

# ДЕКАНУ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ФАКУЛТЕТА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

На основу члана 10. „Правилника о минималним условима за стицање звања наставника на Универзитету у Београду“ („Гласник Универзитета у Београду“ бр. 192/16, 195/16, 199/17, 203/18 и 223/21), подносим

## ИЗВЕШТАЈ О РАДУ РЕДОВНОГ ПРОФЕСОРА

за период од 2017. до 2022. године

Име и презиме	Зорица Радуловић
Датум и место рођења	18.02.1962., Земун
Ужа научна област	Технолошка микробиологија
Институт за	Прехрамбена технологија
Катедра за	Технолошка микробиологија
Датум избора у звање редовног професора	07.12.2016.

### БИБЛИОГРАФИЈА НАУЧНИХ И СТРУЧНИХ РАДОВА У ПРЕТХОДНОМ ПЕТОГОДИШЊЕМ ПЕРИОДУ (Са ознаком врсте резултата, односно М категорија рада)

#### 2017. година

1. Bintsis, T., Alichanidis, E., Uzunsoy, I., Özer, B., Papademas, P., Radulovic, Z., Miocinovic, J. (2017): White-Brined Cheeses, In: Global Cheesemaking Technology: Cheese Quality and Characteristics, Ed: Photis Papademas (Editor), Thomas Bintsis (Co-Editor), Wiley, ISBN:978-1-119-04618-9, 349-368 **M14**
2. Licitra, G., Radulovic, Z., Miocinovic, J., Uzunsoy, I., Barbaros Özer, Bintsis, T., Alichanidis, E., Herian, K., Jelen, P. (2017): Pasta-Filata Cheeses In: Global Cheesemaking Technology: Cheese Quality and Characteristics, Ed: Photis Papademas (Editor), Thomas Bintsis (Co-Editor), Wiley, ISBN: 978-1-119-04618-9,368-392. **M14**
3. Elisabeth Eugster-Meier, E., Marie-Therese Fröhlich-Wyder, M.T., Jakob, E., Wechsler, D., López Morales, MB., Licitra, G., Berthier, F., Papademas, P., Ardö, Y., Tavares, TG., Malcata, F. X., Radulovic, Z., Miocinovic, J. (2017): Semi-hard Cheeses In: Global Cheesemaking Technology: Cheese Quality and Characteristics, Ed: Photis Papademas (Editor), Thomas Bintsis (Co-Editor), Wiley, ISBN: 978-1-119-04618-9,247-301. **M14**
4. Radulovic, Z., Miocinovic, J., Mirkovic, N., Mirkovic, M., Paunovic, D., Ivanovic, M., Seratlic, S. (2017): Survival of Spray-Dried and Free-Cells of Potential Probiotic *Lactobacillus plantarum* 564 in Soft Goat Cheese. Animal Science Journal, 88, 1849–1854. **M22**

5. Hristov S., Miočinović J., Stanković B., Radulović Z., Ostojić Andrić, D., Zlatanović Z. 2017. The most important failures in maintaining the hygiene of milking, cooling systems and transportation of dairy milk. Proceedings of the 11th International Symposium, Modern Trends in Livestock Production, Belgrade, Serbia, October 11-13, 365-376. **M33**
6. Radulovic, Z., Mirkovic, M., Mirkovic, N., Paunovic, D., Ivanovic, M. (2017): Survival of autochthonous probiotic *Lactobacillus plantarum* 564 implemented in dark chocolate and yogurt through gastrointestinal tract in vivo. International Scientific Conference Probiotics and Prebiotics, 20-22. June 2017, Budapest, Hungary, Abstract Book, 128. ISBN 978-80-89589-16.6 **M34**
7. **Radulović Z.**, Paunović D., Mirković M., Mirković N., Kekuš D. (2017): Yogurt fortified with omega-3 fatty acids and autochthonous potential probiotic lactobacilli. FOOD-3 International Conference: "The challenges for quality and safety along the food chain" 23-25 March 2017 NBU, Sofia, Bulgaria. Abstract Book 76-77. **M34**
8. Radulović, Z., Mirković, N., Paunović, D., Vakanjac, S, Radulović, A., Miočinović, J., Hristov, S. (2017): Effects of corrective measures of the milking hygiene on the quality of cow's milk. International Symposium of Animal Science, 5-10 June 2017, Herceg Novi, Montenegro Abstract Book, 27. **M34**
9. Radulović, Z., Mirković, N., Mirković, M., Živković, D., Stajić, S., Paunović, D. (2017): The application of autochthonous potential probiotic bacteria *Lactobacillus plantarum* 564, in fermented sausages production. International Symposium of Animal Science, 5-10 June 2017, Herceg Novi, Montenegro, Abstract Book, 28. ISBN 978-86-7520-402-2 **M34**
10. Miocinovic, J., Miloradovic, Z., Radulovic, Z., Pudja, P. (2017): Quality of traditional dairy products: problems and possibilities for improvement. International Symposium of Animal Science, 5-10 June 2017, Herceg Novi, Montenegro, Abstract Book, 21. **M34**
11. Radulović, Z., Mirković, M., Mirković N., Paunović, D. (2017): Autochthonous Lactic Acid Bacteria: From Traditional Cheeses to New Technologies, XI Kongres mikrobiologa Srbije, 11.maj - 13. Maj, 2017, Beograd. Abstract book CD ROM, ISBN 978-86-914897-4-8. **M62=1**

## **2018. година**

12. Mirković M., Seratlić, S., Kilcawley, K., Mannion, D., Mirković, N., Radulović, Z. (2018): The Sensory Quality and Volatile Profile of Dark Chocolate Enriched with Encapsulated Probiotic *Lactobacillus plantarum* Bacteria. Sensors, 18(8), 2570. <https://doi.org/10.3390/s18082570> <<https://doi.org/10.3390/s18082570%20M21> **M21**
13. Mirkovic M., Mirkovic, N, Paunovic D., Radulovic Z. 2018. Antimicrobial effect of lactic acid bacteria on *Listeria monocytogenes* isolated from cold smoked salmon. IV International Congress Food Technology, Quality and Safety, 23.-25.10. Novi Sad, Serbia, Abstract Book, 160. ISBN:978-86-7994-054-4. **M34**
14. Mirkovic M., Mirkovic, N, Paunovic D., Ivamovic, M., Roglic, J., Mati', A. Radulovic Z. 2018 Antimicrobial activity of protein extracts of fermented whey and milk by autochthonous lactic acid bacteria, Proceeding of the 43th Croatian Dairy

Expers Symposium, 7-10. November 2108, Lovran, Croatia, Abstract Book, 86-84.  
ISBN: 1847-1870 **M34**

15. Radulovic Z. Mirkovic M. 2018. Vijabilnost potencijalnih probiotskih bakterija primenjenih u mlečnim i nemlečnim proizvodima, 12. Kongres Mikrobiologa Srbije sa međunarodnim učešćem, 10-12. Maja 2018, Beograd, Mikromed regio 2018, Knjiga abstrakta 227-228. **M62**

#### **2019. година**

16. Ivanović, M., Radulović, Z., Mirković, M., Radulović, A., Miočinović, J., Paunović, D., Mirković, N. (2019) :Antilisterial effects of autochthonous lactococci in cheeses from ultrafiltered milk. Proceeding of the 1st International Conference on Advanced Production and Processing 10th-11th October 2019 Novi Sad, Serbia ISBN 978-86-6253-102-5 **M34**

17. Mirković M., Mirković N., Ilić V., Puđa P., Miočinović J., Paunović D., Radulović A. (2019): Hygienic quality of white cheese production in Kraljevo region. International Symposium on Animal Science (ISAS) 2019 3rd to 8th June Herceg Novi, Montenegro, Abstract Book, 36. ISBN: 978-86-7520-467-1. **M34**

18. Radulović, Z., Mirković, M., Mirković, N., Paunović, D. 2019: Hygienic and health safety of fresh chicken meat. International Symposium on Animal Science (ISAS) 3rd to 8th June Herceg Novi, Montenegro, Abstract Book, 37. ISBN: 978-86-7520-467-1. **M34**

#### **2021. година**

19. Ivanovic M., Mirkovic N., Mirkovic M. , Miocinovic J., Radulovic A., Solevic Knudsen T., Radulovic Z. (2021) Autochthonous *Enterococcus durans* PFMI565 and *Lactococcus lactis subsp. lactis* BGBU1-4 in Bio-Control of *Listeria monocytogenes* in Ultrafiltered Cheese. Foods, 10, (7), pp. 1448-1462. <https://doi.org/10.3390/foods10071448> (**M21**)

20. Mirkovic M., Mirkovic N., Miocinovic J., Radulovic A., Paunovic D., Ilic M., Radulovic Z. (2021) Probiotic yogurt and cheese from ultrafiltered milk: Sensory quality and viability of free-living and spray dried *Lactiplantibacillus plantarum* 564 and *Lactiplantibacillus plantarum* 299v. Journal of food processing and preservation, (2021), vol. 45:e15713(110) <https://doi.org/10.1111/jfpp.15713> (**M22**)

21. Ivanović M., Mirković M., Mirković N., Radulović A., Paunović D., Miočinović J., Radulović Z. (2021) Inhibitory activity of autochthonous lactococci on *Listeria monocytogenes* during the kajmak storage. Book of Abstracts / Unifood conference, Belgrade, September 24-25. ISBN 978-86-7522-066-4, COBISS.SR-ID 47517705, <http://unifood.rect.bg.ac.rs/files/Book%20of%20Abstarcts%20Unifood%202021.pdf> (**M34**)

#### **2022. година**

22. Šatrić, A., Miočinović, J., Radulović, Z., Rajković, B.M. (2022): Relevance of corona virus in food industry: A literature review on risk, challenges and potential preventive measures. Journal of Food Safety, DOI: [10.1111/jfs.13016](https://doi.org/10.1111/jfs.13016) <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.1111/jfs.13016> (**M22**)

23. Paunović, D., Mirković M., Mirković N., Miočinović J., Radulović A., Miloradović Z., Bajčetić N., Radulović Z. (2022): Antimicrobial and antioxidative activity of semi-hard cheese with black truffle *Tuber aestivum*. 44th International Dairy Experts Symposium, 12.-15. October 2022., Rovinj, Abstract Book, 87.(M34)
24. Mirković M., Paunović D., Mirković N., Tešević V., Radulović Z. (2022) Microbiota and effect of different freezing regimes on volatile aroma compounds of black truffle *Tuber aestivum*. 2nd International Conference on Advanced Production and Processing, 20-22 October 2022, Novi Sad Serbia, Book of Abstract, 27. (M34)

**НАСТАВНА АКТИВНОСТ У ПРЕТХОДНОМ ПЕТОГОДИШЊЕМ ПЕРИОДУ** (Списак предмета са статусом предмета (обавезни или изборни, ниво студија) у чијем извођењу је наставник учествовао; Списак менторства и/или учешћа у комисијама за одбрану завршних радова на докторским, специјалистичким или мастер академским студијама са насловом рада, именом и презименом кандидата)

**Списак предмета:**

1. Микробиологија анималних производа (обавезни/основне студије)
2. Индустијски микроорганизми у храни анималног порекла (обавезни/основне студије)
3. Микробиолошке методе анализе хране (обавезни/основне студије)
4. Пробиотици и пребиотици (обавезни/основне студије)
5. Методе у микробиологији хране (обавезни/мастер)
6. Индустијска микробиологија (изборни/мастер)
7. Патогени микроорганизми у храни ((изборни/мастер)
8. Пробиотици у производњи функционалне хране(изборни/мастер)
9. Примена биоактивних материја микробиолошког порекла (изборни/мастер)
10. Методе у контроли микробиолошке безбедности и хигијене хране (обавезни/специјалистичке)
11. Виши курс микробиологије хране (изборни/специјалистичке)
12. Технолошка микробиологија (изборни/специјалистичке)
13. Примењени хигијенски инжињеринг и дизајн (изборни/специјалистичке)

**Менторства и чланства у комисијама 2017-2022**

**Докторати**

1. Марина Ивановић 2022: Потенцијал примене аутохтоних бактерија млечне киселине као антилистеријских култура у производњи хране (докторат-менторство)
2. Ивана Живковић 2022: Екастракт коре нара (*PUNICA GRANATUM L*) као природни антивирусни агенс за редукцију хуманих норовируса *in vitro* (докторат-члан комисије)
3. Душанка Пауновић 2021: Тартуф (*Tuber sp.*): микрофлора, ароматична једињења и примена у производњи сира (докторат-менторство)
4. Славица Арсић 2018: Анализа техно-економске оправданости искоришћења сурутке у Србији (докторат-члан комисије)

5. Тања Крунић 2017: Производња и примена биоактивних протеина и пептида сурутке (докторат-**члан комисије**)

### Специјалистички радови

1. Корнелија Вукелић 2019: Примена аутохтоних бактерија млечне киселине у добијању протеинских екстраката из млека (специјалистички рад -**менторство**)
2. Миодраг Анђеловић 2018: Микробиолошки квалитет различитих врста кекса у периоду 2014-2017 (специјалистички рад -**менторство**)
3. Мирјана Димитрић 2017: Хигијенска исправност производње пастеризованог млека и ферментисаних производа од млека у региону Шабац (специјалистички рад -**менторство**)
4. Ана Павловић 2018: Микробиолошка безбедност и хигијенска исправност у производњи и продаји уситњеног обликованог меса (специјалистички рад -**менторство**)
5. Зорана Јовић 2017: Критеријуми хигијене процеса производње и критеријуми безбедности хране у производњи сирева од козјег млека (специјалистички рад-**менторство**)
6. Мирјана Коруга 2019: Садржај микотоксина у кукурузу род 2014-2016 године током пријема у силосе у Војводини (специјалистички рад-**члан комисије**)
7. Nataša Starčević 2021: Екстрацелуларни протеолитички ензими бактерија млечне киселине и њихова примена (специјалистички рад -**менторство**)

### Мастер радови

1. Ивана Јазич 2019: Примена пробиотика у производњи немлечних производа (мастер рад-**менторство**)
2. Милош Обрадовић 2018: Пробиотици у производима од млека(мастер рад-**менторство**)
3. Катарина Атанасковић 2020: Интрацелуларни ензими бактерија млечне киселине-улога и примена у прехранбеној индустрији (мастер рад-менторство)
4. Софија Милошевић 2020: Трендови у производњи пробиотских производа (мастер рад-**менторство**)
5. Злата Ратковић 2020: Улога микроорганизама у формирању ароме тартуфа (мастер рад-менторство)
6. Ђурђина Милошевић 2020: Методе ослобађања и пречишћавања интрацелуларних ензима бактерија млечне киселине (мастер рад-**менторство**)
7. Милош Обрадовић 2018: Примена пробиотика у производима од млека (мастер рад-**менторство**)
8. Михаило Адамовић 2018: Антилистеријски ефекат пробиотских бактерија (мастер рад- **члан комисије**)
9. Стефан Дунђић 2021: Секвенционирање целог генома патогених микроорганизама који се преносе храном (мастер рад- **члан комисије**)
10. Невена Бојовић 2021: Примена пробиотика у производњи инфант формуле (мастер рад- **члан комисије**)
11. Никола Бајчетић 2021: Биоактивност протеинских екстраката полутврдих сирева са црним тартуфом *Tuber aestivum* (мастер рад- **члан комисије**)
12. Катарина Атанацковић 2020: Интрацелуларни ензими бактерија млечне киселине-улога и примена у прехранбеној индустрији (мастер рад-**менторство**)
13. Јелена Кандић 2022 : Микробиолошка анализа сирева пареног теста са тржишта (мастер рад- **члан комисије**)
14. Андријана Ђукић 2022: Утицај топлотне обраде на микробиолошки квалитет сирева пареног теста (мастер рад- **члан комисије**)

## Дипломски радови

1. Андријана Рајковић 2020: Утицај бактерија рода *Bacillus* ssp. у храни на здравље људи (дипломски/члан комисије)
2. Ђурђина Милошевић 2019: Вијабилност и пробиотске карактеристике лиофилизованих потенцијалних пробиотских бактерија (дипломски/члан комисије)
3. Бранка Радић 2019: *Salmonella*-изазивач тоksiинфекција (дипломски/члан комисије)
4. Ивица Живановић 2020: Микробиолошко испитивање површинске воде друге категорије (дипломски/члан комисије)
5. Наталија Остојић 2019: Антилистеријски ефекат бактерија млечне киселине у симулираним условима хладно димљених трупова лососа (дипломски/менторство)
6. Ђурђа Јанковић 2020: Молекуларна идентификација бактеријских изолата са површина плодносног тела клеистотеција (дипломски/члан комисије)
7. Наталија Курмазовић 2020: Утицај бифидобактерија у гастроинтестиналном тракту на гојазност (дипломски/менторство)
8. Милош Обрадовић 2018: Пробиотици у производима од млека (дипломски/менторство)
9. Сања Милинчић 2021: Микробиолошки квалитет хране за одојчад (дипломски/члан комисије)
10. Стеван Гркавац 2021: Пробиотици и COVID-19 (дипломски/менторство)
11. Павле Симић 2022: Антимикробна активност качкавалја са тартуфима (дипломски-менторство)

**ФАКУЛТЕТСКЕ, СТРУЧНЕ И ДРУШТВЕНЕ АКТИВНОСТИ У ПРЕТХОДНОМ ПЕТОГОДИШЊЕМ ПЕРИОДУ** (Учешће у пројектима, комисијама, одборима, стручним органима, професионалним удружењима или организацијама националног или међународног нивоа и слично на и/или ван Факултета)

1. Члан Одбора за последипломске и докторске студије
2. Члан Уређивачког одбора часописа Journal of Agricultural Sciences
3. Члан Board of Directors of the World-wide traditional cheeses association WwTca (Управни одбор Светске асоцијације за традиционалне сиреве)
4. Члан FEMS Association,
5. Члан EFFOST Association,
6. Члан Удружења микробиолога Србије,
7. Члан Удружења прехранбених технолога Србије
8. Пројекат Cost action FA1308 “DairyCare”, European Cooperation in Science and Technology (2014 – 2018)
9. Национални пројекти Министарства просвете, науке и технолошког развоја, ИИИ46009 и ИИИ46010

Датум 19.12.2022.

Подносилац извештаја

---