

D.Sc. Stefan Dragoev

**Professor and Vice Rector of University of Food Technologies
Corresponding Member of Bulgarian Academy of Sciences**

Personal

Year of birth: 1963

Place of birth: Dobrich, Bulgaria **Nationality:** Bulgarian

Contact information

Tel. no: ++359 894 33 79 89 / ++359 899 82 99 20

E-mail: logos2000lt@gmail.com, vicerector_scienc@uft-plovdiv.bg

Education

Sept. 1981 – June 1986: M.Sc. in Food Technology and Nutrition, Technological Faculty, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria

Sept. 1986 – Sept. 1991: Ph.D. student in Meat & Fish Processing Technology, Technological Faculty, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria

Dec. 2007: Doctor of Sciences in Meat & Fish Processing Technology, Technological Faculty, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria

Post-doctoral training

April 1996 – June 1996: Post-doctoral fellow, Dept. of Food Technology, School of Applied Science and Technology, University of Humberside & Lincolnshire, Campus of Great Grimsby, United Kingdom.

April 1997 – July 1997: Post-doctoral fellow, Dept. of Catering and Hospitality Management, University of Bournemouth, Campus of Bournemouth, United Kingdom.

April 1998 – June 1998: Post-doctoral fellow, Division of Meat Science, Dept. of Sensorial Assessment and Aroma Evaluation of Meat, Dept. of Meat Colour Evaluation, Dept. of Meat Biochemistry, INRA, Station sur la Viande, Clermont-Ferrand, France.

Employment

Sept. 1986 - April 1989: Engineer-Technologist in the Department Sausages & Delicatessen Meat Products, Meat Processing Plant Rodopa, Dobrich, Bulgaria.

March 1993 – Dec. 1999: Vice-president and Chief Production Manager, Nutrim Ltd., Plovdiv, Bulgaria.

Sept. 1999 – today: Lead Project Designer and Owner, Logos 2000 Ltd., Plovdiv, Bulgaria.

May. 2009 – Nov. 2011: Consultant Engineer-Technologist in the Department Meat Products, Meat Processing Plant Borex Ltd., Pazardgik, Bulgaria.

May 1st 1989 – October 15th, 1998: Assistant Professor, Department of Meat & Fish Technology, Technological Faculty, University of Food Technology, Plovdiv, Bulgaria.

October 16th, 1998 – April 27th, 2009: Associate Professor, Department of Meat & Fish Technology, Technological Faculty, University of Food Technology, Plovdiv, Bulgaria.

April 28th, 2009 – today: Professor, Department of Meat & Fish Technology, Technological Faculty, University of Food Technology, Plovdiv, Bulgaria.

Dec. 14th, 2014 – today: Corresponding Member of Bulgarian Academy of Sciences

Administrative work

March 15th, 2012 – Jan. 31st, 2016: Deputy Dean of Technological Faculty, University of Food Technology, Plovdiv, Bulgaria.

Feb. 1st, 2016: - present: Vice Rector on Research and Business Partnership of University of Food Technology, Plovdiv, Bulgaria.

Scientific interests

1. Inhibition of lipid peroxidation in meat and fish products
2. Natural antioxidants application during meat and fish processing
3. Meat and fish quality
4. Programming and management the composition and technology of meat products for dietary nutrition
5. Extrusion of connective tissue containing pork raw materials
6. Effect of gamma rays and organophosphoric pesticides on the red meat quality and safety
- 7.
8. Research projects participation

Experience in the programme formulation of the Commission of the EU and the project implementation and contracting of the EC:

1994 – 1997: JEP 07630-94 TEMPUS -PHARE PROJECT Food and Beverage Quality Management.

1995 – 1998: JEP 09905-95 TEMPUS -PHARE PROJECT Production and Industrial Transformation of Animal Food Products.

1998 – 2000: JRP 9052-98 INCO/COPERNICUS PROJECT The Effect of Rancidity Development on the Quality of Traditionally Processed Fish and Methods of Inhibition of Rancidity

2002 – 2004: Contract № BG/03/B/F/PP-166026 LEONARDO DA VINCI PROGRAMME Training for Processing of Safety Meat Products.

He was participated in more than 30 research projects with national financing in the field of meat and fish technology and new product development, and of the 15 of these research projects has been the Leader.

He was presented posters and oral presentations of the 44th International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST) in The Hague, Netherlands – 1994; 48th ICoMST in Barcelona, Spain – 1998;

50th ICoMST in Helsinki, Finland – 2004; 51st ICoMST in Baltimore, USA – 2005; 52nd ICoMST in Dublin, Ireland – 2006; 53rd ICoMST in Beijing, China – 2007; 54th ICoMST in Cape Town, South Africa – 2008; 55th ICoMST in Copenhagen, Denmark – 2009; 56th ICoMST in Jeju island, South Korea – 2010; 57th ICoMST in Ghent, Belgium – 2011, and 59th ICoMST in Izmir, Turkey – 2013.

He was participated in International symposiums and colloquiums in Germany in Leipzig - 1986, and Berlin - in 1993, and 1997.

Languages

Bulgarian (native), English, Russian, French.

Scientific societies

Member of Contact Persons Group of International Congress of Meat Science and Technology, Helsinki, Finland.

Member of Union of Scientist of Bulgaria, Branch Plovdiv, Bulgaria.

Member of Expert Counsel of Association of Meat Processors of Bulgaria (AMB), Sofia, Bulgaria.

Member of Expert Counsel of Association of Fish Processors of Bulgaria (BG FISH), Sofia, Bulgaria.

Member of the Chamber of Engineers in Investment Design, Section Technology, Plovdiv College.

Awards

Oct. 29th, 2015: The best lecturer of Bulgaria for 2015 in the field of higher education, winner of the prize “Stoyan Mihailovski”, awarded by the Confederation of Labor “PODKREPA”, Sofia, Bulgaria.

Fellowships

He did not receive scholarships

Invited lecturer

2011: Saint Leuven University, Campus Ghent, Belgium.

2014: Shakarim Semey State University, Semey, Kazakhstan.

2015: Pavlodar State University named after S. Toraigyrov, Pavlodar, Kazakhstan.

2016: Almaty Technological University, Almaty, Kazakhstan.

2016: Western Macedonia University of Applied Sciences, Campus Florina, Greece

SCIENTIFIC PUBLICATIONS

CONFERENCE AND CONGRESS REPORTS AND POSTERS, PUBLISHED IN FULL TEXT

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.

2. Danchev, St., Popivanova M., **Dragoev St.** (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.
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.
4. **Драгоев, Ст.,** Попиванова М. (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.
5. Попиванова, М., Данчев Ст., Йорданов Бл., **Драгоев Ст.,** Рибарова Ф., Горанов Ив., Цветкова Е. (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.
6. Popivanova, M., Danchev S., Jordanov B., **Dragoev S.,** Ribarova F., Goranov I., Tzvetkova E. (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.
7. **Драгоев, Ст.,** Данчев Ст., Попиванова М., Василев К. (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.
8. Попиванова, М., Василев К., Кръстева А., Данчев Ст., **Драгоев Ст.** (1990). Технология за производство на диетични колбаси, предназначени за хранене на болни от стомашно-чревни и жлъчно-чернодробни заболявания, Симпозиум „Рационално хранене и готови храни“, Май 10, 1990, Пловдив, България: 9.
9. **Dragoev, S.,** Popivanova M., Danchev S., Wassilev K., Jordanov B. (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.
10. Popov, I., **Dragoev S.,** Hristov H., Boyadjiev N. (1990). Evaluation of the biological effectiveness of sausages with modelled amino acid and fatty acid compositions, Proc. 36th International Congress of Meat Science and Technology, August 27 - September 1, Havana, Cuba, **3**: 812-818.
11. Wassilev, K., Popivanova M., Danchev S., **Dragoev S.** (1990). Application of combined protein preparations in dietary meat products, Proc. 36th International Congress of Meat Science and Technology, August 27 - September 1, Havana, Cuba, **3**: 838-841.
12. **Dragoev, S.,** Vasilev K., Danchev St., Milanova M., Georgiev St. (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.

13. Georgieva, P., **Dragoev S.** (1993). A modification of the linear optimization model for modelling the composition of food products, Proc. 1st Berlin Colloquium on Statistical and Mathematical Modeling in the Fields of Food Science, Boitechnology and Enveronment, October 11 - 15, Berlin, Germany: 82 - 85.
14. Чан Тхи Зунг, Кьосев Д., **Драгоев Ст.**, Дончев В. (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.
15. **Драгоев, Ст.**, Кьосев Д., Писков Св. (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.
16. Кьосев, Д., **Драгоев Ст.**, Кръстев, К., Писков Св., Маслинков Ив. (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.
17. **Dragoev, S.**, Wassilev K. (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. 40th International Congress of Meat Science and Technology, August 28 - September 2, The Hague, Netherlands, **S-VI(B)**: 614-622.
18. **Dragoev, S.**, Danchev S., Zlatev T., Nikolova N., Todorov B. (1994). Studies on the influence of the combined effect of organophosphoric pesticides and gamma rays upon the colour properties of lamb muscles, Proc. 40th International Congress of Meat Science and Technology, August 28 - September 2, The Hague, Netherlands, **S-VI(A)**: 401-408.
19. **Dragoev, St.**, Danchev S., Zlatev T., Nikolova N., Todorov B. (1994). Studies on the Influence of the combined effects of the organophosphoric pesticides and gamma rays upon the hydrophilic properties of lamb, Proc. 40th International Congress of Meat Science and Technology, August 28 - September 2, The Hague, Netherlands, **S-VI(A)**: 391-398.
20. Borpuzari, R. N., Panchev I., Bochkova K., **Dragoev S.** (1994). Relationships between water activity and certain other physicochemical properties of Bulgarian sausage prepared with selected micrococcus started cultures, Proc. 40th International Congress of Meat Science and Technology, August 28 - September 2, The Hague, Netherlands, **S-VI(A)**: 341-348.
21. **Драгоев, Ст.**, Данчев Ст., Златев Т., Николова Н., Тодоров Б. (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.
22. **Dragoev, S.**, Valkova K., Wassilev K. (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.

23. Bojadshiev, D., **Dragoev S.**, Bojadshiev N., Hristov H., Georgieva P. (1997). Mathematical modelling of the structure of no gluten product for children with protein-energy insufficiency, Proc. 2nd Berlin Colloquium on Statistical and Mathematical Modelling in the Fields of Food Science, Biotechnology and Environment, October 7-10, Berlin, Germany, Technical University of Berlin: 210 - 214.
24. **Dragoev, St.**, Nikolova N., Todorov B. (1998). Effect of low doses irradiation and acute organophosphorous pesticide poisoning of swains on the quality of lard obtained, Proc. of 44th International Congress of Meat Science and Technology August 30 – September 4, Barcelona, Spain, **1(A62)**: 384-385.
25. **Dragoev, St.**, Nikolova N., Todorov B. (1998). A study on the changes of pork fatty tissue caused by low doses irradiation and Organophosphorous pesticide poisoning, Proc. of 44th International Congress of Meat Science and Technology August 30 – September 4, Barcelona, Spain, **1(A62)**: 386-387.
26. **Драгоев, Ст.**, Данчев Ст., Кьосев Д. (1998). Изследване върху липидната пероксидация на замразено месо, Юбилейна научна конференция "Развитие на хранителна наука, техника и технология' 98" (РХНТТ' 98) с международно участие, 14-16 Май 1998, Пловдив, ВИХВП. Научни трудове на ВИХВП, **43(1)**: 129-135. - **1 citation**
27. **Драгоев, Ст.**, Василев К., Данчев С., Кьосев Д., Костадинова Е. (1998). Проучване върху оксидативните промени в птици разфасовки и влиянието им върху качеството на месото, Юбилейна научна конференция "Развитие на хранителна наука, техника и технология' 98" (РХНТТ' 98) с международно участие, 14-16 Май 1998, Пловдив, ВИХВП. Научни трудове на ВИХВП, **43(1)**: 333-340.
28. Йорданов, Д., Янчев И., **Драгоев С.**, Пилчева Ю. (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.
29. 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.
30. Nikolova N., **Dragoev St.**, Todorov B. (2001). Influence of radiation and organophosphorous pesticides on the proximate composition of pork, Proc. of 31st Annual Meeting of ESNA September 8 - 12, Chania, Crete, Greese, **1(2)**: 11.
31. Балев, Д., **Драгоев Ст.** (2003). Проучване на възможностите за ограничаване на липиднопероксидационните процеси при производството на луканки, Пленарен доклад на Девото заседание на VII Национален конгрес по хранене с международно участие, Варна, Май 15-17, 2003, Сборник резюмета: 175. (Устно представен доклад).
32. Балев, Д., **Драгоев Ст.**, Атанасова Т. (2003). Антиоксидантен ефект на розмаринови концентрати и рутин върху липидната пероксидация в сурово-сушени месни продукти, Юбилейна научна конференция с международно участие "Хранителна наука, техника и

технологии – 2003" - 50 години Университет по хранителни технологии, Пловдив, 15-17 Октомври 2003, Научни трудове, **30**(1): 214-220.

33. Китановски, Д., Василев К., **Драгоев Ст.** (2003). Проучване на функционалните свойства на говеждо месо, Юбилейна научна конференция с международно участие "Хранителна наука, техника и технологии – 2003" - 50 години Университет по хранителни технологии, Пловдив, 15-17 Октомври 2003, Научни трудове, **30**(1): 206-213.

34. **Драгоев, Ст.**, Балев Д., Златанов Маг. (2004). Влияние на липидната пероксидация върху качеството на нестерилни рибни продукти, Научна конференция с международно участие "Хранителна наука, техника и технологии - 2004" Университет по хранителни технологии, Пловдив, 27- 29 Октомври, 2004, Научни трудове, **31**(3): 383-390.

35. **Драгоев, Ст.**, Балев Д., Златанов Маг. (2004). Липиднопероксидационни изменения при пържене и печене на риба, Научна конференция с международно участие "Хранителна наука, техника и технологии - 2004" Университет по хранителни технологии, Пловдив, 27- 29 Октомври, 2004, Научни трудове, **31**(3): 391-396.

36. **Dragoev, S.**, Balev D., Stoychev D. (2004). A technological study on the lipid peroxidation in ground meat and prolongation the shelf life. Chemical and microbiological properties, Proc. of 50th International Congress of Meat Science and Technology, August 8-13, 2004, Helsinki, Finland, Microbiology and safety, **3**: 603-606.

37. **Dragoev, S.**, Balev D. (2004). An application of blend of natural antioxidants in dry fermented sausages, Proc. of 50th International Congress of Meat Science and Technology, August 8-13, 2004, Helsinki, Finland, Microbiology and safety, **3**: 599-602.

38. **Dragoev, S.**, Balev D. (2005). Stabilization of dry fermented "lukanka" type sausages with natural antioxidants blend, Proc. 51st International Congress of Meat Science and Technology, August 7-12, 2005, Baltimore, Maryland, USA, Meat safety, **5**: 1242-1250.

39. **Dragoev, S.**, Balev D. (2006). Effect of natural antioxidants on lipolysis and pH of dry fermented sausages "Lukanka" type, Proc. 52nd International Congress of Meat Science and Technology, August 13-18, 2006, Dublin, Ireland, (Edited by Declaan Troy, Rachel Pearce, Briege Byrne, Joseph Kerry), Wageningen Academic Publishers, Wageningen, The Netherlands: 451-452.

40. **Dragoev, S.**, Balev D. (2006). Sensory and colour characteristics of Bulgarian dry fermented sausages with addition of natural antioxidants, Proc. 52nd International Congress of Meat Science and Technology, August 13-18, 2006, Dublin, Ireland, (Edited by Declaan Troy, Rachel Pearce, Briege Byrne, Joseph Kerry), Wageningen Academic Publishers, Wageningen, The Netherlands: 449-450.

41. **Dragoev, S.**, Balev D., Vulkova-Jorgova K. (2007). Inhibition of lipid oxidation in dry fermented sausages using rosemary extracts, Proc. 53rd 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.

42. Vulkova-Jorgova, K., Danov K., **Dragoev S.**, Vasilev K. (2007). Study of combined starter culture for accelerated ripening of dry fermented sausages, Proc. 53rd 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.

43. **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*). Международна научна конференция „Хранителна наука, техника и технологии’ 2008”, УХТ-Пловдив, 24-25 Октомври 2008. Научни трудове, **35**(1): 41-46.

44. **Dragoev, S.** (2008). Influence of the primary handling and preliminary storage in ice before frizzling on the lipid oxidation of mackerel (*Scomber scombrus*). Международна научна конференция „Хранителна наука, техника и технологии’ 2008”, УХТ-Пловдив, 24-25 Октомври 2008. Научни трудове, **35**(1): 47-52.

45. **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. 54th International Congress of Meat Science and Technology, August 10-15, 2008, Cape Town, South Africa, **3A (3): 1-3**.

46. Valkova-Jorgova, K., Danov K., Gradinarika D., **Dragoev, St.** (2008). Effect of probiotic starter culture on the cell fraction of semidried raw sausages. Proc. 54th International Congress of Meat Science and Technology, August 10-15, 2008, Cape Town, South Africa, **3B(6): 1-3**.

47. **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.

48. Балев, Д., Иванов Г., Ненов Н., Николов Хр., Василев К., **Драгоев, Ст.** (2009). Протеолитични промени при хладилно съхранение на сурово-сушени месни продукти съдържащи екстракти от подправки. Международна научна конференция „Хранителна наука, техника и технологии’ 2009”, УХТ-Пловдив, 23-24 Октомври 2009. Научни трудове, **36**(1): 9-14.

49. Балев, Д., Иванов Г., Ненов Н., Николов Хр., Василев К., **Драгоев, Ст.** (2009). Влияние на екстракти от *Piper nigrum* и *Cuminum cyminum* върху окислителната стабилност на сурово-сушени месни продукти по време на хладилно съхранение. Международна научна конференция „Хранителна наука, техника и технологии’ 2009”, УХТ-Пловдив, 23-24 Октомври 2009. Научни трудове, **36**(1): 15-20.

50. Balev, D., **Dragoev, St.**, Valkova-Jorgova K. (2009). Study of the mechanism of lipid peroxidation initiation in dry fermented sausages. Proc. 55th International Congress of Meat Science and Technology, August 15-21, 2009, Copenhagen, Denmark, **PE 4(03): 450-453**.

51. **Dragoev, S.G.**, Balev D. K., Vassilev, K.P., Nenov, N.S. (2010). Effect of new *pepper* and *cummin* Freon extracts on the proximate composition and sensory properties of Bulgarian type fermented sausage (sudjuk). Proc. 56th International Congress of Meat Science and Technology, August 15-20, 2010, Jeju, South Korea, (Poster E034)

52. Staykov, A. S., Vassilev K. P., **Dragoev St. G.**, Balev D. K. (2011). Stabilization of the MAP chilled Vial Colour by Natural Antioxidant Dihydroquercetin. Proc. 57th ICoMST, Genth, Belgium, 7 – 12 August 2011, 2: P191

9. Vlahova-Vangelova, D., Vassilev K.P., Balev D.K., **Dragoev S.G.**, Dragoeva P.S. (2013). Functional and morphological changes in poultry fillets during acid marinating with sodium lactate. Proc. 59th ICoMST, Izmir, Turkey, 19 – 23 August 2013, Poster S6B-10.

10. Влахова-Вангелова, Д., Абжанова Ш., **Драгоев С.Г.** (2013). Влияние на вида на маринование върху морфологичните и органолептичните характеристики на овче месо. Международна научна конференция „Хранителна наука, техника и технологии“ 2013”, УХТ-Пловдив, 18 - 19 Октомври 2013. Научни трудове, **40(1)**: 237 – 241.

11. **Драгоев, С.Г.**, Влахова-Вангелова, Д. (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.

53. Kitanovski, V. D., Kitanovski D. P., **Dragoev S.G.**, Balev D.K., Vlahova-Vangelova D.B. (2014). Fatty acid composition of the Californian rainbow trout and its hybrid golden rainbow trout. Научна конференция „Хранителна наука, техника и технологии“ 2014”, УХТ-Пловдив, 24 - 25 Октомври 2014. Научни трудове, **41(1)**: 133-136.

54. Vlahova-Vangelova, D., Balev D., **Dragoev S.**, Kapitanski B., Mihalev K., Doncheva T. (2014). Influence of goji berry, pumpkin powder and rose petal extract on the quality of cooked sausages with reduced nitrite content. FoodTech Congress (II International Congress Food Technology, Quality and Safety & XVI International Symposium Feed Technology), 28-30 October 2014, Novi Sad, Serbia. Food & Feed Research, **41(2)**: 1 - 6.

55. Balev, D., Vlahova-Vangelova D., **Dragoev S.**, Mihalev K., Doncheva T. (2014). Development of new functional cooked sausages by addition of rose petal extract. FoodTech Congress (II International Congress Food Technology, Quality and Safety & XVI International Symposium Feed Technology), 28-30 October 2014, Novi Sad, Serbia. Food & Feed Research, **41(2)**: 111-117.

12. Игенбаев, А. К., Амирханов К. Ж., **Драгоев Ст. Г.**, Асенова Б. К., Байкадамова А. М. (2015). Маркетинговые исследования потребительского рынка мясных продуктов для геродитического питания, Международна научна конференция „Хранителна наука, техника и технологии 2015“, 25 - 26 Октомври 2015, Пловдив, Научни трудове на Университет по хранителни технологии, **42(1)**: 840 - 843.

13. Китановски, В. Д., Китановски Д. П., Драгоев Ст. Г., Василев К. В., Йошевска Ел. (2015). Органолептични характеристики на полусухожилния мускул (m. *Semimembranosus*) и дългия мускул на гърба (m. *Longissimus dorsi*) при три породи едри преживни животни Симентал, Фризиец и Буша, Международна научна конференция „Хранителна наука, техника и технологии 2015“, 25 - 26 Октомври 2015, Пловдив, Научни трудове на Университет по хранителни технологии, **42(1)**: 153 - 157.

14. Влахова-Вангелова, Д. Б., **Драгоев Ст. Г.**, Балев Д. К., Асенова Б. К., Амирханов К. Ж., Игенбаев А. К. (2016). Ефект маринования на цветовых характеристик конина, Республиканской научно-практической конференции „Современные проблемы развития текстильной и легкой промышленности“, 27 ноября 2015 г., Семей, Казахстан, Вестник Государственного университета города Семей имени Шакарима, **2(73)**, (in press).
15. Киришева, Г., Балев Д., **Драгоев Ст.**, Ненов Н., Влахова-Вангелова Д. (2016). Прилагане на фреоновии екстракти от подправки при производството на салам "Хамбургски". Научни трудове на Университет по хранителни технологии, **43(1)**: (in press).
16. Влахова-Вангелова, Д., Балев Д., **Драгоев Ст.**, Киришева Г. (2016). Развитие на технологичните и органолептични свойства на месо чрез маринование в суроватка. Научни трудове на Университет по хранителни технологии, **43(1)**: (in press).
56. Китановски, В., Влахова-Вангелова Д., **Драгоев Ст.**, Китановски Д. (2016). Влияние на албинизма върху качеството на охладена дъго- ва пъстърва (*Oncorhynchus mykiss*). Научни трудове на Университет по хранителни технологии, **43(1)**: (in press).
57. **Драгоев, Ст.**, Балев Д., Влахова-Вангелова Д. (2016). Подобряване на функционалните характеристики на птиче месо чрез обогатяване на фуража на пилета бройлери с натурални биологично активни компоненти. 7^{ма} Годишна научна конференция с международно участие "Иновации в аграрната наука за ефективно земеделие", 29-30 Септември 2016, Земеделски институт, Селскостопанска академия, Шумен. Пленарен доклад: (in press).

RESEARCH ARTICLES

1. **Драгоев, Ст.**, Георгиева П., Христов Хр. (1986). Математическо моделиране на белтъчни смеси за диетично хранене, Научни трудове на ВИХВП, **33(2)**: 251-259.
2. Кьосев, Д., Дончев В., Тодоров М., **Драгоев Ст.** (1987). Технологично изследване на състава на малотраен колбас от риба хек, Хранително-промишлена наука, **3 (1)**: 15-19.
3. Христов, Хр., Попов Ив., Гайдаджиев Хр., Балтаджиева М., Едгарян М., Власева Р., Георгиева П., **Драгоев Ст.** (1987). „Реномикс“ – нов белтъчен продукт за диетолечение при хронична бъбречна недостатъчност, Хранително-промишлена наука, **3(1)**: 10-14.
4. **Драгоев, Ст.**, Данчев Ст. (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.
5. **Драгоев, Ст.**, Попиванова М., Вълкова К., Банкулси К., Рибарова Ф. (1990). Влияние на термичната обработка върху аминокиселинната балансираност на диетични колбаси с моделиран състав, Научни трудове на ВИХВП, **37(3)**: 63-73.
6. **Драгоев, Ст.**, Атанасов А., Бояджиев Н. (1992). Оптимизиране на състава на белтъчни смеси за хранене на спортисти, Хранителна промишленост, **41(5-6)**: 20-23.

7. **Драгоев, С.,** Василев К. (1993). Приложение на препарат от кожички на парени свине при производството на варени малотпайни 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.
8. Кьосев, Д., **Драгоев Ст.** (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.
9. Данчев, Ст., **Драгоев Ст.** (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.
10. **Драгоев, Ст.,** Данчев Ст. (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.
11. **Драгоев, Ст.,** Данчев Ст., Златев Т., Николова Н., Тодоров Б. (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.
12. **Dragoev, S.,** Dechkova S., Danchev S., Chalamov Y. (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. **IF = 0,136**
13. **Dragoev, S.,** Danchev S., Dechkova S., Chalamov Y. (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. **IF = 0,136**
14. **Dragoev, St.,** Danchev St., Zlatev T., Nikolova N., Todorov B. (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. **IF = 0,475**
15. **Драгоев, Ст.,** Василев К., Бошкова К. (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.
16. **Драгоев, С.,** Василев К. (1996). Приложение на препарат от кожички на парени свине при производството на варени малотпайни колбаси. Влияние на препарата върху структурномеханичните свойства на готовия продукт, Хранителна наука и технологии, **1**(1): 9-12.
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.

18. **Dragoev, St.,** K. Wassilev., W. Schnäkel (1997). Optimisierung des Heissextrusion prozesses von Weizengries und Swainenschwarte Enthaltenden Gemischen, Beiträge zur Wissenschaft, Technologie und Gestaltung, Fachhochschule Anhalt, Bernburg, № 23/1997: 1-16.
19. **Dragoev, St.,** St. Danshev (1997). An Investigation on the lipid peroxidation in ground meat, Хранителна наука и технология, **2**(4-6): 5-9.
20. Кьосев, Д., **Драгоев Ст.,** Христова Ц. (1997). Проучване на промените в мазнините при съхранение на замразено филе от толстолоб. Хранителна наука и технология, **3**(1-2): 7-11.
21. **Драгоев, Ст.,** Димитров А., Кунчева П. (1997). Изолиране и характеристика на меланоидини от термично обработено агнешко и свинско месо. Научна конференция „Хранителна наука и технология’ 97”, Научни трудове на ВИХВП, **42**(1): 81-86.
22. Възелов, Е., Бояджиев Н., Драгоев Ст. (1998). моделиране и оптимизиране на състава на хранителна формула за болни, поставени на хронична хемодиализа, Съвременна медицина, **46**(1): 27-29.
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.
24. **Dragoev, St.,** Kiosev D., Danshev St., Iontcheva N., Genov N. (1998). Study on the peroxidative processes in frozen fish, Bulgarian Journal of Agricultural Science, **4**(1): 55-65. **IF = 0,136**
25. Пешлов, Б., **Драгоев Ст.** (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.
26. **Драгоев, Ст.,** Вълкова К., Данчев Ст., Василев К. (2001). Проучване на структурномеханичните свойства на свинско месо, третирано с гама лъчи и фосфорорганични пестициди, Хранително-вкусова промишленост, **50**(2): 10-11.
27. **Драгоев, Ст.,** Пешлов Б. (2001). Влияние на по-често използвани добавки върху качеството и хранителната стойност на кренвирши, Хранително-вкусова промишленост, **50**(7-8): 5-8.
28. Китановски, Д., Василев К., **Драгоев Ст.** (2001). Влияние на породите върху органолептичните свойства и цветовете характеристики на говеждо месо, Хранително-вкусова промишленост, **50**(9): 15-17.
29. Китановски, Д., Василев К., **Драгоев Ст.** (2001). Аминокиселински состав на белковините од јунешко месо, Macedonian Agricultural Review, **48**(1-2): 79-83. **IF = 0,325**
30. Китановски, Д., Василев К., **Драгоев Ст.** (2001). Проучване на функционалните свойства на говеждо месо от породи Симентал, Фризиец и Буша, Хранително-вкусова промишленост, **50**(9): 10-12.
31. Китановски, Д., Василев К., **Драгоев Ст.** (2001). Изследване влиянието на породите върху структурномеханичните свойства на говеждото месо, Месо и месни продукти, **11**(4): 15-16.
32. 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.

33. 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.
34. Кьосев, Д., **Драгоев Ст.**, Кофова Ю. (2002). Изменение жиров при получении рыбного гидролизата из толстолобика, Известия высших учебных заведений. Пищевая технология, **45**(1): 32-33.
35. **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. **IF = 0,136**
36. Вълкова, Т., Балев Д., Бахчеванска Сл., **Драгоев Ст.**, Йончева Н. (2003). Антиоксидантна активност на добавки за хранителната промишленост, Хранително-вкусова промишленост, **52**(6): 11-12.
37. Балев, Д., **Драгоев Ст.** (2003). Оксидационна стабилност на липиди от сланина използвана при производството на сурово-сушени месни продукти, Месо и месни продукти, **13**(4): 31-32.
38. **Драгоев, Ст.**, Балев Д., Стойчев Д. (2004). Технологични проучвания върху липидната пероксидация в мляно месо и удължаване срокът на съхранение. I. Сензорни характеристики, Хранително-вкусова промишленост, **54**(7): 14-18.
39. **Драгоев, Ст.**, Златанов Маг. (2004). Влияние на липидната пероксидация върху качеството на кренвирши. Месо и месни продукти, **14**(3): 30-32.
40. **Драгоев, Ст.** (2004). Развитие на липидната пероксидация при производството на варено-пушени трайни колбаси, Хранително-вкусова промишленост, **54**(10): 10-13. – **4 citations**
41. **Dragoev, S.**, Balev D., Dontchev D., Diltcheva M. (2004). Optimization of the composition of natural antioxidants suitable for dry fermented meat products, Bulgarian Journal of Agricultural Science, **10**(1): 99-106. **IF = 0,136**
42. **Драгоев, Ст.**, Николова Н., Тодоров Б. (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.
43. **Dragoev, St.**, Nikolova N., Todorov B. (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. **IF = 0,136**
44. **Драгоев, Ст.**, Балев Д. (2005). Изследване на липолизата и липидната пероксидация в опакована под вакуум Руска есетра (*Acipenser guildenstadti*). Хранително-вкусова промишленост, **55**(5): 13-16.
45. Balev, D., Vulkova T., **Dragoev St.**, Zlatanov Mag., Bahtchevanska Sl. (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. **IF = 1,504**
46. **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.

47. **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. **IF = 0,136**
48. Балеv, Д., **Драгоев Ст.** (2009). Окислителна стабилност на говеждо месо, повърхностно третирано с дехидрокверцетин и опаковано в модифицирана атмосфера. *Хранително-вкусова промишленост*, **59**(9): 44-47
49. **Драгоев, Ст.** (2009). Критични бележки към статията „Роля на липидите в здравословното хранене на човека. *Хранително-вкусова промишленост*, **59**(10-11): 48-49.
50. 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. **IF = 0,136**
51. Balev, D., Ivanov G., Nikolov H., **Dragoev, S.** (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. **IF = 0,136**
52. **Dragoev, S., D. Balev** (2009). Diffusion of lipolysis and lipid oxidation in fried and oven-baked mackerel. *Acta Alimentaria*, **38**(3): 349-360. **IF = 0,333**
53. Balev, D.K., Staykov A.S., Ivanov G.Y., **Dragoev S.G.**, Filizov E.H., Vassilev K.P., Grozdeva T.G.(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.
54. Ivanov G.Y., Staykov A.S., Balev, D.K., **Dragoev S.G.**, Filizov E.H., Vassilev K.P., Grozdeva T.G. (2010). Effect of treatment with natural antioxidant on the chilled beef lipid oxidation. *Advance Journal of Food Science and Technology*, **2** (4): 213-217. **IF = 0,403**
55. Balev, D.K., Staykov A.S., Ivanov G.Y., **Dragoev S.G.**, Filizov E.H. (2011). Colour stability improvement of chilled beef by natural antioxidant treatment and modified atmosphere packaging. *American Journal of Food Technology*, **6** (2): 117-128. **IF = 0,355**
56. **Драгоев, Ст.** (2011). Химизъм на липидната пероксидация в месо и месни продукти. *Месо и месни продукти*, **21**(2): 17-23.
57. **Драгоев, Ст.** (2011). Консуматорска и икономическа култура. Накъде без тях? *Месо и месни продукти*, **21**(3): 4-11.
58. **Драгоев, Ст.** (2011). Тумблерът не прави продукта опасен. *Вестник "24 часа"*, **21**(140 /7083/): 14.
59. **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.
60. **Balev D., Ivanov G., Dragoev, S., Nikolov Hr.** (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. **IF = 1,953**
61. **Драгоев, Ст.** (2011). Контрол на липидната пероксидация в месо и месни продукти. *Ревю. Месо и месни продукти*, **21**(6): 31-34.

62. **Драгоев, Ст.** (2012). Липидната пероксидация и здравето на човека. Месо и месни продукти, **22**(1): 29-36.
63. Стайков, Ал., Балев Д., Василев К., **Драгоев Ст.**, Влахова-Вангелова Д. (2013). Стабилизиране на органолептичните характеристики, цвета и конюгираните липидни производни на опаковано под модифицирана атмосфера телешко месо, третирано с дихидрокверцетин. Хранително-вкусова промишленост, **63**(1): 37-42.
17. Влахова-Вангелова, Д., Балев Д.К., **Драгоев С.Г.** (2013). Морфологични промени в м. *Longissimus dorsi* по време на киселинно маринование с натриев цитрат. *Agricultural Sciences*, **5**(14): 151 - 156.
64. **Dragoev, S.G.**, Balev D.K., Ivanov G.Y., Nikolova-Damyanova B.M., Grozdeva T.G., Filizov E.H., Vassilev K.P. (2014). Effect of superficial treatment with new natural antioxidant on salmon (*Salmo salar*) lipid oxidation. *Acta Alimentaria*, **43**(1): 1-8. **IF = 0,333**
18. Булумбаева, А. А., **Драгоев С.Г.**, Узаков, Я.М. (2014). Нови подходи за създаване на функционални месни продукти. Обзор, Хранително-вкусова промишленост, **64**(1): 33-36.
19. Булумбаева, А. А., **Драгоев С.Г.**, Узаков, Я.М. (2014). Възможности за приложение на годжи бери и тиква във функционални месни продукти. Обзор, Хранително-вкусова промишленост, **64**(3): 41-44.
65. Bulambaeва, A. A., Vlahova-Vangelova D.B., **Dragoev S.G.**, Uzakov. Y.M., Balev D.K. (2014). Development of new functional cooked sausages by addition of goji berry and pumpkin powder, *American Journal of Food Technology*, **9**(4): 180-189. **IF = 0,355**
20. Vlahova-Vangelova, D., **Dragoev S.G.** (2014). Marination: Effect on the meat safety and human health. A Review, *Bulgarian Journal of Agricultural Science*, **20**(3): 1-8. **IF = 0,136**
21. Serikkaisai, M.S., Vlahova-Vangelova D.B., **Dragoev S.G.**, Uzakov. Y.M., Balev D.K. (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. **IF = 0,403**
22. **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, 10 pages. <http://dx.doi.org/10.1155/2014/629062> **IF = 0,500**
23. Vlahova-Vangelova, D., Sh. Abjanova, **S.G. Dragoev** (2014). Influence of marinating type on the morphological and sensory properties of horse meat. *ACTA Scentarium Polonorum Technologia Alimentaria*, **13**(5): 403-411. **IF = 1,150**
24. Staykov, A.S., Vassilev K.P., **Dragoev S.G.**, Balev D.K., Vlahova-Vangelova D.B., Vuleva A.I., Rustemova F.Yu. (2014). Inhibition of Lipid Oxidation in Different Types Packaged Beef by a Composition of Natural Antioxidants. *Oxidation Communication*, **38**(2):666-676. **IF = 0,472**
25. **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.

26. Влахова-Вангелова, Д., **Драгоев Ст.**, Балева Д. (2015). Влияние на различни видове мариноване върху органолептичните и технологичните характеристики на месо. Обзор. ХВП, 65(4): 25-28.
27. Balev, D.K., Nenov N.S., **Dragoev S.G.**, Vassilev K.P., Kirisheva G. D., Vlahova-Vangelova D. B. (2016). Quality and physicochemical changes of Bulgarian "Sudjuk" affected by different antioxidants and spice extracts. Polish Journal of Food and Nutrition Sciences. 67(1): In Press. **IF = 0,679**
28. Staykov, A.S., **Dragoev S.G.**, Balev D.K., Vlahova-Vangelova D.B., Pavlova M.R. (2015). 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. **IF = 0,570**
29. **Dragoev, St. G.**, Balev D.K., Nenov N .St., Vassilev K.P., Vlahova-Vangelova D.B. (2016). Antioxidant capacity of essential oil spice extracts versus ground spices and addition of antioxidants in Bulgarian type dry-fermented sausages. European Journal of Lipid Science and Technology. 118(10): 1450- 1462. DOI: 10.1002/ejlt.201500445. **IF = 1,953**
30. Assenova, B., Okuskhanova E, Rebezov M., Korzhikenova N., Yessimbekov Zh., **Dragoev St.** (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. **IF = 0,239**
31. Balev, D. K., Vlahova-Vangelova D. B., Dragoeva P.S., Nikolova L.N., **Dragoev St.G.** (2017). A comparative study on the technological properties of scaly and mirror two-year common carp (*Cyprinus carpio* L.) cultivated in conventional and organic ecosystems. Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences. Early View. **IF = 0,566**
32. Vlahova-Vangelova, D., **Dragoev S.**, Balev D., Assenova B., Amirhanov K. (2017). Quality, microstructure and technological properties of sheep meat marinated in three different ways". Journal of Food Quality. Early View, **IF = 0,755**
33. Vlahova-Vangelova, D., **Dragoev S.**, Balev D., Nurgazezovna A., Kasymov S., A. Igenbaev (2017). Clarification of the microstructural changes in sheep m. *Longissimus dorsi* during aging depending on biochemical and physicochemical amendments' has been successfully submitted online and will be given full consideration for publication. (2017). International Food Research Journal. Early View, **IF = 0,686**

Total IF = 15,097

Monographs

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.

Book chapters

1. Tsakiris I.N., Toutoudaki M., Kokkinakis M., **Mitlianga P.**, Tsatsakis A.M. 2011. A risk assessment study of Greek population dietary chronic exposure to pesticide residues in fruits, vegetables and olive oil. In: *Pesticides – Formulations, Effects, Fate*. Eds Margarita Stoytcheneva, INTECH.

1. **Драгоев, Ст.** (1997). Технология на птичето месо. Ръководство за лабораторни упражнения, Издателство ВИХВП, Пловдив, Ръководство за студенти от ОКС „Бакалавър”.

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.

3. Данчев, Ст., Вълкова-Йоргова К., **Драгоев Ст.** (1998). Технология на месодобива, ВИХВП, Пловдив.

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.

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.

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.

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.

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.

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.
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.
11. **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.
12. Кьосев, Д., **Драгоев Ст.** (2008). Технологията на рибата и рибните продукти Първо издание. (под ред. на доц. д.т.н. Ст. Драгоев), Издателска къща ХВП, София.
13. **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.
14. Кьосев, Д., **Драгоев Ст.** (2013). Технологията на рибата и рибните продукти Второ преработено издание. (под ред. на проф. д.т.н. Ст. Драгоев), Издателска къща ХВП, София.

Patents

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).
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).
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).

Dissertations

1. **Dragoev, S.** (1991). Programming and control of composition and technology of meat products for the diet (Thesis for educational and scientific degree "Philosophy Doctor"), UFT, Plovdiv.
2. **Dragoev, S.** (2007). Technological directions for inhibition of lipid peroxidation during the meat and fish products production and preservation (Thesis for scientific degree of "Doctor of Sciences"), UFT, Plovdiv.