

Творческа биография



Чл.-кор. проф. д.т.н. инж. СТЕФАН ГЕОРГИЕВ ДРАГОЕВ е роден в България, където през 1981 г. завършва средното си образование.

През период 1981 – 1986 г. следва във ВИХВП (днес УХТ) и придобива квалификация инженер-технолог с тяхна специализация „Технология на месото и рибата“. От м. юни 1986 г. е зачислен на свободна докторантура към катедрата. В периода 1986 – 1989 г.

работи като инженер-технолог в цех „Месопреработка“ на ПЖК „Родоп“, гр. Добрич. През май 1989 г. печели конкурс за асистент в катедра „Технология на месото и рибата“ на ВИХВП, където работи и до момента.

Чл.-кор. СТЕФАН ДРАГОЕВ е „Доктор“ по 02.11.05 „Технология на месните и рибните продукти“ от 1991 г., а през 1992 г. е избран за старши асистент, респ. през 1994 г. е избран за главен асистент. Хабилитиран е за доцент през 1998 г., а за професор – през 2009 г. През 2007 г. защитава докторска дисертация на тема „Технологични насоки за инхибиране на липидната пероксидация при производството и съхранението на месни и рибни продукти“ и придобива научното звание „Доктор на техническите науки“ в научна област 5. Технически науки, научно направление 5.12. Хранителни технологии (Технология на месните и рибните продукти).

В мандат 2011-2015 г. е Зам.-декан на Технологичен факултет при УХТ, а в мандат 2015-2019 г. - Зам.-ректор по научна дейност и бизнес партньорството на УХТ, гр. Пловдив. В мандат 2019 - 2023 г. е ИД Ръководител катедра „Технология на месото и рибата“, а през настоящия мандат, от март 2024 г. е Ръководител на катедра „Технология на месото и рибата“. На 18 декември 2014 г. е избран за член-кореспондент на БАН.

Чл.-кор. проф. д.т.н. СТЕФАН ДРАГОЕВ е разпознаваем учен в чужбина и у нас в областта на науката и технологията на месото и рибата, с приноси в изучаването на промените в качеството и безопасността на месните и рибните продукти по цялата хранителна верига - от суровините, през технологичните процеси за добив и преработка, до опаковането и съхранението им. В научно-изследователската дейност на чл.-кор. СТЕФАН ДРАГОЕВ е поставен акцент върху получаването на нови фундаментални знания за месото и рибата. Те са свързани с конкретно приложение в производствената практика на два подотрасъла на ХВП – месопреработвателната и рибопреработвателната промишленост, вкл. иновации и нови или усъвършенствани технологии за добив и преработка на месо и риба. Научната му продукция представлява симбиоза между фундаментални и научно-приложни изследвания, пряк резултат от които е създаването на нов иновативен подход за математическо моделиране, програмиране и управление на състава и технологията на месни продукти и храни, приложими в диетичното, профилактичното и лечебното, както и в специализираното хранене на спортисти, вкл. и създаване на редица нови функционални месни и рибни продукти. Чл.-кор. СТЕФАН ДРАГОЕВ е допринесъл за теоретичното развитие на знанията за инициране и разпространение на процесите на липидната пероксидация при добива, преработката и хладилното съхранение на месо от кланични животни, птици, риба и продукти от тях и за влиянието им върху тяхното качество и безопасност за здравето на човека.

Той е признат учен, както от световната научна общност в областта на науката за месото, така и от практиката (Асоциация на месопреработвателите в България, Асоциация на рибопреработвателите БГ ФИШ и др.). Автор е на научно обоснована

стратегия за инхибиране на процесите на липидно и пигментно окисление в месните и рибни продукти.

Чл.-кор. СТЕФАН ДРАГОЕВ е специализирал в университетите на Йоркшир и Хъмбарсайд; Борнемут; Бристол и Рединг – Обединено Кралство Великобритания, както и в INRAE (Национален изследователски институт по наука и технологии за околната среда и земеделието), гр. Клермон-Феран – Република Франция.

Чл.-кор. СТЕФАН ДРАГОЕВ е автор на 228 научни труда, както следва: 2 дисертационни труда, 4 монографии/книги; 204 научни публикации, от които 135 научни статии и 69 научни доклада и съобщения. От тях: 50 научни статии са публикувани в престижни международни научни списания, индексирани в световноизвестни бази данни с Journal Impact FactorTM (Clarivate Analytics) и CiteScore (Scopus). Други 41 научни статии и 6 научни доклада и съобщения са публикувани в престижни научни издания и сборници, индексирани и реферирани в световни бази данни без Journal Impact Factor и/или CiteScore. Значителна част от публикуваните в периода 2019 - 2024 г. научни трудове са в списания от квартали Q1 и Q2. Общият Journal Impact FactorTM (JIF) (Clarivate Analytics — Web of Science) към юни 2024 г. по текущи данни на автора е 67,6, а общият CiteScore (Scopus Elsevier) - 125,8. Чл.-кор. СТЕФАН ДРАГОЕВ е представил общо 69 доклада и научни съобщения на международни научни форуми. От тях, 10 пленарни доклада като поканен лектор, 14 научни доклада и 46 постерните презентации. Чл.-кор. СТЕФАН ДРАГОЕВ е автор и на 15 броя учебника и учебни помагала. Към началото на м. юни 2024 г. научните му трудове са цитирани над 700 пъти. H-индексът на чл.-кор. СТЕФАН ДРАГОЕВ (без автоцитати) е 14 - по реални данни; 12 — според Google Scholar, 9 - според Web of Science (Clarivate Analytics) и Scopus (Elsevier).

Научните изследвания на чл.-кор. СТЕФАН ДРАГОЕВ са съсредоточени в актуални научни направления, основните от които са:

- + Създаване на нов математически подход за моделиране, програмиране и управление на състава и технологията на месни продукти, вкл. и на нови функционални месни продукти, както и на храни, приложими в диетичното, лечебното и специализираното хранене на спортисти. Разработена и обобщена е нова научна концепция относно приложението на методите за математическо моделиране и програмиране с цел оптимизиране на аминокиселинния състав на белтъците и мастнокиселинния състав на липидите, нови хранителни продукти от животински произход, подходящи както за рационално, така и диетично хранене; оптимизиране на съставите и технологиите за производство на храни, удовлетворяващи потребностите на профилактичното и лечебно хранене на хора със специални медицински потребности (в т.ч. хронична бъбречна недостатъчност, жлъчно чернодробни, стомашно-чревни и сърдечно-съдови заболявания, анемия, атеросклероза, диабет и др. дегенеративни заболявания, както и за хранене на деца в различни възрастови групи); оптимизиране по състав на нови хранителни суплементи, предназначени за спортисти, трениращи за мускулна маса, мускулна издръжливост или физическа избухливост; оптимизиране на състава и технологиите на комбинации от натурални антиоксиданти със синергичен ефект, подходящи за производство на функционални месни продукти с наполовина редуцирано нитритно съдържание, както и на риба със стабилизирано качество и удължен срок на годност;

- + Допълване и развитие на теоретичните знания относно инициерирането, разпространението и развитието на процесите на липидна пероксидация при добива, преработката и хладилното съхранение на месо от кланични животни, птици, риба и продуктите от тях. Разработена е научно обоснована стратегия за инхибиране на

процесите на липидно и пигментно окисление в месните и рибни продукти, като е доказана взаимозависимостта между развитието на липолизата и инициирането на липидната пероксидация, при хладилно съхранение и технологична обработка на месо от кланични животни, птици и риба влиянието им върху качеството и безопасността на храните. Разкрити са интимните механизми за развитие на липолитични процеси и взаимовръзката им с формирането на липидни хидропероксиди, спрегнати диенови и триенови структури и вторични продукти на автокаталитичните верижно-радикалови окислителни реакции, протичащи в месо, риба и птици. Изяснено е влиянието на някои ендогенни фактори върху инициирането, развитието и разпространението на процесите на липидна пероксидация в месните и рибни продукти. Предложени са технологични подходи за инхибиране на процесите на липидно и пигментно окисление в месните и рибни продукти като са разкрити възможностите за използване на разнообразни натурални биологично активни вещества с антиоксидантни свойства;

- + Изясняване на промените в рибни и месни продукти при обработката им със студ и технологичните възможности за подобряване на качеството и удължаване на срокът им на съхранение чрез: ултра бързо преохлаждане или електрохимично активиран анолит; предварителна повърхностна обработка с натурални антиоксиданти, глазиране на замразена риба с антиоксидантни разтвори, предварителното съхранение в лед (преди замръзване) добит от антиоксидантни разтвори, приложения на ядливи алгинатни покрития и повърхностна обработка със сух дестилиран екстракт от розови венчелистчета или L- аскорбинова киселина, добавяне на стабилизиращи вещества, вкл. натурални антиоксиданти;

- + Научно обосноваване на нова стратегия за производство на функционални месни продукти с редуцирано съдържание на нитрити, обогатени с натурални биологично активни компоненти. Разработен е нов технологичен подход за създаване на функционални месни продукти, обогатени с фреонов екстракти от подправки, сухи прахообразни екстракти от венчелистчета на маслодайна роза (*Rosa damascena* L.), изолат на дихидрокверцетин от сибирска лиственица (*Larix sibirica* Ledeb), плодове на годжи бери (*Lyium barbarum*), тиква (*Cucurbita moschata*), плодове на морски зърнастец (облепиха) (*Hippophae rhamnoides*) и брашно от тиквени семки (*Cucurbita pero* L.) и др.;

- + Научно обосноваване на нов метод, при който чрез комбиниране на опаковане на месо от кланични животни птици и риба, под вакуум или в модифицирана газова среда, богата на кислород, и предварителна повърхностна обработка с разтвори на натурални антиоксиданти с успех се стабилизира преснотата, запазват се органолептичните качествени показатели и се удължава срокът на съхранение;

- + Разкриване на технологичните възможности за ускорено зреење и сушене и подобряване на структурата на сурово-сушени колбаси чрез добавяне на лиофилизирани комбинирани стартерни култури;

- + Допълване и теоретично развитие на знанията за мариноването като подход за ускорено зреење на месото и подобряване на качеството и безопасността му;

- + Разкриване на зависимости между топлинната обработка и окислителните процеси при пържене и печене на риба, като е доказано образуването на спрегнати триени диени и триени и изменения на полиеновия индекс на ендогенните липиди;

- + Научно обосноваване на влиянието на начина на отглеждане и технологична обработка върху автолизата на DFD овче месо, качеството на месото от благороден елен, люспест и огледален шаран (*Cyprinus carpio* L.), руска (черноморско-азовска) есетра (*Acipenser gueldenstaedtii*) и нейният хибрид от сибирска есетра (*Acipenser baerii*) и чига (*Acipenser ruthenus*);

- + Изолиране и характеризиране на меланоидини, образувани при термична обработка на агнешко и свинско месо;
- + Разкриване на нови възможности за радиочестотна обработка и акустично подпомогнато замразяване на месни продукти и гъши черен дроб;
- + Създаване на нова стратегия за валоризация на отпадъчни странични продукти от производството на розово масло като фуражни фитонутриенти при хранене на селскостопански животни и птици;
- + Научно обосноваване на влиянието на някои екологични и технологични фактори върху качеството на месото и управлението на хранителните отпадъци;
- + Създаване на нова стратегия за оползотворяване на мъжки пилета от яйценосно направление като алтернативен източник на висококачествено птиче месо;
- + Създаване на нова стратегия за прилагане на алтернативни протеинови източници от инсекти - брашна от щурци (*Acheta domesticus*) и жълт брашнен червей (*Tenebrio molitor* L.) в месни продукти.

Чл.-кор. СТЕФАН ДРАГОЕВ е участвал в 4 международни и 20 национални научни разработки, както следва: 4 международни проекта - два проекта по програма **Tempus** и по един по програма **Leonardo da Vinci** на ЕС и двустранен българо-белгийски проект; 14 национални научни проекти с публично финансиране, от които на 5 е бил научен ръководител. Чл.-кор. СТЕФАН ДРАГОЕВ е ръководил 6 научно приложни проекти с финансиране от бизнеса. Той има над 290 внедрявания. Автор е на 229 разработени и внедрени технологии и стандартизационна документация за производство на повече от 2000 асортимента месни и рибни продукти; на 29 бр. системи за самоконтрол, основани на Добрите производствени и хигиенни практики и 34 бр. НАССР системи и Интегрирани системи за управление на качеството и безопасността на храните.

В качеството си на водещ проектант по част „Технология” с пълна проектантска правоспособност към КИИП (№ 02706) чл.-кор. СТЕФАН ДРАГОЕВ е автор на 152 бр. технически инвестиционни проекта по част „Технологична” на промишлени обекти в ХВП, храненето и кетъринга, както и на търговски обекти за хранителни стоки. Внедрените от чл.-кор. СТЕФАН ДРАГОЕВ технологии са с доказана ефективност в икономиката, социалната сфера и екологията. Повечето от разработките са подкрепени с положителни становища, мнения и отзиви. Общото финансиране на проектите надвишава 50 000 00 лв., като сумата, привлечена от чл.-кор. СТЕФАН ДРАГОЕВ за организации, в които е работил възлиза на повече от 1 500 000 лв.

Освен с интензивна научна работа, професионалното развитие на чл.-кор. СТЕФАН ДРАГОЕВ е характерно с активна преподавателска дейност и ангажираност по отношение подготовката на кадри. Чл.-кор. СТЕФАН ДРАГОЕВ е професор в Университета по хранителни технологии, гр. Пловдив, където чете лекции на студенти от ОКС „Бакалавър” и ОКС „Магистър” по 10 учебни дисциплини. Гост-професор е в Университета на Западна Македония, гр. Лерин – Република Гърция; Каунаския технологичен колеж, гр. Каунас – Република Литва; Алматинския технологичен университет, гр. Алмати – Република Казахстан. Бил е гост-професор в Павлодарския държавен университет „С. Торайгиров”, гр. Павлодар – Република Казахстан; Държавния университет на Семей „Шакарим”, гр. Семей – Република Казахстан; Алматинския технологичен университет, гр. Алмати – Република Казахстан; католическия университетски колеж на Сейнт Льовен (КаНо), гр. Гент – Кралство Белгия; Биологическия факултет на Пловдивския университет „Паисий Хилендарски”, гр. Пловдив – Република България.

Чл.-кор. СТЕФАН ДРАГОЕВ е автор на 16 учебни програми в УХТ, гр. Пловдив и има изведени над 200 лекционни курса. През дългогодишния си стаж като университетски преподавател чл.-кор. СТЕФАН ДРАГОЕВ е бил научен ръководител на повече от 250 дипломанта от ОКС „Бакалавър” и ОКС „Магистър”. Ръководил е над 100 дипломанти и повече от 10 индивидуални специализанти и повече от 10 курса по ЦПК с групи от 10 до 40 участника.

Чл.-кор. СТЕФАН ДРАГОЕВ е ръководил 8 успешно защитили докторанти, като 5 от тях са чуждестранни граждани. Защитилите докторанти понастоящем имат впечатляващи научни кариери и са уважавани учени, работещи, както следва: един професор и един доцент в УХТ - Пловдив; един главен асистент в Университет „Майка Тереза” - Скопие, Република Северна Македония; един доцент в Аграрен университет „Сайфатулин” - Астана, Република Казахстан; двама доценти и един главен асистент в Алматинския технологичен университет - Алмати, Република Казахстан. Един от докторантите е пенсионер, работил в Областна дирекция по безопасност на храните, гр. Пазарджик.

Чл.-кор. СТЕФАН ДРАГОЕВ е главен редактор на две научни списания, реферирани в Scopus и Web of Science и член на редколегиите на други шест научни издания, от които четири - в чужбина и две - в България.

Чл.-кор. СТЕФАН ДРАГОЕВ е член е на Академичния съвет и на Факултетния съвет на Технологичен факултет на Университет по хранителни технологии, гр. Пловдив; член е на Консултативния съвет по риба и рибни продукти към Министъра на земеделието и храните, на Експертния съвет на Асоциацията на месопреработвателите в България, асоцииран член е на Асоциация на производителите на рибни продукти БГ ФИШ. Член е на Съюза на учените в България, на групата контактни лица към Световните конгреси по наука и технология за месото (от 2004 г. насам).

Чл.-кор. СТЕФАН ДРАГОЕВ е експерт по ISO 22000:2018 и водещ одитор по Безопасност на храните (НАССР системи) към сертифициращите органи ”Bureau Veritas Certification” S.A. и „Сертификация” ЕАД от 2005 г. насам.

Той успешно създава и развива научна група към катедра „Технология на месото и рибата” в УХТ - Пловдив. Големият брой защитили докторанти и тяхното успешно следващо развитие е доказателство за създаването на школа в тази област.

Чл.-кор. СТЕФАН ДРАГОЕВ е лауреат на Четвъртите национални награди „Стоян Михайловски” за най-добър преподавател през 2015 г. в категория „Висше образование”.