

ИЗВЕШТАЈ О РАДУ РЕДОВНОГ ПРОФЕСОРА

Др Душан М. Живковић, редовни професор

Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет

Институт за прехранбenu технологију

Немањина 6, Земун

E.mail: dusanzivkovic011@gmail.com

Mob. +381637334206

Датум рођења: 21.09.1959.

Место рођења: Београд, Србија

Изабран у звање редовног професора: 12.04.2017. год.

Библиографија у претходном петогодишњем периоду

Dušan Živković, Slobodan Lilić, Slaviša Stajić, Danijela Vranić, Dejana Trbović, Nikola Stanišić, (2017): Effect of extruded flaxseed enriched diet on physico-chemical and sensory characteristics of broiler meat. *Biotechnology in Animal Husbandry* 33 (2), p 221-231. M51

Radulović Zorica, Mirković Nemanja, Mirković Milica, **Živković Dušan**, Stajić Slaviša, Paunović Dušanka, (2017): Onous potential probiotic bacteria lactobacillus plantarum 564 in fermented sausages production. *International symposium on animal science (ISAS) 2017*. M34

Slaviša Stajić, Slobodan Lilić, Danijela Vranić, Nikola Stanišić, **Dušan Živković**, (2017): Senzorni kvalitet fermentisanih kobasica sa dodatkom lanenog ulja tokom skladištenja. XXII Savetovanje o biotehnologiji , Čačak, zbornik radova, str. 673-678. M63

Slaviša Stajić, Slobodan Lilić, Danijela Vranić, Vladimir Tomović, **Dušan Živković**, (2018): Sastav lipida fermentisanih kobasica sa dodatkom lanenog ulja. XXIII Savetovanje o biotehnologiji , Čačak, zbornik radova, str. 499-504. M63

Dušan Živković, Slobodan Lilić, Slaviša Stajić, Danijela Vranić, Dejana Trbović, Nikola Stanišić, (2018): Cholesterol content and fatty acid profile of broiler meat as affected by diet with extruded flaxseed. *Journal of Central European Agriculture*, 19(4), p.931-942. M53

Slaviša Stajić, Nikola Stanišić, Igor Tomasevic, Ilija Djekic, Nikola Ivanović, **Dušan Živković**, (2018): Use of linseed oil in improving the quality of chicken frankfurters. *Journal of food processing and preservation*. vol.42, br.2. M22

Slaviša Stajić, Nikola Stanišić, Steva Lević, Vladimir Tomović, Slobodan Lilić, Danijela Vranić, Marija Jakanović, **Dušan Živković**, (2018): Physico-Chemical Characteristics and Sensory Quality of Dry Fermented Sausages with Flaxseed Oil Preparations. *Polish journal of food and nutrition science*. vol.68, br.4, str.367-375. M22

Igor Tomašević, Vladimir Tomović, Predrag Ikonić, Jose Manuel Lorenzo Rodriguez, Francisco Barba, Ilija Djekić, Ivan Nastasijević, Slaviša Stajić, **Dušan Živković**, (2019): Evaluation of poultry meat colour using computer vision system and colourimeter: Is there a difference? British food journal. vol.121, br.5, str.1078-1087. M22

Stajić Slaviša, Tomašević Igor, Stanišić Nikola, Tomović Vladimir, Lilić Slobodan, Vranić Danijela, Barba Francisco, Lorenzo Jose Manuel, **Živković Dušan**, (2020): Quality of dry-fermented sausages with backfat replacement. Fleischwirtschaft. vol.100,br.7,str.74-81. M23

Stajić Slaviša, Kalušević Ana, Tomašević Igor, Rabrenović Biljana, Božić Anđelija, Radović Petar, Nedović Viktor, **Živković Dušan**, (2020): Technological Properties of Model Sistem Beef Emulsions with Encapsulated Pumpkin Seed Oil and Shell Powder. Polish journal of food and nutrition science. vol.70, br.2, str.159-168. M22

Slaviša Stajić, Boris Pisinov, Igor Tomasevic, Ilija Djekic, Dušica Čolović, Snežana Ivanović, **Dušan Živković**, (2020): Use of culled goat meat in frankfurter production – effect on sensory quality and technological properties. International journal of food science and technology. vol.55, br.3, str.1032-1045. M22

Slaviša Stajić, **Dušan Živković**, (2020): Proteolitičke promene tokom proizvodnje i skladištenja suvih fermentisanih kobasica sa lanenim uljem. XXV Savetovanje o biotehnologiji , Čačak, zbornik radova, str. 487-493. M63

Boris Pisinov, Snežana Ivanović, **Dušan Živković**, Danijela Vranić, Slaviša Stajić, (2021): Profile of volatile compounds in frankfurters from culled goat meat during cold storage. Journal of food processing and preservation. vol.45, br.5. M23

Менторства у изради докторских дисертација

Маја Петричевић, (2018):Квалитет трупова и меса јунади у функцији коришћења семена лана у исхрани.

Менторства у изради дипломских радова

Милош Пушић, (2018): Квалитет механички сепарисаног меса произведеног при различитим притисцима.

Изабела Перичин, (2018): Коришћење и декларисање соли калијума у производима од меса.

Ивана Цвејић, (2018): Адитиви – предности и мане.

Гордана Јоцкоцић, (2018): Ферментисане кобасице са стартер културама.

Александра Клисарић, (2019): Биогени амини у ферментисаним кобасицама.

Марина Булатовић, (2019): Критеријуми за оцену квалитета полутки и меса свинја у Србији.

Ивана Станимировић, (2020): Козје месо као намирница.

