



Бургаски държавен университет

„Проф. д-р Асен Златаров“

60 години академичен център за висше образование

ЛИЧНА ИНФОРМАЦИЯ

Диана Тодорова Инджелиева



- Бургаски държавен университет „Проф. д-р Асен Златаров“
Парк „Езеро“, Колеж по туризъм, каб. 110
- Телефон 0889 624 623
- E-mail dindjelieva@abv.bg
- Уеб-сайт
- Социална мрежа/чат

ПРОФЕСИНАЛЕН ОПИТ

- 01/06/1996 → **Главен асистент**
Бургаски държавен университет "Проф.д-р Ас.Златаров", гр.Бургас, ул. "Проф. Якимов" №1
<https://btu.bg/index.php/bg/>
- 2006-2015 **Хоноруван преподавател**
Международен колеж - Добрич
<https://mk-edu.eu/>
- 2003-2017 **Хоноруван преподавател**
ЧПК „Васил Левски“ – Бургас
<http://www.collegelevski.org>
- 01/04/1995 - 31/05/1996 **Инженер-технолог**
"Анада" ЕАД, гр. Несебър
- 01/03/1994 - 20/03/1995 **ЕТ "Вас и синове", гр.Бургас**
- 03/08/1992 - 24/02/1994 **ЕТ "Орион БВ", гр.Бургас**

ОБРАЗОВАНИЕ

- 03/10/2013) **Доктор, Диплома № 046 от 07.10. 2013 г.**
Университет по Хранителни Технологии – гр. Пловдив
- 01/09/1985 - 11/07/1990 **Образователна и Научна Степен „Доктор“ по 5. Технически науки, 5.12. Хранителни технологии**
Иженер-технолог по "Технология на месото и рибата"
Университет по Хранителни Технологии – гр. Пловдив
- 26.04.2013 **ОКС „Магистър“, специалност "Технология на животинските хранителни продукти, консервирането и общественото хранене"**
Свидетелство за степен на владеење на английски език № 29.13.2013.
Университет „Проф. д-р Ас. Златаров“, Отделение за СДК
- 11.03.2010 **Сертификат по Сомелиерство № 833 / 11.03.2010**

Асоциация на сомелиерите в България

- 19.07.2015 **Удостоверение за майсторски клас на тема „Совиньон блан”**
Национална лозаро-винарска камара, лектор международен експерт и дегустатор Давид Кобболт
- 04.1998 **Сертификат от курс на обучение „Consumer Behaviour and Quality in Hospitality Operations“**
Oxford Brookes University, UK
- 03.1997 **Сертификат от курс на обучение „Hospitality Organisation Management“**
Oxford Brookes University, UK

ПРЕПОДАВАНИ ДИСЦИПЛИНИ

Колеж по туризъм

„Стокосзнание и сензорен анализ на храни и напитки“, ОКС „Проф.бакалавър“
„Сомелиерство“, ОКС „Проф.бакалавър“
„Основи на нутрициологията“, ОКС „Проф.бакалавър“
„Хранителни продукти за целенасочено хранене“, ОКС „Проф.бакалавър“
„Кетърингови системи“, ОКС „Проф.бакалавър“
„Организация на събития и кетъринг“, ОКС „Проф.бакалавър“

Факултет по обществени науки

„Традиции и кулинарна идентичност“, ОКС „Бакалавър“
„Сомелиерство“, ОКС „Бакалавър“

Факултет по технически науки

„Технология на месото и рибата и продукти от тяхната преработка“, ОКС „Бакалавър“

НАУЧНА ДЕЙНОСТ



Бургаски държавен университет

„Проф. д-р Асен Златаров“

60 години академичен център за висше образование

Списък публикации

Инджелиева, Д. 2013. Изследване характеристиките на *Lactobacillus plantarum* в стартерни култури за сурово-сушени месни продукти, автореферат на дисертационен труд за присъждане на образователна и научна степен “Доктор” по научна област 5. Технически науки, професионално направление 5.12. Хранителни технологии.

Монография: Технологични възможности за приложение на стартерни култури от микрококи в производството на традиционни сурово-сушени месни продукти, Диана Инджелиева, 2018, Изд. "Флат", Бургас, ISBN 978-619-7125-49-8

Indzhelieva Dijana, Valkova-Jorgova Katja, Kuzelov Aco, Andronikov Darko. 2015. The impact of starter culture on the pH and the content of lactic and volatile fatty acids in boiled-smoked sausages. *Tehnologija mesa*, vol. 56, 1, p.34-41. Belgrade, 24.07. 2015

Indzhelieva, Diana. 2016. Effects of different starter cultures on the sensory characteristics of raw-dried meat product - Strandzhansko djado. - *Annual of Assen Zlatarov University*, Burgas, v. XLV – I, p.73-76.

Indzhelieva Diana. 2016. Study of the technological capabilities for usage of beet products in the production of boiled sausages. *Chemical Senses*, Issue 9 (2), Vol. 41. "Oxford University Press" p. 922-928. 5-Yr impact factor: 2.886, ISSN: 0379-864X

Indzhelieva D. 2017. Research of the effects of enzyme preparation with collagenase activity on the protein fraction of cooked structural short shelf-life sausages. *Problems of Modern Science and Education*, № 4 (86), p. 23-27 DOI: 10.20861/2304-2338-2017-86

Andronikov, D., K. Mojsov, A. Janevski, A. Kuzelov, E. Sofijanov, D. Indzhelieva. 2017. Proximate composition, microbiological quality and sensory characteristics in different types of pates. Научни трудове на Университет по хранителни технологии, т. 64 (1) с. 80 -83.

Pavel Chorbazhiev, Dilyana Gradinarska, Katya Valkova-Jorgova, Aco Kuzelov, Diana Indzhelieva (2020). Effect of type and level of collagen supplements on morphological characteristics of cooked sausages. *Journal of Hygienic Engineering and Design*, Vol. 30, pp. 40-47.

Indzhelieva D., K. Jorgova. 2022. Possibilities for using blood as a food product. *European Journal of Technical and Natural Sciences* № 1–2 2022, p. 27-31, ISSN 2414-2352.

Gradinarska D., D. Indzhelieva, D. Mitreva, K. Jorgova. 2023. Oxidative transformations in meat lipids of a nitrite-free ham, dried and aged in natural drying-air conditions. *European Journal of Technical and Natural Sciences* № 4–5 2023, p. 22-29, ISSN 2414-2352. ICV 2022: 92.08.

Участие в научни проекти, програми, конференции

Indzhelieva, D. A. Kuzelov, N. Taškov, D. Saneva, D. Metodievski. 2014. Ispitvanje potencijalnoc probiotica – *Lactobacillus plantarum* soj L₆ izolovanog iz „Karlovske kobasice“, XIX Savetovanje o Biotehnologiji sa međunaridnim učešćem, 07. – 08. Mart 2014. Vol 19. (21), p. 319-324. University of Kraguevac Faculty of Agronomy Cacak.

Инджелиева, Диана. 2015. Влияние на стартерна култура от млечнокисели бактерии и бифидобактерии върху аминокиселинния състав и остатъчното съдържание на нитрити във варено-пушени колбаси. Сборник с доклади от научна конференция с международно участие на Русенски университет „Ангел Кънчев“ - филиал Разград, 16-17.10.2015 г., т. 54, серия 10.2, с. 178-183.

Инджелиева, Диана, Д. Градинарска, П. Чорбаджиев. 2016. Изследване влиянието на бактериален ензимен препарат с колагеназна активност върху белтъчната фракция на варени малотрайни колбаси. - Сборник с доклади от научна конференция с международно участие на Русенски университет „Ангел Кънчев“ - филиал Разград, 04 -05.11.2016 г. – т. 55, серия 10.2, с. 8-12.

Indzhelieva Diana, K. Valkova-Jorgova, D. Gradinarska. 2017. Application of dietary fiber in raw-smoked sausage type “Petrohan”. 56th Science Conference of Ruse University, Bulgaria, 2017, Volume 56, book 10.2. pp. 40-45 ISSN 1311-3321

. Участие в международен проект по програма Erasmus+ - SHAPING THE FUTURE EDUCATION IN TOURISM (FET); October 2016 – April 2019.

Участие по програма Erasmus+, Macedonia, 04. – 08. September 2017

Интегриран подход за оценката на антиоксидантния потенциал на натурални антиоксиданти като катехини, флавоноиди, полифеноли и витамини в сурово-сушени месни продукти, 16.11.2021 г. 60 години, Конкурс за финансиране на фундаментални научни изследвания – 2021 г., № договор: КП-06-Н57/9, Общ размер на договореното финансиране: 170 000 лева.



Бургаски държавен университет

„Проф. д-р Асен Златаров“

60 години академичен център за висше образование

