

## Информация за финансиран на проект

<b>Наименование на конкурса:</b>
Конкурс за финансиране на фундаментални научни изследвания – 2022 г.
<b>Основна научна област:</b>
Селскостопански науки
<b>№ на договор:</b>
ВХ. № КП-06 ПН66/7 от 2022 г./ BG-175467353-2022-04-0022, тип 2
<b>Начална дата на проекта и срок на договора:</b>
36 (тридесет и шест) месеца
<b>Заглавие на проекта:</b>
„Изследване на връзките между метагеномните, физикохимичните и функционалните характеристики на традиционни сирена от България, Западните Балкани и Кавказ“
<b>Базова организация:</b>
Софийски университет „Св. Климент Охридски“
<b>Партньорски организации:</b>
Университет по хранителни технологии, гр.Пловдив
<b>Ръководител на научния колектив (академична длъжност, научна степен, име):</b>
доц. д-р Светослав Георгиев Димов
<b>Общ размер на договореното финансиране:</b>
350 000 лв.

**Резюме на проекта (до 1 стр. в рамките на полето по-долу):**

България е световно известна с производството на кисело мляко и някои видове сирена като бяло саламурено сирене и кашкавал. В България се произвеждат и много различни видове млечнокисели продукти, някои от които само в занаятчийски условия в определени райони. Такива са например черновитското зелено сирене, луковитския крокмач, меховото сирене, произвеждано в Родопите и някои други райони, родопската брънза и др. Както традиционно разпространените саламурени сирена и кашкавали, така занаятчийските регионални сирена и продукти, към момента, с някои единични изключения, са изследвани частично или въобще не са били изследвани.

Настоящото проектно предложение си поставя две основни цели: 1. Изследване на микробиотите на различни видове бели саламурени сирена и кашкавали в крайния продукт и в процеса на тяхното зреене; и 2. Изследване на микробиотите на различни регионални артизанални сирена и други млечнокисели продукти. По отношение на първата точка, основен акцент ще бъдат тези, които се приготвят от овче, козе или биволско мляко. По отношение на втората фокусът отново се поставя върху продуктите, които се произвеждат от овче, козе или биволско мляко, тъй като голяма част от тях се приготвят именно от такива млека, а и те са с доказано полезно за здравето действие. В рамките на проекта се предвижда и анализ на подобни млечнокисели продукти от някои други балкански държави и държави от Кавказ, за което ще съдействат чуждестранните участници в проекта. В рамките на предлаганото проектно предложение се предвиждат следните анализи: 1. Метагеномен анализ на микрофлората в крайните продукти; 2. Метагеномен анализ на микрофлората в процеса на зреене на продукта; 3. Биохимичен анализ на захарите, белтъците и мазнините в крайните продукти; 4. Биохимичен анализ на захарите, белтъците и мазнините в процеса на зреене; 5. Сравнителен анализ на микробиотите в различните видове сирена и млечнокисели продукти; 6. Цялостен протеомен и метаболомен анализ на основата на биоинформатичен анализ на данни от цялостно метагеномно shotgun секвениране на избрани продукти; и 7. Изолиране и характеризиране на щамове млечнокисели бактерии с пробиотичен потенциал от занаятчийски сирена. Популяризирането на резултатите се предвижда да се осъществи в две насоки: с помощта на специализирани научни публикации и участие в научни форуми, както и чрез популяризиране на резултатите сред широката общественост посредством презентации на изложения на сирена и други храни, но не на последно място и чрез изработката на интернет-страница на проекта, на която на достъпен език периодично ще бъдат представяне резултатите от работата по него.

Подобен проект е от особена важност за обществото, тъй като от една страна подобни млечнокисели продукти се явяват част от националното ни културно наследство, и от друга страна научните изследвания върху масови продукти като бялото саламурено сирене и кашкавала са предпоставка за доказване на тяхната уникалност, което се явява предпоставка за регистрирането им в Европейския съюз като „защитени наименования за произход“.

## Членове на научния колектив

<i>Организации/участници<sup>1</sup></i>	<i>Бележка<sup>2</sup></i>
<b>Базова организация:</b>	
Софийски университет „Св. Климент Охридски“	
<b>Ръководител на научния колектив</b>	
1. доц. д-р Светослав Георгиев Димов	
<b>Участници:</b>	
2. доц. Михаил Илиев	
3. доц. Деница Теофанова	
4. доц. Сена Карачанак	
5. проф. Таня Стратева	
6. доц. Славица Йосифовска	ЧУ
7. доц. Инга Базукян	ЧУ
8. д-р Константинос Пападимитриу	ЧУ
9. г-н Цветан Димитров	
10. гл. ас. Славил Пейков	
11. гл. ас. Ралица Илиева	
12. гл. ас. Димитрина Георгиева	
13. гл. ас. Меглена Китанова	
14. гл. ас. Мартин Димитров	
15. докт. Веселин Дойчинов	ДО
16. докт. Мая Атанасоска	ДО
17. докт. Димитър Данчев	ДО
18. докт. Михаела Станчева	ДО
19. студ. Евелина Манов	СТ
20. студ. Габриела Калафирова	СТ

<sup>1</sup> Отбележете академичната длъжност, научната степен, име и фамилия на всеки участник като включите и участниците, които са работили по проекта не през целия период за изпълнение на проекта

<sup>2</sup> Отбележете дали участникът в колектива е млад учен (МУ), постдокторант (ПД), докторанти (ДО) или студенти (СТ), или учен от чужбина (УЧ).

21. студ. Маргарита Попова	СТ
22. студ. Радина Андонова	СТ
23. студ. Николай Димитров	СТ
<b><i>Партньорска организация:</i></b>	
Университет по хранителни технологии, гр. Пловдив	
<b><i>Участници:</i></b>	
1. доц. Величка Гочева	
2. доц. Михаела Иванова	
3. д-р Анелия Георгиева	ПД
4. студ. Гюрсел Милязимов	СТ
5. студ. Еманоила Тодорова	СТ