. Balev, S. Dragoev, D. Gerrard, L. Grozlekova, D. Tashkova (2021). Effect of new livestock feeds' phytonutrients on productivity, carcass composition and meat quality in pigs. *Bulgarian Journal of Agricultural Science*, **27**(6): 1178-1186. <https://www.agrojournal.org/27/06-17.pdf> **Web of Science Journal Citation Indicator (JCI)₂₀₂₁ – Science Citation Index Expanded (SCIE) = 0,090 (Q4); SJR₂₀₂₁ – 0,250 (Q3); Scopus₂₀₂₁ Citation/Documents 2 years - 0,793; CiteScore₂₀₂₃ (Scopus): 1.0; Journal Impact FactorTM (JIF)₂₀₂₂ (Clarivate): 0.4; Journal Citation Indicator(JCI)₂₀₂₂ (Clarivate): 0.08**
137. 117) Vlahova-Vangelova, D.B., D.K. Balev, N.D. Kolev, D.N. Gradinarska, S.G. Dragoev (2021). Cricket powder (*Acheta domestica*) as food additive for processing of dry-fermented poultry bars. *Scientific Study & Research – Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry*, **22**(4): 453-461. <https://pubs.ub.ro/?pg=revues&rev=csc6&num=202104&vol=4&aid=5347> **Web of Science Journal Citation Indicator (JCI)₂₀₂₁ – Science Citation Index Expanded (SCIE) = 0,080 (Q4); SJR₂₀₂₁ – -; CiteScore₂₀₁₉ (Scopus): 0.9; Journal Impact FactorTM (JIF)₂₀₂₂ (Clarivate): 0.3 ; Journal Citation Indicator(JCI)₂₀₂₂ (Clarivate): 0.06**
138. 118) Vlahova-Vangelova, D., D. Balev, N. Kolev, M. Terziyska, S. Dragoev (2022). The effect of dietary dry distilled rose petals or dihydroquercetin supplementation on the oxidative stability and

- quality of lamb muscles and fat. Letters in Applied NanoBioScience, **11**(4): 4280-4293. <https://doi.org/10.33263/LIANBS114.42804293> **CiteScore₂₀₂₃ (Scopus): 2.4; Journal Impact FactorTM (JIF)₂₀₂₂ (Clarivate): - ; Journal Citation Indicator(JCI)₂₀₂₂ (Clarivate): -**
139. 119) Popova T., Petkov E., Ignatova M., Vlahova-Vangelova D., Balev D., Dragoev S., Kolev N. (2022). Male layer-type chickens-an alternative source for high quality poultry meat: a review on the carcass composition, sensory characteristics and nutritional profile. Brazilian Journal of Poultry Science [Revista Brasileira de Ciencia Avicola], **24**(3), Article ID 1615. <https://doi.org/10.1590/1806-9061-2021-1615> **Web of Science Journal Impact FactorTM (JIF)₂₀₂₂ = 1,100 (Q3); SJR₂₀₂₂ = 0,290 (Q3); CiteScore₂₀₂₃ (Scopus): 1.8; Journal Impact FactorTM (JIF)₂₀₂₂ (Clarivate): 1.1; Journal Citation Indicator(JCI)₂₀₂₂ (Clarivate): 0.39**
 140. 120) Kolev, N., Vlahova-Vangelova, D., Balev, D., Dragoev S.G. (2022). Effect of three-component antioxidant blend on oxidative stability and nitrite reduction of cooked sausages. ACTA Scientiarum Polonorum Technologia Alimentaria, **21**(2): 205-212. <http://dx.doi.org/10.17306/J.AFS.2022.1052> **Web of Science - Journal Citation Indicator (JCI)₂₀₂₁ = 0,330 (Q4); SJR₂₀₂₁ = 0,319 (Q3); CiteScore₂₀₂₃ (Scopus): 2.8; Journal Impact FactorTM (JIF)₂₀₂₂ (Clarivate): 1.5; Journal Citation Indicator(JCI)₂₀₂₂ (Clarivate): 0.33**
 141. 121) Balev, D., Vlahova-Vangelova, D., Dragoev S.G., Baleva, L., Dimitrova, M., Kolev, N.D. (2022). Antioxidative effect of dry distilled rose petals extract in traditional Bulgarian dry fermented sausages with reduced nitrate content. Food Science and Applied Biotechnology. **5**(2): 173-180. <https://doi.org/10.30721/fsab2022.v5.i2.186> **Web of Science - Journal Citation ReportTM (JCR)₂₀₂₂ = - ; Scopus IF₂₀₂₂ = -; SJR₂₀₂₂ = -; CiteScore₂₀₂₃ (Scopus): 1.6; Journal Impact FactorTM (JIF)₂₀₂₂ (Clarivate): -; Journal Citation Indicator(JCI)₂₀₂₂ (Clarivate): -**
 142. 122) Vlahova-Vangelova, D.B., Balev, D., Kolev N.D., Nikolova, L., Dragoev S.G. (2022). Preservation of fish freshness by edible alginate coating and surface treatment with dry distilled rose petals extract or L-ascorbic acid. Food Science and Applied Biotechnology. **5**(2): 181-189. <https://doi.org/10.30721/fsab2022.v5.i2.187> **Web of Science - Journal Citation ReportTM (JCR)₂₀₂₂ = - ; Scopus IF₂₀₂₂ = -; SJR₂₀₂₂ = -; CiteScore₂₀₂₃ (Scopus): 1.6; Journal Impact FactorTM (JIF)₂₀₂₂ (Clarivate): -; Journal Citation Indicator(JCI)₂₀₂₂ (Clarivate): -**
 143. 123) Vlahova-Vangelova, D.B., Balev, D.K., Kolev, N.D., Popova, T.L., Dragoev, S.G. (2022). Quality changes of *Longissimus dorsi* and *Semimembranosus* muscles and perirenal adipose tissue during frozen storage of lambs fed dihydroquercetin or dry distilled rose petals supplemented diet. Food Science and Applied Biotechnology. **5**(2): 240-255. <https://doi.org/10.30721/fsab2022.v5.i2.210> **Web of Science - Journal Citation ReportTM (JCR)₂₀₂₂ = - ; Scopus IF₂₀₂₂ = -; SJR₂₀₂₂ = -; CiteScore₂₀₂₃ (Scopus): 1.6; Journal Impact FactorTM (JIF)₂₀₂₂ (Clarivate): -; Journal Citation Indicator(JCI)₂₀₂₂ (Clarivate): -**
 144. 124) Kolev, N.D., Vlahova-Vangelova, D.B., Balev, D.K., Dragoev S.G. (2022). Color dynamics of cooked sausages after nitrite reduction and incorporation of biologically active substances. Bulletin of the Almaty Technical University. **5**(3): 130-137. <https://doi.org/10.48184/2304-568X-2022-3-130-137>
 145. 125) Kolev, N.D., Vlahova-Vangelova, D.B., Balev, D.K., Dragoev, S.G. (2022). Stabilisation of oxidative processes in cooked sausages by optimization of incorporated biologically active substances. Carpathian Journal of Food Science and Technology. **14**(4): 180-188. <https://doi.org/10.34302/crpjfst/2022.14.4.14> **Web of Science Journal Citation Indicator (JCI)₂₀₂₁ = 0,080 (Q4); SJR₂₀₂₁ = 0,148 (Q4); CiteScore₂₀₂₃ (Scopus): 1.1; Journal Impact FactorTM (JIF)₂₀₂₂ (Clarivate): 0.5; Journal Citation Indicator(JCI)₂₀₂₂ (Clarivate): 0.09**
 146. 126) Kolev, N., Vlahova-Vangelova, D., Balev, D., Gradinarska D., Dragoev, S. (2022). Quality characteristics of cooked poultry meatballs with addition of cricket powder (*Acheta domestica*). Journal of Mountain Agriculture on the Balkans, **25**(2): 15-32. <https://jmabonline.com/en/article/mwKYUnfPzDreb2Rs4HWu> **Web of Science (CABI), EBSCO, AGRIS**

147. 127) Popova, T., Petkov, E., Ignatova, M., Dragoev, S., Vlahova-Vangelova, D., Balev, D., Kolev, N. (2023). Growth performance, carcass composition and tenderness of meat in male layer-type chickens slaughtered at different age. *Comptes rendus de l'Académie bulgare des Sciences*, **76**(1): 156-164. <https://doi.org/10.7546/CRABS.2023.01.17> **Web of Science Journal Impact Factor™ (JIF)₂₀₂₁ – Science Citation Index Expanded (SCIE) = 0,326(Q4); SJR₂₀₂₁ = 0,194 (Q3); CiteScore₂₀₂₃ (Scopus): 0.6; Journal Impact Factor™ (JIF)₂₀₂₂ (Clarivate): 0.3; Journal Citation Indicator(JCI)₂₀₂₂ (Clarivate): 0.10**
148. 128) Popova, T., Petkov, E., Ignatova, M., Vlahova-Vangelova, D., Balev, D., Dragoev, S., Kolev, N., Dimov, K. (2023). Meat quality of male layer-type chickens slaughtered at different ages. *Agriculture*, **13**(3), 624. <https://doi.org/10.3390/agriculture13030624> **Web of Science Journal Impact Factor™ (JIF) ₂₀₂₁ = 3,408 (Q1); SJR₂₀₂₁ = 0,525 (Q2); CiteScore₂₀₂₃ (Scopus): 4.9; Journal Impact Factor™ (JIF)₂₀₂₂ (Clarivate): 3.6; Journal Citation Indicator(JCI)₂₀₂₂ (Clarivate): 1.07**
149. 129) Kitanovski, V.D., Dragoev S.G., Nikolov, H.N., Vlahova-Vangelova, D.B., Balev, D.K. (2023). Nutritional quality and overall acceptability optimization of ultra-fast air-superchilled golden rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*, Stevanovski) using the response surface methodology. *Applied Sciences*, **13**(8), 9504. <https://doi.org/10.3390/app13179504> **Web of Science Journal Impact Factor™ (JIF) ₂₀₂₂ = 2,700 (Q2); SJR₂₀₂₂ = 0,492 (Q2); CiteScore₂₀₂₃ (Scopus): 4.9; Journal Impact Factor™ (JIF)₂₀₂₂ (Clarivate): 2.7; Journal Citation Indicator(JCI)₂₀₂₂ (Clarivate): 0.57**
150. 130) Vlahova-Vangelova, D.B., D.K. Balev, Kolev, N., S.G.Dragoev (2023). Possibilities for partial replacement of pork meat in cooked sausages by mealworm flour. *Carpathian Journal of Food Science and Technology*, **15**(4): 5-14. <https://doi.org/10.34302/crpjfst/2023.15.4.1> **Web of Science Journal Citation Indicator (JCI)₂₀₂₀ – Science Citation Index Expanded (SCIE) = 0,080 (Q4); SJR₂₀₂₀ – 0,169 (Q4); CiteScore₂₀₂₃ (Scopus): 1.1; Journal Impact Factor™ (JIF)₂₀₂₂ (Clarivate): 0.5; Journal Citation Indicator(JCI)₂₀₂₂ (Clarivate): 0.09**
151. 131) Popova, T., Petkov, E., Ignatova, M., Vlahova-Vangelova, D., Balev, D., Dragoev, S., Kolev, N., Dimov, K. (2024). Performance, carcass composition, and meat quality during frozen storage in male layer-type chickens. *Agriculture*, **14**(2), Article ID 185. <https://doi.org/10.3390/agriculture14020185> **Web of Science Journal Impact Factor™ (JIF) ₂₀₂₃ = 3,408 (Q1); SJR₂₀₂₃ = 0,561 (Q2); CiteScore₂₀₂₃ (Scopus): 4.9 (Q1); Journal Impact Factor™ (JIF)₂₀₂₂ (Clarivate): 3.6; Journal Citation Indicator(JCI)₂₀₂₂ (Clarivate): 1.07**
152. 132) Dragoev, S. (2024). Lipid peroxidation in muscle foods: Impact on quality, safety and human health. *Foods*, **13**(5), Article ID 797. <https://doi.org/10.3390/foods13050797> **Web of Science Journal Impact Factor™ (JIF) ₂₀₂₃ = 5,200 (Q1); SJR₂₀₂₃ = 0,870 (Q1); CiteScore₂₀₂₃ (Scopus): 7.3; Journal Impact Factor™ (JIF)₂₀₂₂ (Clarivate): 5.2; Journal Citation Indicator(JCI)₂₀₂₂ (Clarivate): 0.97**
153. 133) Vlahova-Vangelova, D., Balev, D., Kolev, N., Dragoev, S., Petkov, E., Popova, T. (2024). Comparison of the effect of drying treatments on the physicochemical parameters, oxidative stability, and microbiological status of yellow mealworm (*Tenebrio molitor* L.) flours as an alternative protein source. *Agriculture*, **14**(3), Article ID 436. <https://doi.org/10.3390/agriculture14030436> Special Issue “Feeding Strategies and Nutritional Quality of Animal Products—Volume II” . **Accepted on 06/03/2024 Web of Science Journal Impact Factor™ (JIF) ₂₀₂₁ = 3,408 (Q1); SJR₂₀₂₁ = 0,525 (Q2); CiteScore₂₀₂₃ (Scopus): 4.9; Journal Impact Factor™ (JIF)₂₀₂₂ (Clarivate): 3.6; Journal Citation Indicator(JCI)₂₀₂₂ (Clarivate): 1.07**
154. 134) Dragoev, S.G., Kolev, N.D., Vlahova-Vangelova, D.B., Balev, D.K. (2024). Radio frequency food processing. Current status and perspectives – a review. *Food Science and Applied Biotechnology*. **7**(1): 103-121. <https://doi.org/10.30721/fsab2024.v7.i1.304> **Web of Science - Journal Citation Report™ (JCR) ₂₀₂₂ = ; Scopus IF₂₀₂₂ = -; SJR₂₀₂₂ = -; CiteScore₂₀₂₃ (Scopus):**

1.6; Journal Impact Factor™ (JIF)₂₀₂₂ (Clarivate): -; Journal Citation Indicator(JCI)₂₀₂₂ (Clarivate): -

155. 135) Kolev, N., Vlahova-Vangelova, D., Balev, D., Dragoev, S., Dimov, K., Petkov, E., Popova, T. (2024). Exploring alternative protein sources in cooked sausages: Quality and safety evaluation of soybean protein, cricket (*Acheta domesticus* L.) and yellow mealworm (*Tenebrio molitor* L.) flour replacements for lean pork meat. Foods, **13**(8), Article ID foods-3022452. In press <https://doi.org/10.3390/foods13052452> **Web of Science Journal Impact Factor™ (JIF) ₂₀₂₃ = 5,200 (Q1); SJR₂₀₂₃ = 0,870 (Q1); CiteScore₂₀₂₃ (Scopus): 7.3; Journal Impact Factor™ (JIF)₂₀₂₂ (Clarivate): 5.2; Journal Citation Indicator(JCI)₂₀₂₂ (Clarivate): 0.97**

**НАУЧНИ ДОКЛАДИ И СЪОБЩЕНИЯ
ПРЕДСТАВЕНИ НА НАЦИОНАЛНИ И МЕЖДУНАРОДНИ НАУЧНИ ФОРУМИ
(КОНГРЕСИ, КОНФЕРЕНЦИИ, СИМПОЗИУМИ И КОЛЛОКВИУМИ)**

156. 1) Драгоев, Ст. (1985). Математическо моделиране на белтъчни смеси за диетично хранене, Студентска републиканска научна сесия по хранителна промишленост, Май 15-17, 1985, ВИХВП, Пловдив. (Научен доклад – Първа награда).
157. 2) Danchev, St., M. Popivanova, St. Dragoev (1986). Opportunities for economical and rational utilization of meat raw materials for processing of products with optimized amino acid composition, Proc. Scientific Practical Conference of UNIDO, May 7-10, 1986, Novi Sad, Yugoslavia.
158. 3) Драгоев, Ст. (1986). Математическое моделирование и оптимизация аминокислотного и жирнокислотного состава диетических мясных продуктов, II Международная конференция юнных сельскохозяйственных научных работников из Социалистического лагеря, Май 23-27, 1986, Университет имени Карла Маркса, Лайпциг, Германская Демократическая Республика. (Научен доклад – Първа награда).
159. 4) Драгоев, Ст., М. Попиванова (1986). Математическо моделиране и оптимизация по аминокиселинен и мастнокиселинен състав на диетични месни продукти, III Национален младежки симпозиум по хранене и гастроентерология с международно участие, Май 30 – Юни 1, 1986, Пловдив, България, **2**: 339.
160. 5) Попиванова, М., Ст. Данчев, Бл. Йорданов, Ст. Драгоев, Ф. Рибарова, Ив. Горанов, Е. Цветкова (1986). Технология за месни продукти с оптимизиран аминокиселинен и мастнокиселинен състав, IV Национален конгрес по хранене с международно участие, Май 30 – Юни 1, 1986, Пловдив, България, **2**: 259.
161. 6) Popivanova, M., S. Danchev, B. Jordanov, S. Dragoev, F. Ribarova, I. Goranov, E. Tzvetkova. (1986). Meat products technology with optimized amino acid and fatty acid compositions, Proc. 32nd European Congress of Meat Research Workers, August 24-29, 1986, Gant, Belgium: 358-387.
162. 7) Драгоев, Ст., Ст. Данчев, М. Попиванова, К. Василев (1990). Разработване на рецептури и технология за месни продукти с балансиран аминокиселинен и мастнокиселинен състав, предназначени за диетично и рационално хранене, Симпозиум „Рационално хранене и готови храни”, Май 10, 1990, Пловдив, България: 9.
163. 8) Попиванова, М., К. Василев, А. Кръстева, Ст. Данчев, Ст. Драгоев (1990). Технология за производство на диетични колбаси, предназначени за хранене на болни от стомашночревни и жлъчно-чернодробни заболявания, Симпозиум „Рационално хранене и готови храни”, Май 10, 1990, Пловдив, България: 9.
164. 9) Dragoev, S., M. Popivanova, S. Danchev, K. Wassilev, B. Jordanov. (1990). Dietary meat products with optimized compositions, Proc. 36 International Congress of Meat Science and Technology, August 27 - September 1, Havana, Cuba, **3**: 789-795.
165. 10) Popov, I., S. Dragoev, H. Hristov, N. Boyadjiev. (1990). Estimation of the biological effectiveness of sausages with modelled amino acid and fatty acid compositions, Proc. 36 International Congress of Meat Science and Technology, August 27 - September 1, Havana, Cuba, **3**: 812-818.
166. 11) Wassilev, K., M. Popivanova, S. Danchev, S. Dragoev. (1990). Application of combined protein preparations in dietary meat products, Proc. 36 International Congress of Meat Science and Technology, August 27 - September 1, Havana, Cuba, **3**: 838-841.
167. 12) Dragoev, S., K. Vasilev, St. Danchev, M. Milanova, St. Georgiev (1992). Preparation from skins of steam pigs to put into the production of sausages, Proc. 38 International Congress of Meat Science and Technology, August 23-28, Clermont Ferrand, France, **5**: 1051-1054.

168. 13) Georgieva, P., S. Dragoev (1993). A modification of the linear optimization model for modelling the composition of food products, Proc. 1 Berlin Colloquium on Statistical and Mathematical Modeling in the Fields of Food Science, Biotechnology and Environment, October 11 - 15, Berlin, Germany: 82 - 85.
169. 14) Чан Тхи Зунг, Д. Къосев, Ст. Драгоев, В. Дончев (1993). Влияние на технологичната обработка върху процеса на хидролиз на рибни суровини, Сборник доклади от V Национален конгрес по хранене с международно участие, Април 15-17, 1993, Пловдив, България, 2: 18.
170. 15) Драгоев, Ст., Д. Къосев, Св. Василев (1993). Проучване на промените в цвета на рибен фарш при хладилно съхранение, Сборник доклади от V Национален конгрес по хранене с международно участие, Април 15-17, 1993, Пловдив, България, 2: 18.
171. 16) Къосев, Д., Ст. Драгоев, К. Кръстев, Св. Писков, Ив. Маслинов (1993). Възможности за преценка пригодността на рибен фарш за преработка, Сборник доклади от V Национален конгрес по хранене с международно участие, Април 15-17, 1993, Пловдив, България, 2: 9.
172. 17) Dragoev, S., K. Wassilev (1994). Application of scalded steam rind preparation in the production of cooked sausages. I. Influence of the scalded swine rind preparation upon the proximate composition and protein quality of the cooked sausages, Proc. 40 International Congress of Meat Science and Technology, August 28 - September 2, The Hague, Netherlands, **S-VI(B)**: 614-622.
173. 18) Dragoev, S., S. Danchev, T. Zlatev, N. Nikolova, B. Todorov (1994). Studies on the influence of the combined effect of organophosphorus pesticides and gamma rays upon the colour properties of lamb muscles, Proc. 40-th International Congress of Meat Science and Technology, August 28 - September 2, The Hague, Netherlands, **S-VI(A)**: 401-408.
174. 19) Dragoev, St., S. Danchev, T. Zlatev, N. Nikolova, B. Todorov (1994). Studies on the Influence of the combined effects of the organophosphorus pesticides and gamma rays upon the hydrophilic properties of lamb, Proc. 40-th International Congress of Meat Science and Technology, August 28 - September 2, The Hague, Netherlands, **S-VI(A)**: 391-398.
175. 20) Borpuzari, R. N., I. Panchev, K. Bochkova, S. Dragoev (1994). Relationships between water activity and certain other physicochemical properties of Bulgarian sausage prepared with selected micrococcus started cultures, Proc. 40-th International Congress of Meat Science and Technology, August 28 - September 2, The Hague, Netherlands, **S-VI(A)**: 341-348.
176. 21) Драгоев, Ст., Ст. Данчев, Т. Златев, Н. Николова, Б. Тодоров (1994). Влияние на фосфорорганичния пестицид „АГРИЯ 1050” и гама лъчи върху структурно-механичните свойства на агнешко месо, Сборник доклади на Международен симпозиум „Екология’94” Септември 8-10, 1994, Бургас, България, Съюз на учените в България, Издание на клон Бургас, Издание на клон Бургас, 3: 168-171.
177. 22) Dragoev, S., S. Danchev, T. Zlatev, N. Nikolova, B. Todorov (1994). Effect of chronic Agria 1050-poisoning and gamma irradiation on the amino acid composition of lamb meat protein. ESNA-XXIV annual meeting Nauka I Tekhnika OOD. Stara Zagora (Bulgaria). Book of abstracts. 124, pp. 32-33.
178. 23) Dragoev, S., K. Valkova, K. Wassilev (1995). Study of the structural and mechanical properties of pork treated with gamma rays and organophosphoric pesticides, Proc. International Technical Conference „Food, Ecology, Man”, November 20-25, Moskow, Russia.
179. 24) Bojadshiev, D., S. Dragoev, N. Bojadshiev, H. Hristov, P., Georgieva (1997). Mathematical Modeling of the Structure of No gluten Product for Children with Protein-Energy Insufficiency, Proc. 2 Berlin Colloquium on Statistical and Mathematical Modeling in the Fields of Food Science, Biotechnology and Environment, October 7-10, Berlin, Germany, Technical University of Berlin: 210 - 214.

180. 25) Dragoev, St., N. Nikolova, B. Todorov (1998). Effect of low doses irradiation and acute organophosphorous pesticide poisoning of swains on the quality of lard obtained, Proc. of 44 International Congress of Meat Science and Technology August 30 – September 4, Barcelona, Spain, **1**(A62): 384-385.
181. 26) Dragoev, St., N. Nikolova, B. Todorov (1998). A Study on the Changes of Pork Fatty Tissue Caused by Low Doses Irradiation and Organophosphorous Pesticide Poisoning, Proc. of 44 International Congress of Meat Science and Technology August 30 – September 4, Barcelona, Spain, **1**(A62): 386-387.
182. 27) Йорданов, Д., И. Янчев, С. Драгоев, Ю. Пилчева (2000). Изследване върху лепливостта на пълнежни маси за варени малотрайни колбаси, Национална научна сесия на младите учени, Доклади и резюмета, Научни трудове на Съюза на учените, **1**(Б): 321-324.
183. 28) Китановски, Д., Василев К., Драгоев Ст. (2001). Проучване на мастнокиселинния състав на мазнините в говеждо месо от някои породи ЕПЖ, Научна конференция с международно участие “Храни, здраве, дълголетие - 2001”, 26-28 Октомври 2001 Смолян: 159 -165.
184. 29) Nikolova N., St. Dragoev, B. Todorov. (2001). Influence of radiation and organophosphorous pesticides on the proximate composition of pork, Proc. of XXXI Annual Meeting of ESNA September 8-12, Chania, Crete, Greece, **1**(2): 11.
185. 30) Балеv, Д., Ст. Драгоев (2003). Проучване на възможностите за ограничаване на липиднопероксидационните процеси при производството на луканки, Пленарен доклад на Девето заседание на VII Национален конгрес по хранене с международно участие, Варна, Май 15-17, 2003, Сборник резюмета, с. 175.
186. 31) Dragoev, S., D. Balev, D. Stoychev (2004). A technological study on the lipid peroxidation in ground meat and prolongation the shelf life. Chemical and microbiological properties, Proceedings of 50 International Congress of Meat Science and Technology, August 8-13, 2004, Helsinki, Finland, Microbiology and safety, **3**: 603-606.
187. 32) Dragoev, S., D. Balev (2004). An application of blend of natural antioxidants in dry fermented sausages, Proceedings of 50 International Congress of Meat Science and Technology, August 8-13, 2004, Helsinki, Finland, Microbiology and safety, **3**: 599-602.
188. 33) Dragoev, S., D. Balev (2005). Stabilization of dry fermented “lukanka” type sausages with natural antioxidants blend, Proc. 51 International Congress of Meat Science and Technology, August 7-12, 2005, Baltimore, Maryland, USA, Meat safety, **5**: 1242-1250.
189. 34) Dragoev, S., D. Balev (2006). pHEffect of natural antioxidants on lipolysis and pH of dry fermented sausages “Lukanka” type, Proc. 52 International Congress of Meat Science and Technology, August 13-18, 2006, Dublin, Ireland, (Edited by Declan Troy, Rachel Pearce, Briege Byrne, Joseph Kerry), Wageningen Academic Publishers, Wageningen, The Netherlands: 451-452.
190. 35) Dragoev, S., D. Balev (2006). Sensory and colour characteristics of Bulgarian dry fermented sausages with addition of natural antioxidants, Proc. 52 International Congress of Meat Science and Technology, August 13-18, 2006, Dublin, Ireland, (Edited by Declan Troy, Rachel Pearce, Briege Byrne, Joseph Kerry), Wageningen Academic Publishers, Wageningen, The Netherlands: 449-450.
191. 36) Dragoev, S., D. Balev, K. Vulkova-Jorgova (2007). Inhibition of lipid oxidation in dry fermented sausages using rosemary extracts, Proc. 53 International Congress of Meat Science and Technology, August 5-10, 2007, Beijing, China, (Edited by Guanghong Zhou, Weili Zhang), China Agricultural University Press, China, 2007: 421-422.
192. 37) Vulkova-Jorgova, K., K. Danov, S. Dragoev, K. Vasilev (2007). Study of combined starter culture for accelerated ripening of dry fermented sausages, Proc. 53 International Congress of Meat Science and Technology, August 5-10, 2007, Beijing, China, (Edited by Guanghong Zhou, Weili Zhang), China Agricultural University Press, China, 2007: 489-490.
193. 38) Dragoev, S.G. (2008). Improvement of the beef shelf-life by combination of modified atmosphere packaging and superficial treatment with natural dihydroquercetin extract. Preliminary

- study. Proc. 54 International Congress of Meat Science and Technology, August 10-15, 2008, Cape Town, South Africa, **3A(3)**: 1-3.
194. 39) Valkova-Jorgova, K., K. Danov, D. Gradinarika, St. Dragoev (2008). Effect of probiotic starter culture on the cell fraction of semidried raw sausages. Proc. 54 International Congress of Meat Science and Technology, August 10-15, 2008, Cape Town, South Africa, **3B(6)**: 1-3.
 195. 40) Драгоев, С. (2008). Химичните опасности породени от инициране и разпространение на липидна пероксидация при обработка и съхранение на месни и рибни продукти, Първа научно-приложна конференция с международно участие, 17 Април 2008 г., София, България, НЦООЗ.
 196. 41) Balev, D., St. Dragoev, K. Valkova-Jorgova (2009). Study of the mechanism of lipid peroxidation initiation in dry fermented sausages. Proc. 55 International Congress of Meat Science and Technology, August 15-21, 2009, Copenhagen, Denmark, **PE 4(03)**: 450-453.
 197. 42) Dragoev, S.G., D. K. Balev, K. P. Vassilev, N.S. Nenov (2010). Effect of new pepper and cummin freon extracts on the proximate composition and sensory properties of Bulgarian type fermented sausage (sudjuk). Proc. 56 International Congress of Meat Science and Technology, August 15-20, 2010, Jeju, South Korea, **Poster E034**
 198. 43) Staykov, A. S., K. P. Vassilev, St. G. Dragoev, D. K. Balev (2011). Stabilization of the MAP chilled vial colour by natural antioxidant dihydroquercetin. Proc. 57 ICoMST, Genth, Belgium, August 7-12, 2011, **2**: P191
 199. 44) Vlahova-Vangelova, D., K.P. Vassilev, D.K. Balev, S.G. Dragoev, P.S. Dragoeva (2013). Functional and morphological changes in poultry fillets during acid marinating with sodium lactate. Proc. 59 ICoMST, Izmir, Turkey, August 19-23, 2013, **Poster S6B-10**.
 200. 45) Драгоев, С.Г., Д. Влахова-Вангелова (2014). Потенциални химични опасности за здравето на човека в месни и рибни продукти. Пленарен доклад. Scientific Researches of the Union of the Scientists in Bulgaria - Plovdiv, Series C. Natural Sciences and Humanities, **Volume XI**, Scientific Session "Techniques and Technology" 30 - 31 October 2013, House of Scientists, Plovdiv, 4 - 23.
 201. 46) Vlahova-Vangelova, D., D. Balev, S. Dragoev, B. Kapitanski, K. Mihalev, T. Doncheva (2014). Influence of goji berry, pumpkin powder and rose petal extract on the quality of cooked sausages with reduced nitrite content. Proceedings of II International Congress, "Food Technology, Quality and Safety"(FoodTech Congress), October 28-30, 2014, Novi Sad, Serbia. pp.1-6.
 202. 47) Balev, D., D. Vlahova-Vangelova, S. Dragoev, K. Mihalev, T. Doncheva (2014). Development of new functional cooked sausages by addition of rose petal extract. Proceedings of II International Congress, "Food Technology, Quality and Safety"(FoodTech Congress), October 28-30, 2014, Novi Sad, Serbia. pp. 111-116.
 203. 48) Драгоев, Ст.Г., Д.К. Балеv, Д.Б. Влахова-Вангелова (2016). Подобряване на функционалните характеристики на птиче месо чрез обогатяване на фуража на пилета бройлери с натурални биологичноактивни компоненти. VII годишна Научна Конференция с международно участие "Иновации в аграрната наука за ефективно земеделие", Земеделски институт при ССА, Шумен, 29-30 септември 2016 г.
 204. 49) Влахова-Вангелова, Д. Б., Ст. Г. Драгоев, Д. К. Балеv (2017). Влияние маринования на цветовые характеристики конина. ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ «ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І КОМБІКОРМІВ», 25 - 30 септября 2017 г., ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ г., Одеса, Україна, с. 68-69.
<https://drive.google.com/file/d/0B8Xu1KaaY8hXTzdmQnFJYTBfSnc/view>
 205. 50) Vlahova-Vangelova, D.B., D.K. Balev, S.G. Dragoev. (2018). Strategies for utilization of rose petals in meat industry. Annual Meeting of The Bulgarian Essential Oils Industry, Bulgaria

- Professional Study Tour 2018, May 27 - June 1, 2018, Hotel Ramada Plovdiv Trimontium, Plovdiv, Bulgaria. <https://bulgariastudytour.com/gallery-2018/>
206. 51) Ivanova, S.G., J.L. Nakev, T.I. Nikolova, D.K. Balev, D.B. Vlahova-Vangelova, S.G. Dragoev. (2018). Effect of phytonutrients on productivity and meat quality when fed to native Danube White pig., Dubrovnik, Croatia, Abstract no.: 29646, Session: 42: High quality pig production with local breeds. <http://www.eaap.org>
 207. 52) Vlahova-Vangelova, D.B., D.K. Balev, S.G. Dragoev, N.D. Kolev. (2018). Oxidative changes in frozen poultry enriched with biological active components. BOOK OF ABSTRACTS of the 65th Anniversary Scientific Conference with International Participation "Food Science, Engineering and Technology - 2018", October 11 - 13, 2018, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria, Volume I. "Food Science and Technology", p. 12.
 208. 53) Lazarova, S., D.B. Vlahova-Vangelova, D.K. Balev, S.G. Dragoev, S.G. Ivanova, J.L. Nakev, T.I. Nikolova. (2018). Influence of the distilled rose petals as a feedstuff additive on sensory properties and pH of pork. BOOK OF ABSTRACTS of the 65th Anniversary Scientific Conference with International Participation "Food Science, Engineering and Technology - 2018", October 11 - 13, 2018, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria, Volume I. "Food Science and Technology", p. 13.
 209. 54) Balev, D.K., D.B. Vlahova-Vangelova, S.G. Dragoev (2019). Incorporation of dry distilled rose petals extract in food matrix of cooked functional sausages with reduced nitrite content (#256). Book of Abstracts of 65th International Congress of Meat Science and Technology, August 4 - 9, 2019, Potsdam-Berlin, Germany, P-05-06, pp. 353-354. https://www.icomst2019.com/wp-content/uploads/2019/08/Abstracts_ICoMST19_E2.pdf
 210. 55) Dragoev, S.G., D.B. Vlahova-Vangelova, D.K. Balev, S.G. Ivanova, J.L. Nakev, T.I. Nikolova (2019). Effect of pigs feed phytonutrient enrichment on pork sensory quality and shelf life (#247). Book of Abstracts of 65th International Congress of Meat Science and Technology, August 4 - 9, 2019, Potsdam-Berlin, Germany, P-06-14, pp. 439-440. https://www.icomst2019.com/wp-content/uploads/2019/08/Abstracts_ICoMST19_E2.pdf
 211. 56) Balev, D.K., D.B. Vlahova-Vangelova, S.G. Dragoev, L.D. Baleva, M.M. Dimitrova (2019). Antioxidative effect of dry distilled rose petals extract in Bulgarian type dry fermented sausages with reduces nitrate content. E-Book (Poster Presentations) of the International Conference on Agronomy and Food Science and Technology (AgroFood), June 20-21, 2019, Double Tree by Hilton Hotel, Avcılar, Istanbul, Turkey, P-09, pp. 13-23. www.agrofoodconference.org
 212. 57) Vlahova-Vangelova, D.B., D.K. Balev, S.G. Dragoev, L.D. Baleva, M.M. Dimitrova (2019). Changes of fatty acid profiles and sterols, tocopherols and carotenoids content of pork by antioxidant type phytonutrients. E-Book (Poster Presentations) of the International Conference on Agronomy and Food Science and Technology (AgroFood), June 20-21, 2019, Double Tree by Hilton Hotel, Avcılar, Istanbul, Turkey, P-10, pp. 24-37. www.agrofoodconference.org
 213. 58) Dragoev, S.G. (2019). Influence of deep autolysis on the quality and shelf life of meat. A review. Book of Abstracts of 2nd International Meeting 'Agriscience & Practice', April 12, 2019, Goce Delchev University, Stip, North Macedonia, Section: Quality Control and Food Safety (Plenary lecture), pp. 47. http://zf.ugd.edu.mk/images/agronauka/books/Book_of_abstracts_2019.pdf
 214. 59) Драгоев, С.Г., Д. Балева, Д. Влахова-Вангелова (2020). Новото в старите месни продукти. Работна среща по проект: 2019-1-TR01-KA203-075715 (AgroHeritage) Въвеждане на концепцията за земеделското наследство във висшето образование за обучение на бъдещите специалисти за съхраняването и иновативното му прилагане в практиката. Програма Erasmus+ KA203 – Cooperetation for innovation and the exchange of good practices strategic partnerships for higher education, Съвместен геномен център ООД, 24 Февруари 2020 г., София.

215. 60) Kolev, N., D. Vlahova-Vangelova, D. Balev, S. Dragoev (2021). Optimization of the added biologically active substances incorporated in the composition of functional cooked sausage. (#247). Book of Abstracts of 67th International Congress of Meat Science and Technology, August 23 - 27, 2021, Krakow, Poland. https://drive.google.com/file/d/1rn-DJ0uUPr4m6eoiPw_F68oGH966RRSK/view?usp=sharing
216. 61) Vlahova-Vangelova, D. B., N. D. Kolev, D. K. Balev, N. Z. Stancheva, J. L. Nakev, S. G. Dragoev (2022). Effect of the antioxidant type phytonutrient's diet supplementation on the lamb quality. 68th Scientific Conference with International Participation "Food Science, Engineering and Technology- 2021", October 22 - 23, 2021, UFT-Plovdiv, Bulgaria, BIO Web of Conferences, FoSET 2021, **45**(2022), Article ID 01016, <https://doi.org/10.1051/bioconf/20224501016> **Web of ScienceIF₂₀₂₁ – Conference Proceedings Citation Index**
217. 62) Kolev, N. D., D. B. Vlahova-Vangelova, D. K. Balev, S. G. Dragoev (2022). Quality changes of cooked sausages influenced by the incorporation of a three-component natural antioxidant blend. 68th Scientific Conference with International Participation " Food Science, Engineering and Technology- 2021", October 22 - 23, 2021, UFT-Plovdiv, Bulgaria, BIO Web of Conferences, FoSET 2021, **45**(2022), Article ID 01006, <https://doi.org/10.1051/bioconf/20224501006> **Web of ScienceIF₂₀₂₁ – Conference Proceedings Citation Index**
218. 63) Vlahova-Vangelova, D. B., N. D. Kolev, D. K. Balev, R. H. Dinkova, S. G. Dragoev (2022). Technological and morphological characteristics of AEF frozen “foie gras” (fatted duck liver). 68th Scientific Conference with International Participation "Food Science, Engineering and Technology- 2021", October 22 - 23, 2021, UFT-Plovdiv, Bulgaria, BIO Web of Conferences, FoSET 2021, **45**(2022), Article ID 01010, <https://doi.org/10.1051/bioconf/20224501011> **Web of ScienceIF₂₀₂₁ – Conference Proceedings Citation Index**
219. 64) Kolev, N., D. Vlahova-Vangelova, D. Balev, S. Dragoev (2022). Effect of three-component antioxidant blend on the oxidative stability and nitrite reduction of cooked sausages. (P07-018). Japanese Journal of Meat Science and Technology, 63(Special Issue), p. 315, Proceedings and Abstracts of the 68th International Congress of Meat Science and Technology, August 22-25, 2022, Kobe, Japan. <https://jmeatsci.org/publication#ttl-04>
220. 65) Dragoev, S., N. Kolev, D. Vlahova-Vangelova, D. Balev, M. Krasimova, N. Prodanova (2023). Effect of radio frequency heating on oxidation processes in MAP packaged fried meatballs. Proceedings of the 69th International Congress of Meat Science and Technology. from Tradition to Green Innovation (A. Dalle Zotte, A. Brugiapaglia, M. Cullere Eds.), August 20-25, 2023, Padua, Italy. P010, pp. 466-467. <https://www.icomst2023.com>
221. 66) Dragoev, S., D. Vlahova-Vangelova, D. Balev, N. Kolev, T. Popova, E. Petkov, M. Ignatova (2023). Age related lipolytic and oxidative stability of male layer-type chickens' meat. Proceedings of the 69th International Congress of Meat Science and Technology. from Tradition to Green Innovation (A. Dalle Zotte, A. Brugiapaglia, M. Cullere Eds.), August 20-25, 2023, Padua, Italy. P011, pp. 100-101. <https://www.icomst2023.com>
222. 67) Vlahova-Vangelova, D.B., Balev, D.K., Kolev, N.D., Dragoev, S.G. (2023). Lipolytic and oxidative changes in acoustically assisted frozen fattened duck liver. 69th Scientific Conference with International Participation "Food Science, Engineering and Technology- 2022", October 22 - 23, 2022, UFT-Plovdiv, Bulgaria, BIO Web of Conferences, FoSET 2022, **58**(2023), Article ID 01010, <https://doi.org/10.1051/bioconf/20235801010> **Web of ScienceIF₂₀₂₃ – Conference Proceedings Citation Index**
223. 68) Dragoev, S.G., Balev, D.K., Vlahova-Vangelova, D.B., Kolev, N.D., Popova, T., Ignatova, M., Petkov, E. (2024). A comparative analysis of cooked smoked cockerel products derived from male layer-type chickens (Lohmann Brown Classic hybrid) and dual-purpose cocks (based on Bresse Gauloise). 70th Scientific Conference with International Participation "Food Science, Engineering and Technology- 2023", November 23 - 24, 2023, UFT-Plovdiv, Bulgaria, BIO Web of Conferences, FoSET 2023, **102**(2024), Article ID 01001,

224. 69) Saraliev, P., Balev, D., Vlahova-Vangelova, D., Kolev, N., Dragoev, S. (2024). Examining coagulation conditions for the utilization of technical albumen – A preliminary study. 70th Scientific Conference with International Participation "Food Science, Engineering and Technology- 2023", November 23 - 24, 2023, UFT-Plovdiv, Bulgaria, BIO Web of Conferences, FoSET 2023, **102**(2024), Article ID 01004, <https://doi.org/10.1051/bioconf/202410201001> **Web of ScienceIF2023 – Conference Proceedings Citation Index**

АВТОРСКИ СВИДЕТЕЛСТВА, ПОЛЕЗНИ МОДЕЛИ И ПАТЕНТИ

225. 1) Христов, Хр., Попов Ив., Гайдаджиев Хр., Николова Е., Балтаджиева М., Едгарян М., Власева Р., Драгоев Ст. (1986). Продукт за диетолечение при хронична бъбречна недостатъчност, Авторско свидетелство № 40993/17.01.1986 г. (МПК А 61 К 37 / 02).
226. 2) Драгоев, Ст., Данчев Ст., Георгиева П. (1988). Диетичен колбас, Авторско свидетелство № 47664/30.05.1988 г. (МПК А 23 L 1/314, А 23 L 1/315, А 23 L 1/317).
227. 3) Бояджиев, Н., Попов Ив., Христов Хр., Драгоев Ст. (1992). Продукт за хранене на спортисти, Авторско свидетелство № 51857/01.12.1992 г. (МПК А 23 С 9/152).
228. 4) Влахова-Вангелова, Д. Б., Балев Д. К., Драгоев С. Г. (2018). Състав на хранителни продукти за селскостопански животни и птици, Удостоверение за регистрация на полезен модел № 3006 U1/15.10.2018 г. Патентно ведомство на Република България.

Общ Journal Impact Factor™ (JIF) (Clarivate Analytics – Web of Science): 67,6;
Общ CiteScore (Scopus - Elsevier): 125,8;