

Научните изследвания в областта на производството и преработването на млякото в млечни продукти в Европа и света имат над 160 годишна история. В края на 18^{ти} век в Европа се зараждат първите малки предприятия за преработване на млякото. В началото на 20^{ти} век Европа е център на настъпилите динамични промени в областта на млекопроизводството и зараждащата се млекопреработвателна индустрия. България не остава встрани от тези събития, а производството на мляко и млечните продукти стават университетски дисциплини. Непосредствено след откриването на Агрономо-лесовъдния факултет при СУ през 1921 г., в катедрата „Частно животновъдство”, ръководена от проф. Желю Ганчев, първите лекции по млекарство са четени от проф. Желю Ганчев, а по микробиология - от акад. Владимир Марков. През 1923 г. в катедрата за асистент по млекарство постъпва Асен Кантарджиев. Спечелил стипендия от Рокфелеровата фондация той специализира млекарство (1926-1928 г.) в гр. Кил, Германия и през 1928 г. е хабилитиран за редовен доцент по „Млекарство и земеделска бактериология” към катедра „Общо скотовъдство” на Аграрния факултет на СУ. Професор е в катедрата до 1944 г., където чете лекции по „Млекарство и млекарска бактериология” на студентите от Агрономо-лесовъдния факултет.

През 1946 г. към Агрономическия факултет се открива катедра „Земеделска технология”, в която се водят занятия по „Млекарство и микробиология”. Ръководител на катедрата е доц. Никола Димов, по-късно професор и член кореспондент. Той чете лекции на студентите агрономи и по двете дисциплини. До 1947 г. специалистите по животновъдство се подготвят в Агрономическия факултет. С откриването на Зоотехническия факултет, се създава самостоятелна катедра „Млекарство и микробиология” където се водят занятия на студентите зоотехници по „Млекарство”, а на агрономите - по „Млекарство и микробиология”. До 1952 г. занятията по „Микробиология” на студентите зоотехници се водят от катедрата по „Микробиология” към ВМФ, а по-късно те се поемат от катедра „Млекарство и микробиология” към Зоотехническия факултет. През 1985 г. наименованието на катедрата се променя на „Биотехнология и микробиология”, а от 1991 г. - „Микробиология и млекарство”.

В дългогодишната история на катедрата научно-изследователската работа е насочена към практиката и решава основни въпроси на животновъдството. Разработките на колектива се увенчават с достоен принос в областта на млекопроизводството и млекопреработването. Признание за това е и ползотворната съвместната работа с много други колеги и известни специалисти в областта на млекопроизводството и млекопреработването в България. Изключително ценни за българската млечна индустрия са резултатите от изследванията за усъвършенстване на системата за окачествяване и заплащане на млякото, внедряването на

стандартизирането му на база съотношение казеин/млечна мазнина и повишаване качеството и добива на българското бяло саламурено сирене и кашкавал, разработването на нови асортименти млечни продукти. Значителен е и приносът в изследванията за по-рационално оползотворяване на вторичните продукти от млекопреработването.

Ръководители на катедрата са били чл. кор. проф. Никола Димов, проф. д-р Николай Киров, проф. ден Иван Пейчевски. В катедрата като преподаватели са работили и проф. Крум Ризванов, проф. д-р Христо Чомаков, проф. д-р Иван Георгиев, проф. Ангел Кожев, доц. Надежда Петрова, доц. ден Сава Велев, гл. ас. Екатерина Цонева, ст. преподавател Параскева Минева, проф. ден Тодор Димитров, проф. ден Стефан Денев, доц. д-р Тодор Илиев, проф. ден Гюрга Михайлова, проф. д-р Светлана Бойчева, гл. ас. д-р Георги Беев и гл. ас. д-р Николина Желева.

Усилията на катедрения колектив винаги са били насочени към понататъшно издигане равнището на обучението и изследователската работа със студентите. Голям брой от студентските научни разработки са удостоени с награди и са публикувани в научни и научно-популярни списания. Над 40 студенти възпитаници на катедрата са се реализирали като специалисти в млекопреработвателната промишленост. Катедреният колектив активно работи и с членовете на асоциациите на млекопроизводителите и млекопреработвателите в България.

Забележителните многообразни характеристики на спечелилите си световна слава българското кисело мляко и бяло саламурено сирене ни задължават да превърнем качеството им в изключително важна и приоритетна стопанска, и социално-здравна цел за осигуряване на пълноценното хранене на българския народ.

Настоящият учебник е съобразен с основните методични единици, залегнали в учебните програми на учебните планове за студентите от специалностите на Аграрния факултет при Тракийски Университет - Стара Загора. Той може да бъде ценно помагало и за всички, които работят в областта на млекопроизводството и млекопреработването.

Авторите ще приемат с благодарност всички мнения и препоръки, касаещи засегнатите в това издание въпроси.

Тодор Илиев
Гюрга Михайлова