

А) ГРУПАЦИЈА ПРИРОДНИХ НАУКА

С А Ж Е Т А К  
РЕФЕРАТА КОМИСИЈЕ О ПРИЈАВЉЕНИМ КАНДИДАТИМА  
ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ

I - О КОНКУРСУ

Назив факултета: **Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет**  
Ужа научна, односно уметничка област: **Биохемија**  
Број кандидата који се бирају: **1**  
Број пријављених кандидата: **1**  
Имена пријављених кандидата:  
**1. Маја С. Козарски**  
.....

II - О КАНДИДАТИМА

1) - Основни биографски подаци

- Име, средње име и презиме: **Маја, Слободан, Козарски**  
- Датум и место рођења: **15.07.1971., Варшава**  
- Установа где је запослен: **Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет**  
- Звање/радно место: **Ванредни професор**  
- Научна, односно уметничка област: **Природне науке**

2) - Стручна биографија, дипломе и звања

Основне студије:  
- Назив установе: **Универзитет у Београду – Хемијски факултет**  
- Место и година завршетка: **Београд, 1997.**  
Мастер:  
- Назив установе:  
- Место и година завршетка:  
- Ужа научна, односно уметничка област:  
Магистеријум:  
- Назив установе: **Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет**  
- Место и година завршетка: **Београд, 2006.**  
- Ужа научна, односно уметничка област: **Биохемија са биохемијом хране**  
Докторат:  
- Назив установе: **Универзитет у Београду – Хемијски факултет**  
- Место и година одбране: **Београд, 2012.**  
- Наслов дисертације: **Хемијска карактеризација, антиоксидативна и антимикробна својства полисахаридних екстраката одабраних врста гљива**  
- Ужа научна, односно уметничка област: **Биохемија**  
Досадашњи избори у наставна и научна звања:  
**- Асистент, 2007**  
**- Доцент, 2013**  
**- Ванредни професор, 2018**

### 3) Испуњени услови за избор у звање РЕДОВНОГ ПРОФЕСОРА

#### ОБАВЕЗНИ УСЛОВИ:

	(заокружити испуњен услов за звање у које се бира)	оцена / број година радног искуства
1	Пристапно предавање из области за коју се бира, позитивно оцењено од стране високошколске установе	Није применљиво.
2	Позитивна оцена педагошког рада у студентским анкетама током целокупног претходног изборног периода	Укупна средња оцена: - наставник 4,82 - сарадник 4,71 (Прилог 2.1)
3	Искуство у педагошком раду са студентима	24 године у педагошком раду са студентима (предавања, вежбе, консултације, радионице) - од 1998-2007. године <i>сарадник</i> на предмету Биохемија - од 2007-2013. године <i>асистент</i> - од 2013-2018. године <i>доцент</i> - од 2018 до сада <i>ванредни професор</i>

	(заокружити испуњен услов за звање у које се бира)	Број менторства / учешћа у комисији и др.
4	Резултати у развоју научнонаставног подмлатка на факултету	<p><b>Члан комисије за оцену и одбрану 2 урађене докторске дисертације:</b></p> <p>1. Милена Савић (2014): Акумулација и трансформација селена у индустријским гљивама, Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет. <a href="https://nardus.mpn.gov.rs/handle/123456789/5292">https://nardus.mpn.gov.rs/handle/123456789/5292</a></p> <p>2. Јована Вундук (2017): Хемијска карактеризација и биолошка својства полисахаридних екстраката гљива <i>Fomes fomentarius</i>, <i>Auricularia auricula-judae</i> и <i>Sparassis crispa</i>, Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет. <a href="https://nardus.mpn.gov.rs/handle/123456789/8620">https://nardus.mpn.gov.rs/handle/123456789/8620</a></p> <p><b>Ментор 2 мастер рада:</b></p> <p>1. Бојан Јеремић (2016): Утицај паковања на карактеристике квалитета браон шампињона (<i>Agaricus bisporus-portobello</i>) у току рока трајања, Универзитет у Београду- Пољопривредни факултет;</p> <p>2. Марина Лазаревић (2016): Промена биохемијских карактеристика белих шампињона (<i>Agaricus bisporus</i>) у току рока трајања, Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет.</p> <p>Са студентима мастер студија учршће међународном конгресу у оквиру EU Commission project AREA. FP7-REGPOT-2012-2013-1, No. 316004 “Advancing research in agricultural and food sciences at Faculty of Agriculture, University of Belgrade”.,</p> <p>Публикација категорије M34: Kozarski, M., Klaus, A., Vunduk, J., Petrović, P., Jeremić, B., Lazarević, M., Đekić, I., Tomašević, I., Nikšić,</p>

		<p>M., Jakovljević, D., Vrvic, M.M., van Griensven, L.J.L.D, 2016. Evaluation of the antioxidant properties of selected edible-cultivated mushrooms, Conference "State-of-the technologies: challenge for the research in Agricultural and Food Sciences", Book of abstracts (ISBN 978-86-7834-247-9), University of Belgrade-Faculty of Agriculture, Belgrade, April 18-20, p. 77.</p> <p><a href="http://www.area.agrif.bg.ac.rs/sites/default/files/area_conference_2016_-_book_of_abstracts.pdf">http://www.area.agrif.bg.ac.rs/sites/default/files/area_conference_2016_-_book_of_abstracts.pdf</a></p>
5	<p>Учешће у комисији за одбрану три завршна рада на специјалистичким, односно мастер академским студијама</p>	<p><b>Члан комисије за оцену и одбрану две (2) урађене докторске дисертације</b> (видети под тачком 4)</p> <p><b>Члан комисије за одбрану шест (6) мастер радова</b></p> <p>-као ментор 2 мастер рада (видети под тачком 4) и члан комисије:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Јована Милошевић (2016): Промена микробиолошке слике и антиоксидативног потенцијала белих шампињона (<i>Agaricus bisporus</i>) у току рока трајања, Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет</li> <li>2. Маја Драгићевић (2017): Промена микробиолошке слике и антиоксидативног потенцијала браон шампињона (<i>Agaricus bisporus-portobello</i>) у току рока трајања, Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет.</li> <li>3. Катарина Топаловић (2021): Биолошки потенцијал зеленог чаја обogaћеног гљивом <i>Inonotus obliquus</i>, , Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет</li> <li>4. Наташа Кукић (тема пријављена у јуну 2022): “Улога лигниколних гљива у превенцији оксидативног стреса“, Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет</li> </ol> <p><b>Члан комисије за оцену научне заснованости теме две (2) докторске дисертације:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Душан Васић, мастер инжењер технологије, под називом: „Утицај поступка сушења на фитохемијски састав и биолошке особине плодова шипурка (<i>Rosa canina</i> L.) и трешње (<i>Prunus avium</i> L.) као сировина за примену воћних и биљних чајева-тисана“- Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет, тема пријављена у мају 2022. године.</li> <li>2. Звездан Јовановић, мастер инжењер технологије, под називом: „Потенцијал коришћења гљива <i>Lentinus edodes</i> и <i>Laetiporus sulphureus</i> као додатка ваљущима - анализа карактеристика квалитета, биолошке активности и <i>in vitro</i> дигестије“-Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет, тема пријављена у јуну 2022. године. (Прилог 2.2)</li> </ol> <p><b>Члан комисије за одбрану 6 завршних радова (Прилог 2.2)</b></p>

	(заокружити испуњен услов за звање у које се бира)	Број радова, сапштења, цитата и др	Навести часописе, скупове, књиге и друго
6	Објављено пет		Није применљиво.

	радова из категорије M21; M22 или M23 из научне области за коју се бира, од којих најмање два рада из категорије M21 или M22.		
7	Објављен најмање 1 рад у домаћем научном, односно стручном часопису.	<p><b>Укупно 13 радова</b></p> <p><b>1 из категорије M24,</b> -----</p> <p><b>6 из категорије M51,</b> -----</p> <p><b>4 из категорије M52,</b> -----</p> <p><b>2 из категорије M53</b> -----</p> <p><b><u>После избора у звање ванредног професора 2 рада</u></b></p> <p><b>1 из категорије M24,</b> -----</p> <p><b>1 из категорије M51</b></p>	<p><b>После избора у звање -ванредни професор</b></p> <p><b>Рад објављен у националном часопису међународног значаја- M24=2</b></p> <p>1. <b>Kozarski, M.S.</b>, Klaus, A.S., Vunduk, J.Đ., Nikšić, M.P. (2020). The influence of mushroom <i>Coriolus versicolor</i> and hazelnuts enrichment on antioxidant activities and bioactive content of dark chocolate, Food and Feed Research, 47(1), 23-32. UDK 663.918.4:634.54+635.8]:615.322 DOI: 10.5937/FFR2001023K <a href="https://scindeks-clanci.ceon.rs/data/pdf/2217-5369/2020/2217-53692001023K.pdf">https://scindeks-clanci.ceon.rs/data/pdf/2217-5369/2020/2217-53692001023K.pdf</a></p> <p><b>Рад објављен у врхунском часопису националног значаја- M51=2</b></p> <p>1. Doroski, A., Klaus, A., <b>Kozarski, M.</b>, Nikolic, B., Vunduk, J., Lazic, V., Djekic, I. (2021). Impact of grape pomace as a cultivation substrate on the <i>Pleurotus ostreatus</i> chemical and biological properties, Acta Periodica Technologica, 52: 25-32. <a href="https://doi.org/10.2298/APT2152025D">https://doi.org/10.2298/APT2152025D</a></p>
8	Учешће на научном или стручном скупу (катеорије M31-M34 и M61-M64).		Није применљиво.
9	Објављена 3 рада из категорије M21, M22 или M23 у периоду од последњег избора из научне области за коју се бира, од којих је најмање један из категорије M21 или M22. (за поновни избор у звање доцента)		Није применљиво.
10	Објављено седам радова из категорије M21,		Није применљиво.

	M22 или M23 од првог избора у звање доцента из научне области за коју се бира, од којих најмање два рада из категорије M21 или M22.		
11	Укупно објављено 12 радова, од којих најмање 3 рада из категорије M21 или M22.		Није применљиво.
12	Оригинално стручно остварење или руковођење или учешће у пројекту	<p>Укупно <b>10</b> пројеката (истраживач)</p> <p><b>-3</b> национална пројеката финансираних од стране Министарства за просвету, науку и технолошки развој Републике Србије</p> <p><b>-3</b> уговора о реализацији научноистраживачког рада финансираних од стране Министарства за просвету, науку и технолошки развој Републике Србије</p> <p><b>- 1</b> пројекта финансираног од стране Фонда за науку Републике Србије</p> <p><b>- 2</b> међународна пројеката: једног из оквирног програма FP7 финансираних од стране EU и једног стипендираног од стране FEMS-а</p> <p><b>- 1</b> билатералног пројекта са Словенијом</p>	<p><b>После избора у звање ванредни професор -истраживач:</b></p> <p><b>1.</b> Развој нових инкапсулационих и ензимских технологија за производњу биокатализатора и биолошки активних компонената хране у циљу повећања њене конкурентности, квалитета и безбедности, III 46010, 2011-2019.</p> <p><b>2.</b> Развој и примена нових традиционалних технологија у производњи конкурентних прехранбених производа са додатом вредношћу за европско и светско тржиште, III 46001, 2011-2019.</p> <p><b>3.</b> Уговор о реализацији и финансирању научноистраживачког рада у 2020. години између Пољопривредног факултета у Београду и Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, евиденција уговора број: 451-03-68/2020-14/200116.</p> <p><b>4.</b> Уговор о реализацији и финансирању научноистраживачког рада у 2021. години између Пољопривредног факултета у Београду и Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, евиденција уговора број: 451-03-68/2021-14/ 200116.</p> <p><b>5.</b> Уговор о реализацији и финансирању научноистраживачког рада у 2022. години између Пољопривредног факултета у Београду и Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, евиденција уговора број: 451-03-68/2022-14/ 200116.</p> <p><b>6.</b> Фонд за науку Републике Србије, IDEJE, #Grant No: 7748088, "Composite clays as advanced materials in animal nutrition and biomedicine, Acronym: AniNutBiomedCLAYS; Sub-program: Engineering and technological sciences, 2022-сада.</p>
13	Одобрен и објављен уџбеник за ужу област за коју се бира, монографија,		Није применљиво.

	практикум или збирка задатака (са ISBN бројем)		
14	Саопштена три рада на међународним или домаћим научним скуповима (катеорије M31-M34 и M61-M64)		Није применљиво.
15	Објављена 3 рада из категорије M21, M22 или M23 у периоду од последњег избора из научне области за коју се бира. (за поновни избор ванр. проф)		Није применљиво.
16	Саопштена три рада на међународним или домаћим научним скуповима (катеорије M31-M34 и M61-M64) у периоду од последњег избора из научне области за коју се бира. (за поновни избор ванр. проф)		Није применљиво.
17	Објављено најмање 8 радова из категорије M21, M22 или M23 од првог избора у звање ванредног професора из научне области за коју се бира, од којих најмање 2 из категорије M21 или M22.	<p><b>Укупно 8 радова</b> -----</p> <p><b>1 из категорије M21a,</b> -----</p> <p><b>2 из категорије M22</b> -----</p> <p><b>5 из категорије M23</b></p>	<p><b>Научни рад објављен у међународном часопису изузетних вредности 21a=10</b></p> <p><b>1. Kozarski, M.,</b> Klaus, A., van Griensven, L., Jakovljevic, D., Todorovic, N., Wan-Mohtar, W.A.A.Q.I., Vunduk, J. (2023). Mushroom <math>\beta</math>-glucan and polyphenol formulations as natural immunity boosters and balancers: nature of the application, Food Science and Human Wellness, 12, 378-396. ISSN 2213-4530 <a href="http://doi.org/10.1016/j.fshw.2023.04.034">http://doi.org/10.1016/j.fshw.2023.04.034</a> (IF2021=8,022; Food Science &amp; Technology 11/144)</p> <p><b>Научни радови објављени у истакнутим међународним часописима M22=5</b></p> <p><b>2. Vunduk, J., Kozarski, M.,</b> Djekic, I., Tomašević, I., Klaus, A. (2021). Effect of modified atmosphere packaging on selected functional characteristics of <i>Agaricus bisporus</i>,</p>

		<p>European Food Research and Technology, 247, 829-838. Springer Link, Electronic ISSN: 1438-2385, (IF 2021 – 3,498 Food Science &amp; Technology 64/144) DOI: <a href="https://doi.org/10.1007/s00217-020-03666-x">https://doi.org/10.1007/s00217-020-03666-x</a> <a href="https://doi.org/10.1007/s00217-020-03666-x">https://doi.org/10.1007/s00217-020-03666-x</a></p> <p>3. Vunduk, J., Djekic, I., Petrović, P., Tomašević, I., <b>Kozarski, M.</b>, Despotović, S., Nikšić, M., Klaus, A. (2018). Challenging the difference between white and brown <i>Agaricus bisporus</i> mushrooms: Science behind consumers choice, British Food Journal, 1120, 381-1394, ISSN: 0007-070X doi.org/10.1108/ BFJ-10-2017-0550 (IF 2018=1,717; Food Science &amp; Technology 69/135) <a href="https://doi.org/10.1108/BFJ-10-2017-0550">https://doi.org/10.1108/BFJ-10-2017-0550</a></p> <p><b>Научни радови објављени у међународном часопису M23=3</b></p> <p>4. Stevanovic, S., Petrovic, T., Markovic, D., Milovancevic, U., Stevanovic, S., Urosevic, T., <b>Kozarski, M.</b> (2021). Changes of quality and free radical scavenging activity of strawberry and raspberry frozen under different conditions, Journal of Food Processing and Preservation, 46 (10), e1598, 1-12. ISSN 0145-8892, (IF2021=2,609; Food Science &amp; Technology 94/144) <a href="https://doi.org/10.1111/jfpp.15981">https://doi.org/10.1111/jfpp.15981</a></p> <p>5. Doroški, A., Klaus, A., <b>Kozarski, M.</b>, Cvetković, S., Nikolić, B., Jakovljević, D., Tomasević, I., Vunduk, J., Lazić, V., Djekić, I. (2020). The influence of grape pomace substrate on quality characterization of <i>Pleurotus ostreatus</i> – total quality index approach, Journal of Food Processing and Preservation, 45 (1), Article ID: JFPP15096 Internal Article ID: 16945318, ISSN 0145-8892 (IF2020=2,190; Food Science &amp; Technology 90/144) <a href="https://doi.org/10.1111/jfpp.15096">https://doi.org/10.1111/jfpp.15096</a>; <a href="https://ifst.onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/jfpp.15096">https://ifst.onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/jfpp.15096</a></p> <p>6. <b>Kozarski, M.</b>, Klaus, A., Vunduk, J., Jakovljevic, D., Jadranin, M., Niksic, M. (2020). Health impact of the commercially cultivated mushroom <i>Agaricus bisporus</i> and the wild-growing mushroom <i>Ganoderma resinaceum</i> - A comparative overview, Journal of the Serbian Chemical Society, 85 (6) 721-735. ISSN 0352-5139 (IF2020=1,240; Chemistry, Multidisciplinary 141/178) <a href="https://doi.org/10.2298/JSC190930129K">https://doi.org/10.2298/JSC190930129K</a></p> <p>7. <b>Kozarski, M.</b>, Klaus, A., Jakovljević, D., Todorović, N., Wan-Mohtar, W.A.A.Q.I., Nikšić, M. (2019). <i>Ganoderma lucidum</i> as a cosmeceutical: study of anti-radical potential and inhibitory effect on hyperpigmentation and skin extracellular matrix degradation enzymes, Archives of Biological Sciences, 71(2),253-264. ISSN: 0354-4664 (IF2019=0,719; Biology 77/93) DOI:10.2298/ABS181217007K IF - 0.648 <a href="http://www.doiserbia.nb.rs/img/doi/0354-4664/2019/0354-">http://www.doiserbia.nb.rs/img/doi/0354-4664/2019/0354-</a></p>
--	--	--

			<p><a href="#">46641900007K.pdf</a></p> <p>8. Petrović, P., Ivanović, K., Jovanović, A., Simović, M., Milutinović, V., <b>Kozarski</b>, M., Petković, M., Cvetković, A., Klaus, A., Bugarski, B. (2019). The impact of puffball autolysis on selected chemical and biological properties: puffball extracts as potential ingredients of skin-care products, Archives of Biological Sciences, 71(4), 721-33, ISSN: 0354-4664 (IF2019=0,719; Biology 77/93) DOI: 10.2298/ABS190725055P IF - 0.554 <a href="http://www.serbiosoc.org.rs/arch/index.php/abs/article/view/4516">http://www.serbiosoc.org.rs/arch/index.php/abs/article/view/4516</a></p>
18	Објављено укупно 20 радова из категорије M21, M22 или M23 од којих најмање 5 из категорије M21 или M22.	<p><b>Укупно 24 рада</b> ----- <b>16 пре избора у звање – ванредни професор-</b> и то: <b>2 из категорије M21a,</b> ----- <b>7 из категорије M21,</b> ----- <b>2 из категорије M22</b> ----- <b>5 из категорије M23</b> ----- <b>8 после избора у звање – ванредни професор</b></p>	<p><b>Пре избора у звање - ванредни професор –</b></p> <p><b>Рад у међународном часопису изузетних вредности M21a=10</b></p> <p>1. <b>Kozarski, M.</b>, Klaus, A., Nikšić, M., Jakovljević, D., Helsper, J.P.F.G., Van Griensven, L.J.L.D. (2011): Antioxidative and immunomodulating activities of polysaccharide extracts of the medicinal mushrooms <i>Agaricus bisporus</i>, <i>Agaricus brasiliensis</i>, <i>Ganoderma lucidum</i> and <i>Phellinus linteus</i>, Food Chemistry 129: 1667-1675. DOI:10.1016/j.foodchem.2011.06.029. ISSN 0308-8146 (IF2011=3,655; Food Science &amp; Technology 6/128, Chemistry, Applied 3/71) <a href="https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0308814611009125">https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0308814611009125</a></p> <p>2. Klaus, A., <b>Kozarski, M.</b>, Vunduk, J., Todorović, N., Jakovljević, D., Žižak, Ž., Pavlović, V., Lević, S., Nikšić, M., van Griensven, L.J.L.D. Biological potential of extracts of the wild edible Basidiomycete mushroom <i>Grifola frondosa</i>, Food Research International, 2015, 67, 272–283. DOI:10.1016/j.foodres.2014.11.035, (JCR IF<sub>2015</sub> = 3.871, Food Science &amp; Technology 12/125) <a href="http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0963996914007492">http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0963996914007492</a></p> <p><b>Рад у врхунском међународном часопису M21=8</b></p> <p>3. <b>Kozarski, M.</b>, Klaus, A., Nikšić, M., Vrvić, M. M., Todorović, N., Jakovljević, D., Van Griensven, L. J. L. D. (2012): Antioxidative activities and chemical characterization of polysaccharide extracts from the widely used mushrooms <i>Ganoderma applanatum</i>, <i>Ganoderma lucidum</i>, <i>Lentinus edodes</i> and <i>Trametes versicolor</i>, Journal of Food Composition and Analysis 26: 144-153. DOI:10.1016/j.jfca.2012.02.004. ISSN 0889-1575 (IF2012=2,088; Food Science &amp; Technology 35/124, Chemistry, Applied 20/71) <a href="https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0889157512000245">https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0889157512000245</a></p> <p>4. Klaus, A., <b>Kozarski, M.</b>, Nikšić, M., Jakovljević, D.,</p>



		<p>Todorović, N., Van Griensven, L.J.L.D. (2011): Antioxidative activities and chemical characterization of polysaccharides extracted from the basidiomycete <i>Schizophyllum commune</i>, Lwt-Food Science and Technology ( Lebensmittel - Wissenschaft und Technologie), 44: 2005-2011. DOI 10.1016/j.lwt.2011.05.010. ISSN 0023-6438 (IF2011=2,545; Food Science &amp; Technology 18/128)  <a href="https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0023643811001587">https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0023643811001587</a></p> <p><b>5. Kozarski, M.</b>, Klaus, A., Jakovljević, D., Todorović, N., Nikšić, M., Vrvić, M., van Griensven, L.J.L.D. (2014): Dietary polysaccharide extracts of <i>Agaricus brasiliensis</i> fruiting bodies: Chemical characterization and bioactivities at different levels of purification, Food Research International 64: 53–64. ISSN 0963-9936 DOI: 10.1016/j.foodres.2014.05.075. (JCR IF<sub>2014</sub>= 3.440 Food Science &amp; Technology 13/122)  <a href="https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0963996314003937">https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0963996314003937</a></p> <p><b>6. Kozarski, M.</b>, Klaus, A., Vunduk, J., Žižak, Ž., Nikšić, M., Jakovljević, D., Vrvić, M.M., van Griensven, L.J.L.D. (2015): Nutraceutical properties of the methanolic extract of edible mushroom <i>Cantharellus cibarius</i> (Fries): primary mechanisms, Food &amp; Function 6: 1875-1886. DOI: 10.1039/C5FO00312A. ISSN 2042-6496 (JCR IF<sub>2015</sub>=2.686 Food Science &amp; Technology 25/125)  <a href="https://pubs.rsc.org/en/content/articlelanding/2015/FO/C5FO0312A">https://pubs.rsc.org/en/content/articlelanding/2015/FO/C5FO0312A</a></p> <p><b>7. Petrović, P.</b>, Vunduk, J., Klaus, A., <b>Kozarski, M.</b>, Nikšić, M., Žižak, Ž., Vuković, N., Šekularac, G., Drmanić, S., Bugarski, B. (2016): Biological potential of three Puffball species - A comparative analysis, Journal of Functional Foods 21: 36–49. doi:10.1016/j.jff.2015.11.039. ISSN-1756-4646 (JCR IF<sub>2016</sub>=3.144 Food Science &amp; Technology 18/130)  <a href="https://daneshyari.com/article/preview/1220142.pdf">https://daneshyari.com/article/preview/1220142.pdf</a></p> <p><b>8. Djekić, I.</b>, Vunduk, J., Tomašević, I., <b>Kozarski, M.</b>, Petrović, P., Nikšić, M., Pudja, P., Klaus, A. (2017): Total quality index of <i>Agaricus bisporus</i> mushrooms packed in modified atmosphere, Journal of the Science of Food and Agriculture 97: 3013-3021. DOI:10.1002/jsfa.8142 ISSN 0022-5142 (JCR IF<sub>2017</sub> = 2.379, Food Science &amp; Technology, 30/130; Multidisciplinary, Agriculture, 4/56, Chemistry, Applied 21/72)  <a href="https://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1002/jsfa.8142">https://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1002/jsfa.8142</a></p> <p><b>9. Djekić, I.</b>, Vunduk, J., Tomašević, I., <b>Kozarski, M.</b>, Petrović, P., Nikšić, M., Pudja, P., Klaus, A. (2017): Application of quality function deployment on shelf-life analysis of <i>Agaricus bisporus</i> Portobello, Lwt-food Science and Technology (Lebensmittel - Wissenschaft und Technologie) 78: 82-89. ISSN 0023-6438 (JCR IF<sub>2017</sub>= 3.129</p>
--	--	--

			<p>Food Science &amp; Technology 24/133)  <a href="https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0023643816308143">https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0023643816308143</a></p> <p><b>Рад у истакнутом међународном часопису M22=5</b></p> <p><b>10.</b> Klaus, A., <b>Kozarski, M.</b>, Nikšić, M., Jakovljević, D., Todorović, N., Stefanoska, I., Van Griensven, L. J.L.D. (2013): The edible mushroom <i>Laetiporus sulphureus</i> as potential source of natural antioxidants, International Journal of Food Sciences and Nutrition 64: 599-610. ISSN 0963-7486 DOI: 10.3109/09637486.2012.759190. (IF2013= 1,202; Food Science &amp; Technology 63/122)  <a href="https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.3109/09637486.2012.759190?journalCode=ijf20">https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.3109/09637486.2012.759190?journalCode=ijf20</a></p> <p><b>11. Kozarski, M.</b>, Klaus, A., Jakovljević, D., Todorović, N., Vunduk, J., Petrović, P., Nikšić, M., Vrvić, M.M., van Griensven L. Antioxidants of edible mushrooms Molecules, 2015, 20, 10, 19489-19525. DOI:10.3390/molecules (JCR IF 2015=2.749, Chemistry, Organic, 21/59)  <a href="http://www.mdpi.com/1420-3049/20/10/19489">http://www.mdpi.com/1420-3049/20/10/19489</a></p> <p><b>Рад у међународном часопису M23=3</b></p> <p><b>12.</b> Veličković, D., Vucelić–Radović, B., Blagojević, S., Barać, M., Stanojević, S., <b>Ljubičić, M.</b> (1999): A modification of a method for phytic acid determination. Journal of Serbian Chemical Society 64: 303-310. (IF1999=0,259, Chemistry, Multidisciplinary 92/118)  <a href="https://www.shd.org.rs/JSCS/Vol64/No4.htm">https://www.shd.org.rs/JSCS/Vol64/No4.htm</a></p> <p><b>13. Kozarski, M.</b>, Klaus, A., Nikšić, M., van Griensven, L.J.L.D., Vrvić, M.M., Jakovljević, D. Polysaccharides of higher fungi: biological role, structure and antioxidative activity, Hemijska Industrija, 2014, 305-320. DOI:10.2298/HEMIND120703098R. (JCR IF 2014=0.364, Chemistry, Organic, 121/135)  <a href="http://www.ache.org.rs/HI/2014/No3/HEMIND_Vol68_No3_p305-320_May-Jun_2014.pdf">http://www.ache.org.rs/HI/2014/No3/HEMIND_Vol68_No3_p305-320_May-Jun_2014.pdf</a></p> <p><b>14.</b> Vunduk, J., Klaus, A., <b>Kozarski, M.</b>, Djordjević, R., Jovanović, Lj., Nikšić, M. Zeolites as possible biofortifiers in Maitake cultivation Archives of Biological Sciences, 2014, 66, 123-129. DOI:10.2298/ABS1401123V. (JCR IF 2014=0.718, Biology, 68/85)  <a href="http://www.doiserbia.nb.rs/img/doi/0354-4664/2014/0354-46641401123V.pdf">http://www.doiserbia.nb.rs/img/doi/0354-4664/2014/0354-46641401123V.pdf</a></p> <p><b>15.</b> Vunduk, J., Klaus, A., <b>Kozarski, M.</b>, Petrović, P., Žižak, Ž., Nikšić, M., van Griensven, L.J.L.D. Did the Iceman know better? Screening of the medicinal properties of the birch polypore medicinal mushroom, <i>Piptoporus betulinus</i> (higher Basidiomycetes) , International Journal of Medicinal Mushrooms, 2015, 17, 1113-1125.</p>
--	--	--	--

			<p>DOI:10.1615/IntJMedMushrooms. v17.i12.10. (JCR IF<sub>2015</sub>=1.637, Mycology 18/29, Pharmacology &amp; Pharmacy 174/255)  <a href="http://www.dl.begellhouse.com/journals/708ae68d64b17c52.2d1fd1fc0b9784bf,50a3861026cbc871.html">http://www.dl.begellhouse.com/journals/708ae68d64b17c52.2d1fd1fc0b9784bf,50a3861026cbc871.html</a></p> <p><b>16.</b> Vunduk, J., Klaus, A., Kozarski, M., Djordjević, R., Miladinović, Z., Jovanović, Lj., Nikšić, M., van Griensven, L.J.L.D. Addition of zeolites to improve the functional characteristics of the Hen of the Wood or Maitake medicinal mushroom, <i>Grifola frondosa</i> (Agaricomycetes) International Journal of Medicinal Mushrooms, 2016, 18, 781-792.  DOI:10.1615/IntJMedMushrooms.v18.i9.30  (JCR IF<sub>2015</sub>=1.484, Mycology 20/30, Pharmacology &amp; Pharmacy 195/256)  <a href="http://www.dl.begellhouse.com/journals/708ae68d64b17c52.2e89624a4c27b9d4,3c8a44ed5a12806f.html">http://www.dl.begellhouse.com/journals/708ae68d64b17c52.2e89624a4c27b9d4,3c8a44ed5a12806f.html</a></p> <p><b>После избора у звање - ванредни професор -</b>  Ови радови су наведени у горњем тексту у тачки – 17.  <b>ОБАВЕЗНИ УСЛОВИ</b> за избор у звање редовног професора</p>
19	<p>Цитираност од 10 хетеро цитата</p>	<p>Према SCOPUS бази података укупно 1117 цитата (без аутоцитата –996)  <i>h</i> – индекс 14  – преузето 03.11.2022.  <a href="https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=41261874400">https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=41261874400</a></p> <p>Према Google Scholar бази података укупно 1910 цитата;  <i>h</i> – индекс је 15; 10 – индекс је 18.  – преузето 03.11.2022.  <a href="https://scholar.google.com/citations?view_op=list_works&amp;hl=en&amp;user=6T4CjEkAAAAJ">https://scholar.google.com/citations?view_op=list_works&amp;hl=en&amp;user=6T4CjEkAAAAJ</a></p>	<p><b>10 изабраних хетероцитата:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. D.A. Popović Minić, D.D. Milinčić, S. Kolašinac, V. Rac, J. Petrović, M. Soković, N. Banjac, J. Ladarević, B. B.Vidović, A.Ž. Kostić, V.B. Pavlović, M.B. Pešić (2023). Goat milk proteins enriched with <i>Agaricus blazei</i> Murrill ss. Heinem extracts: Electrophoretic, FTIR, DLS and microstructure characterization. Food Chemistry, 402, 134299.  <a href="https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2022.134299">https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2022.134299</a></li> <li>2. N. Bensaci, A. Abdi, H. B. Aziza, S. Aouadi (2022). Characterization and biological evaluation of <i>Crataegus azarolus</i> fruit polysaccharides. Journal of Molecular Structure, 1270, 133889.  <a href="https://doi.org/10.1016/j.molstruc.2022.133889">https://doi.org/10.1016/j.molstruc.2022.133889</a></li> <li>3. Mehreen Zeb, Wai Ming Li, Christian Heiss, Ian Black, Linda E. Tackaberry, Hugues B. Massicotte, Keith N. Egger, Kerry Reimer, Parastoo Azadi, Chow H. Lee (2022). Scientific Reports, 12(1), 17298.  <a href="https://doi.org/10.1038/s41598-022-21697-0">https://doi.org/10.1038/s41598-022-21697-0</a></li> <li>4. T.G. Hu, W.L. Zhu, Y.S. Yu, B. Zou, Y.J. Xu, G.S. Xiao, J.J. Wu (2022). The variation on structure and immunomodulatory activity of polysaccharide during the longan pulp fermentation. International Journal of Biological Macromolecules, 222, 599-609.  <a href="https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2022.09.195">https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2022.09.195</a></li> <li>5. W.B. Suleiman, R. Shehata, A.M. Younis (2022). In vitro assessment of multipotential therapeutic importance of <i>Hericium erinaceus</i> mushroom extracts using different solvents, Bioresources and Bioprocessing 9, 99.  <a href="https://doi.org/10.1186/s40643-022-00592-6">https://doi.org/10.1186/s40643-022-00592-6</a></li> <li>6. A.U. Rehman, A.I. Khan, Y. Xin, W. Liang, (2022). <i>Morchella esculenta</i> polysaccharides attenuate obesity,</li> </ol>

			<p>inflammation and modulate gut microbiota, AMB Express, 12, 114.  <a href="https://doi.org/10.1186/s13568-022-01451-5">https://doi.org/10.1186/s13568-022-01451-5</a></p> <p>7. N.M. El-Deeb, S.M. Khattab, M.A. Abu-Youssef, A.M.A. Badr, (2022). Green synthesis of novel stable biogenic gold nanoparticles for breast cancer therapeutics via the induction of extrinsic and intrinsic pathways. Scientific Reports, 12, 11518.  <a href="https://doi.org/10.1038/s41598-022-15648-y">https://doi.org/10.1038/s41598-022-15648-y</a></p> <p>8. Z. Sabahi, S.M.F. Hasan, S.A. Ayatollahi, F. Farmani, A. Afsari, M. Moein, (2022). Improvement of Phenolic Compound Extraction by Using Ion Exchange Chromatography and Evaluation of Biological Activities of Polyphenols-enriched Fraction of Rosa canina Fruits. Iranian Journal of Pharmaceutical Research, 21 (1), e126558.  <a href="https://doi.org/10.5812/ijpr-126558">https://doi.org/10.5812/ijpr-126558</a></p> <p>9. M.J. Park, H. Lee, R. Ryoo, Y. Jang, K.H. Ka, (2021). A Rapid and Universal Direct PCR Method for Macrofungi, The Korean Journal of Mycology, 49 (4), 455-467.  <a href="https://doi.org/10.4489/KJM.20210044">https://doi.org/10.4489/KJM.20210044</a></p> <p>10. J. Wang, Y. Xie, Y. Luan, T. Guo, S. Xiao, X. Zeng, S. Zhang, (2022). Identification and dipeptidyl peptidase IV (DPP-IV) inhibitory activity verification of peptides from mouse lymphocytes. Food Science and Human Wellness, 11 (6), 1515-1526.  <a href="https://doi.org/10.1016/j.fshw.2022.06.009">https://doi.org/10.1016/j.fshw.2022.06.009</a></p>
20	<p>Саопштено пет радова на међународним или домаћим скуповима од којих један мора да буде пленарно предавање или предавање по позиву на међународном или домаћем научном скупу (категорије М31-М34 и М61-М64)</p>	<p>Укупно саопштено <b>64 рада</b>  -56 на међународним  - 8 на домаћим скуповима</p> <p><b>после избора у звање – ванредни професор –17</b>  ....  и то:  2 предавања по позиву М32  ....  14 радова штампаних у изводу на међународним скуповима М34  ....  1 рад штампан у целини на националном скупу М63</p>	<p><b>После избора у звање ванредни професор</b></p> <p><b>Предавања по позиву са међународног скупа штампано у изводу- М32=1,5</b></p> <p><b>1. Kozarski, M.,</b> Klaus, A., Vunduk, J., Nikšić, M. (2021). Biological potential of edible and medicinal mushrooms: a comparative review, Book of abstracts 14th INTERNATIONAL CONGRESS ON NUTRITION: „A PLACE WHERE SCIENCE MEETS PRACTICE“, Belgrade 8-10th November, p.88, ISBN-978-86-909633-5-5.  <a href="http://www.conu2021.com">www.conu2021.com</a></p> <p><b>2. Kozarski, M.,</b> Pantic, M., Lazic, V., Klaus, A., Vunduk, J., van Griensven, L., Niksic, M. (2022) Mushroom polyphenols as immune system balancers: What's the mechanism behind it and possible interactions with dietary fibers? Electronic Abstracts Book of 11<sup>th</sup> International Medicinal Mushroom Conference IMMC11-Belgrade, Serbia, Hotel Crowne Plaza, 27-30th September, p. 88, supported by Ministry of Education, Science and Technological Development (The Electronic Book of video presentations &amp; abstracts of the IMMC11- online until mid of April 2023)  <a href="https://www.immc11.com/programme/">https://www.immc11.com/programme/</a></p> <p><b>Саопштења са међународног скупа штампана у изводу -М34=0.5</b></p>

		<p><b>3. Lazić, V., Vunduk, J., Klaus, A., Pantić, M., Kozarski, M., Nikšić, M. (2022).</b> The effect of green extraction method, subcritical water extraction, on selected biological activities of Chaga mushroom. Electronic Abstract Book of FEMS Conference on Microbiology in association with Serbian Society of Microbiology 30 June - 2 July 2022, Belgrade, Serbia, p.420, ISBN-978-86-914897-8-6.  <a href="https://acrobat.adobe.com/link/track?uri=urn%3Aaid%3Asc%3AUS%3Ae7125939-a8e3-3f0e-9bbd-0885966913ea#pageNum=1">https://acrobat.adobe.com/link/track?uri=urn%3Aaid%3Asc%3AUS%3Ae7125939-a8e3-3f0e-9bbd-0885966913ea#pageNum=1</a></p> <p><b>4. Kozarski, M., Klaus, A., Vunduk, J., Lazić, V., Spirović Trifunović, B., Miletić, S., Spasić, S., Jakovljević, D. (2022).</b> Lignicolous mushroom <i>Fomitopsis pinicola</i> as a potent inhibitor of lipid peroxidation. Book of abstracts of The 7th International Scientific Meeting: <i>Mycology, Mycotoxicology, and Mycoses</i>, 2 – 3 June 2022, Main organizer of the meeting Matica Srpska, Novi Sad, Serbia, Section Mycology, p.39, ISBN 978-86-7946-387-6  <a href="https://cer.ihm.bg.ac.rs/bitstream/id/22106/2022_mkozarski_mikologija.pdf">https://cer.ihm.bg.ac.rs/bitstream/id/22106/2022_mkozarski_mikologija.pdf</a></p> <p><b>5. Kozarski, M.S., Klaus, A.S., Lazić, V.V., Stevanović, S.M., Jakovljević, D.M. (2021).</b> Antioxidative and immunomodulating potential of the mushroom <i>Phellinus linteus</i>.  Book of Abstracts of UNIFood2021 Conference, 2nd International UNIFood Conference online, Poster session - FOOD NUTRITION AND HEALTH, September24-25 2021 University of Belgrade, Serbia, p. 66, ISBN 978-86-7522-066-4. <a href="http://unifood.rect.bg.ac.rs/">http://unifood.rect.bg.ac.rs/</a></p>
21	<p>Монографија или уџбеник, односно превод уџбеника (не односи се на збирке задатака, помоћни уџбенички материјал – практикум и сл.</p>	<p><b>После избора у звање – ванредни професор – Уџбеник</b> (за потребе наставе на основним студујама на првој години)</p> <p><b>1. Маја Козарски, 2021,</b> Основни принципи биохемије у зоотехници, (уџбеник), Универзитет у Београду-Пољопривредни факулте, ISBN 978-86-7834-370-4 (електронски оптички диск-(CD-ROOM), Међународни стандардни број књиге ), ЦИП –Каталогизација у публикацији Народне библиотеке Србије, Београд, 577.1(075.8)(0.034.2).  <a href="http://www.agrif.bg.ac.rs/Fakultet/100/Izdavacka-delatnost/419">http://www.agrif.bg.ac.rs/Fakultet/100/Izdavacka-delatnost/419</a></p> <p><b>Поглавље у књизи издавача водећег међународног значаја M13=7</b></p> <p><b>1. Kozarski, M., van Griensven, L.J.L.D.</b> Oxidative stress prevention by edible mushrooms and their role in cellular longevity, in: S.B. Dhull, A. Bains, P. Chawla, P.K. Sath (Eds.), <i>Wild Mushrooms Characteristics, Nutrition, and Processing</i> (1st Edition), Taylor &amp; Francis Ltd, London, 2022, pp. 319-348. ISBN: 9780367692513  <a href="https://www.taylorfrancis.com/chapters/edit/10.1201/9781003152583-13/oxidative-stress-prevention-edible-mushrooms-">https://www.taylorfrancis.com/chapters/edit/10.1201/9781003152583-13/oxidative-stress-prevention-edible-mushrooms-</a></p>

			<a href="https://doi.org/10.1002/role-cellular-longevity-maja-kozarski-leo-van-griensven?context=ubx">role-cellular-longevity-maja-kozarski-leo-van-griensven?context=ubx</a>
--	--	--	---

### ИЗБОРНИ УСЛОВИ:

<i>(изабрати 2 од 3 услова)</i>	<i>Заокружити ближе одреднице (најмање по једна из 2 изабрана услова)</i>
1. Стручно-професионални допринос	1. Председник или члан уређивачког одбора научних часописа или зборника радова у земљи или иностранству. ② Рецензент у водећим међународним научним часописима, или рецензент међународних или националних научних пројеката. ③ Председник или члан организационог или научног одбора на научним скуповима националног или међународног нивоа. ④ Председник или члан комисија за израду завршних радова на академским основним, мастер или докторским студијама. ⑤ Руководилац или сарадник на домаћим или међународним научним пројектима. 6. Аутор/коаутор прихваћеног патента, техничког унапређења или иновације. ⑦ Писма препоруке.
2. Допринос академској и широј заједници	1. Чланство у страним или домаћим академијама наука, или чланство у стручним или научним асоцијацијама у које се члан бира. ② Председник или члан органа управљања, стручног органа или комисија на факултету или универзитету у земљи или иностранству. 3. Члан националног савета, стручног, законодавног или другог органа и комисије министарстава. 4. Учешће у наставним активностима ван студијских програма високошколске установе (перманентно образовање, курсеви у организацији професионалних удружења и институција, програми едукације наставника) или у активностима популаризације науке ⑤ Домаће и или међународне награде и признања у развоју образовања и науке. ⑥ Социјалне вештине (поседовање комуникационих способности, способности за презентацију, способности за тимски рад и вођење тима). 7. Способност писања пројектне документације и добијања домаћих и међународних научних и стручних пројеката.
3. Сарадња са другим високошколским, научноистраживачким установама, односно установама културе или уметности у земљи и иностранству	① Постдокторско усавршавања или студијски боравци у иностранству. ② Руководјење или учешће у међународним научним или стручним пројектима или студијама. 3. Радно ангажовање у настави или комисијама на другим високошколским или научноистраживачким установама у земљи или иностранству, или звање гостујућег професора, или истраживача. ④ Руководјење или чланство у органу професионалног удружења или организацији националног или међународног нивоа. 5. Учешће у програмима размене наставника и студената. 6. Учешће у изради и спровођењу заједничких студијских програма. 7. Предавања по позиву на универзитетима у земљи или иностранству.

**\*Напомена:** На крају табеле кратко описати заокружену одредницу

## 1. Стручно-професионални допринос

• **Рецензент у водећим међународним научним часописима, или рецензент међународних или националних научних пројеката** (у периоду између два избора) (Прилог 2.6.)

**Међународним часописима изузетних вредности M21a** : Food Research International (ISSN 0963-9969, IF 2020-6,475, Food Science & Technology, 9/144); Food Chemistry (ISSN 0308-8146, IF 2020-7,514, Food Science & Technology, 7/144, Chemistry, Applied 7/144, Nutrition and Dietetics 6/88), International Journal of Biological Macromolecules (ISSN 0141-8130, Polymer Science, 8/87, 2018, IF 4.784, M21a), Antioxidants (ISSN 2076-3921, IF 2020-6,313, Food Science & Technology, 11/144, Chemistry, Medicinal 6/63), Food Packing and Shelf Life (ISSN 2214-2894, IF 2020-6,429, Food Science & Technology, 10/144.),

**Врхунским међународним часописима M21:** Food and Function (ISSN 2042-6496, CoBSON, Food Science & Technology, 23/133, 2017, IF 3.685), Foods (ISSN 2304-8158, IF 2020-4,350, Food Science & Technology, 37/144), International Journal of Molecular Sciences (ISSN 1422-0067, IF 2020-5,924, Biochemistry and Molecular Biology 67/296, Chemistry, Multidisciplinary 49/178), Frontiers in Pharmacology (ISSN 1663-9812, IF 2020-5,811, Pharmacology and Pharmacy 40/276), Aquaculture Reports (ISSN 2352-5134, CoBSON, Fisheries, 9/55, 2020, IF 3.812), Scientia Horticulturae (ISSN 0304-4238, IF 2020-3,463, Horticulture 4/37)

**Истакнутим међународним часописима M22:** Process Biochemistry (ISSN 1359-5113, Biotechnology & Applied Microbiology, 65/159, 2020, IF 3.665), Molecules (ISSN 1420-3049, IF 2020 4,412, Biochemistry and Molecular Biology 115/296, Chemistry, Multidisciplinary 63/178), Journal of Microencapsulation (ISSN 0265-2048 IF2020 -3,142 Chemistry, Applied 27/74), Natural Product Research (ISSN 1478-6419, IF2020 -2,862 Chemistry Applied 33/74)

**Часописима међународног значаја M23:** Journal of the Serbian Chemical Society (ISSN 0352-5139, IF2020-1,240 Chemistry, Multidisciplinary 141/178)

**Предлога теме и садржаја књиге/монографије код издавача водећег међународног значаја значаја (M11):** Wild Mushrooms Characteristics, Nutrition, and Processing by S.B. Dhull, A. Bains, P. Chawla, P.K. Sadh (Eds.), (1st Edition), Taylor & Francis Ltd, London, ISBN: 9780367692513 <https://doi.org/10.1201/9781003152583>

**Саопштења са међународног скупа штампана у облику извода пријављених за конференцију:** International Medicinal Mushroom Conference IMMC11-Belgrade, Serbia, Hotel Crowne Plaza, 27-30th September, 2022. <https://www.immc11.com>

• **Председник или члан организационог или научног одбора стручних и научних скупова националног или међународног нивоа** : Члан организационог одбора на 1st European Symposium on Phytochemicals in Medicine and Food, Belgrade, Serbia - September 7-9, 2022, Book of Abstracts, ISBN 978-86-7834-408-4. <https://leuspmf.rs/organization-committee/> (Прилог 2.7)

• **Председник или члан комисија за израду завршних радова на академским основним, мастер или докторским студијама:** Члан комисије за оцену и одбрану две (2) урађене докторске дисертације; ментор два (2) мастер рада; члан комисије за одбрану четири (4) мастер рада; члан комисије за оцену научне заснованости теме две (2) докторске дисертације; члан комисије за одбрану шест (6) завршних радова (Прилог 2.2)

• **Сарадник на домаћим и међународним научним пројектима:** Истраживач на три национална пројекта и три уговора о реализацији научноистраживачког рада финансираних од стране Министарства за просвету, науку и технолошки развој Републике Србије, једног пројекта финансираног од стране Фонда за науку Републике Србије, два међународна пројеката: једног из оквира програма FP7 финансираних од стране ЕУ и једног стипендираног од стране FEMS-а, као и једног билатералног пројекта са Словенијом. (Прилог 2.8)

• **Писма препоруке:** Катарини Топаловић, мастер инжењеру технологије (мастер тема одбањена 18.02.2021., доказ у прилогу 2.2) за боравак у Барију-Италија, током израде мастер рада: Master programme at International Center for Advanced Mediterranean Agronomic Studies, октобар-децембар, 2020. године. (Прилог 2.9)

## 2. Допринос академској и широј заједници

• **Председник или члан органа управљања, стручног органа, помоћних стручних органа или комисија на факултету или универзитету у земљи или иностранству:** руководилац студијског програма/модула (СП/М) основних академских студија Одсека прехранбена технологија од 2021. године до сада. (Прилог 2.10).

• **Домаће или међународне награде и признања у развоју образовања и науке:** 1. Диплома са златном медаљом "Најбољи у агробизнису" за научно истраживачки рад "Карактеризација биомодулаторских полисахарида гљива из класе *Basidiomycetes*" у оквиру 74. Међународног пољопривредног сајма у Новом Саду 2007. године; 2. Награда и стипендија The International Society for Mushroom Science (ISMS), Pretoria, South Africa, за презентовање научно-истраживачког рада на међународном конгресу -International Medicinal Mushroom Conference (IMMC4) у Љубљани, Словенија, 2007. године (укупно додељено 9 награда); 3. Добитника Стипендије Федерације европских микробиолошких друштава (Federation of European Microbiology Societies-FEMS) за научне раднике у 2005. години (укупно додељено 2 награде). (документовано у претходном избору у звање ванредни професор)

• **Социјалне вештине (поседовање комуникационих способности, способности за презентацију, способности за тимски рад и вођење тима):** Радно искуство 24 године у струци: у педагошком раду са студентима (предавања, вежбе, консултације, радионице); тимски научно-истраживачки рад са колегама на Пољопривредном факултету и другим високошколским, научноистраживачким установама у земљи и иностранству; учешће на домаћим и међународним конгресима и конференцијама; члан комисија за одбрану завршних радова, мастер радова и докторских дисертација; учешће у домаћим и међународним пројектима; члан радних тела на факултету (руководилац студијског програма основних академских студија Одсека прехранбена технологија од 2021. године до сада); чланство у професионалним и стручним удружењима.

### **3. Сарадња са другим високошколским, научноистраживачким установама, односно установама културе или уметности у земљи и иностранству**

• **Постдокторско усавршавања или студијски боравци у иностранству:** Пре избора у звање ванредни професор (документовано у претходном извештају)-стручно усавршавању у оквиру пројекта "Immunomodulatory effect of glucans isolated from fungi", на Универзитету у Вагенингену (Plant Research International, Department for Cell Cybernetics, Wageningen) у Холандији. август-децембар, 2005.

• **Учешће у међународним научним или стручним пројектима:** 1. Immunomodulatory effect of glucans isolated from fungi", Plant Research International, Department for Cell Cybernetics, Wageningen, Holland, 2005; EU Commission project AREA. FP7-REGPOT-2012-2013-1, No. 316004 "Advancing research in agricultural and food sciences at Faculty of Agriculture, University of Belgrade", 2013-2016.

• **Чланство у органу професионалног удружења или организацији националног или међународног нивоа:** Активни члан: Друштва микробиолога Србије, Српског хемијског друштва, The International Society for Mushroom Science (ISMS), Друштва за исхрану Србије (Тачка 4.3.2. и Прилог 2.11).

## **III - ЗАКЉУЧНО МИШЉЕЊЕ И ПРЕДЛОГ КОМИСИЈЕ**

Анализом поднете документације и личним увидом у рад кандидата, Комисија закључује да кандидат др Маја Козарски, ванредни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, испуњава услове предвиђене Законом о високом образовању и Статутом Пољопривредног и Хемијског факултета да буде изабрана у звање и на радно место редовни професор за ужу научну област Биохемија.

У протеклом периоду др Маја Козарски је остварила запажене резултате у наставном и научно-истраживачком раду. Поседује вишегодишње искуство у извођењу предавања и вежби на обавезним и изборним предметима, на свим академским нивоима студија који припадају ужој научној области Биохемија. Кандидаткиња има објављен уџбеник и практикум из уже научне области за коју се бира. У студентским анкетама педагошка активност кандидаткиње вреднована је укупном просечном оценом - наставник 4,82 и сарадник 4,71. Др Маја Козарски је била члан комисије за оцену и одбрану 2 урађене докторске дисертације, члан комисије за оцену научне заснованости 2 докторске дисертације, ментор 2 мастер рада, члан комисије за одбрану четири 4 мастер рада и члан комисије за одбрану 6 завршних радова.

Током дугогодишњег научно-истраживачког рада др Маја Козарски остварила је интензивну сарадњу са више образовних и научних институција у земљи и иностранству, што је документовано заједничким радовима са *SCI* листе. Допринос развоју и унапређењу уже научне области Биохемија остварила је кроз 106 библиографских јединица (са индикатором научне компетентности  $M=214,3$ ), од тога: једно поглавље у монографији водећег међународног значаја, једно поглавље у монографији међународног значаја и 37 научних радова штампаних у целини у међународним и националним часописима са рецензијом. При томе, 24 рада је штампано у часописима са *SCI* листе (и то: M21a-3; M21-7; M22-4; M23-10) и 1 рад у категорији M24. У часописима националног значаја штампано је 12 радова (M51-6; M52-4; M53-2). Аутор је и коаутор 64 саопштења: 56 на међународним и 8 на националним скуповима. Др Маја Козарски одржала је два предавања по позиву на међународним скуповима и једно на скупу националног значаја.

После избора у звање ванредног професора др Маја Козарски објавила је 28 научних резултата, од тога 8 радова у часописима са *SCI* листе (1-M21a; 2-M22; 5-M23), један рад категорије M24, 1 поглавље категорије M13, 2 предавања по позиву M32, 14 саопштења категорије M34, 1 рад категорије M51, 1 саопштење категорије M63.



Према Scopus бази научне публикације др Маје Козарски су цитиране у широј међународној научној заједници, и то 1117 свих цитата, 996 хетероцитата, h-index:14. Кандидаткиња је до сада учествовала као истраживач у 3 националних пројеката и 3 уговора о реализацији научноистраживачког рада финансираних од стране Министарства за просвету, науку и технолошки развој Републике Србије, 1 пројекта финансираног од стране Фонда за науку Републике Србије, 2 међународна пројеката, као и 1 билатералног пројекта.

Имајући у виду све што је изнето и анализирајући досадашњу активност у настави и научно-истраживачком раду, Комисија сматра да др Маја Козарски потпуно испуњава све услове предвиђене Законом о Универзитету и Статутом Пољопривредног факултета (чланови 113-114) и Хемијског факултета (чланови 109-110), те предлаже Изборном већу Пољопривредног факултета, као и Већу научних области природних наука Универзитета у Београду да се **др Маја Козарски** изабере у звање и на радно место РЕДОВНОГ ПРОФЕСОРА за ужу научну област **Биохемија**.

Београд, 21.11.2022. године

ПОТПИСИ  
ЧЛАНОВА КОМИСИЈЕ

---

др Миролjub БАРАЋ, редовни професор  
Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду  
Председавајући  
(ужа научна област: Биохемија)

---

др Слађана СТАНОЈЕВИЋ, редовни професор  
Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду  
(ужа научна област: Биохемија)

---

др Мирјана ПЕШИЋ, редовни професор  
Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду  
(ужа научна област: Биохемија)

---

др Драгица ЈАКОВЉЕВИЋ, научни саветник у пензији  
Института за хемију, технологију и металургију, Универзитет у Београду  
(ужа научна област: Хемија полимера)

---

др Владимир БЕШКОСКИ, редовни професор  
Хемијски факултет, Универзитет у Београду  
(ужа научна област: Биохемија)