

Табела 4. Компетентност наставника

Р.Б.	Презиме, средње слово, име	Звање
1.	Антић В. Весна	РП
2.	Антић П. Малиша	РП
3.	Бараћ Б. Мирољуб	РП
4.	Вукосављевић В. Предраг	РП
5.	Вуцелић-Радовић В. Биљана	РП
6.	Ђекић В. Илија	РП
7.	Живковић М. Душан	РП
8.	Јовановић Т. Снежана	РП
9.	Малетић О. Радојка	РП
10.	Недовић А. Виктор	РП
11.	Никшић П. Миомир	РП
12.	Пуђа Д. Предраг	РП
13.	Радин Д. Драгослава	РП
14.	Радојичић Б. Весна	РП
15.	Радуловић Т. Зорица	РП
16.	Раичевић Б. Вера	РП
17.	Рајковић Б. Милош	РП
18.	Ракић М. Весна	РП
19.	Станојевић П. Слађана	РП
20.	Рајковић Н. Андреја	РП
21.	Демин А. Мирјана	ВП
22.	Клаус С. Анита	ВП
23.	Козарски С. Маја	ВП
24.	Даличић-Петронијевић Г. Јованка	ВП
25.	Миочиновић Б. Јелена	ВП
26.	Пауновић М. Драгана	ВП
27.	Пешић Б. Мирјана	ВП
28.	Поповић-Ђорђевић Б. Јелена	ВП
29.	Рабреновић Б. Биљана	ВП
30.	Стевановић М. Снежана	ВП
31.	Томашевић Б. Игор	ВП
32.	Томић С. Никола	ВП
33.	Филиповић Р. Ненад	ВП
34.	Шмигић В. Нада	ВП
35.	Деспотовић М. Саша	Д
36.	Јанковић Шоја Д. Свјетлана	Д
37.	Мирковић М. Милица	Д
38.	Пантић Д. Милена	Д
39.	Петровић В. Александар	Д
40.	Стајић Б. Славиша	Д
41.	Урошевић М. Тијана	Д

Име и презиме		Весна В. Антић		
Звање		Редовни професор		
Ужа научна област		Хемија		
Академска каријера	Година	Институција	Област	Ужа научна област
Избор у звање	2015	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Хемијске науке	Хемија
Докторат	2003	Универзитет у Београду, Хемијски факултет	Хемијске науке	Хемија
Магистратура	1993	Универзитет у Београду, Хемијски факултет	Хемијске науке	Хемија
Мастер диплома	-	-	-	-
Диплома	1991	Универзитет у Београду, Хемијски факултет	Хемијске науке	Хемија
Списак предмета које наставник држи на докторским студијама				
Р.Б.	Ознака	Назив предмета		
1.	МНР	Методе научно-истраживачког рада		
2.	КОРХ	Виши курс органске хемије		
Најзначајнији радови у складу са захтевима допунских стандарда за дато поље (минимално 10 не више од 20)				
1.	Antić, V., Govedarica, M., Djonlagić, J. (2003).	The effect of segment length on some properties of thermoplastic poly(ester-siloxane)s. <i>Polymer International</i> , 52 (7), 1188-1197.		M21
2.	Antić, V., Govedarica, M., Djonlagić, J. (2004).	The effect of the mass ratio of hard and soft segments on some properties of thermoplastic poly(ester-siloxane)s. <i>Polymer International</i> , 53 (11), 1786-1794.		M21
3.	Antić, V., Antić, M., Govedarica, M., Dvornić, P. (2007).	Kinetics and mechanism of the formation of poly[(1,1,3,3-tetramethyldisiloxanyl)ethylene] and poly(methyldecyl-siloxane) by hydrosilylation. <i>Journal of Polymer Science, Part A: Polymer Chemistry</i> , 45 (11), 2246-2258.		M21a
4.	Antić, V., Vučković, M., Dojčinović, B., Antić, M., Barać, M., Govedarica, M. (2008).	About the mode of incorporation of silanol terminated polysiloxanes into butylene terephthalate- <i>b</i> -dimethylsiloxane copolymers. <i>Reactive and Functional Polymers</i> , 68 (4), 851-860.		M21
5.	Antić, V., Vučković, M., Antić, M., Govedarica, M., Djonlagić, J. (2010).	Copolymers based on poly(butylene terephthalate) and poly(caprolactone)- <i>b</i> -poly(dimethylsiloxane)- <i>b</i> -poly(caprolactone). <i>Polymer International</i> , 59 (6), 796-807.		M21
6.	Vučković, M., Antić, V., Govedarica, M., Djonlagić, J. (2010).	Synthesis and characterization of copolymers based on poly(butylene terephthalate) and ethylene oxide-poly(dimethylsiloxane)-ethylene oxide. <i>Journal of Applied Polymer Science</i> , 115 (6), 3205-3216.		M22
7.	Plić, M., Antić, M., Antić, V., Schwarzbauer, J., Vrvic, M., Jovančićević, B. (2011).	Investigation of bioremediation potential of zymogenous bacteria and fungi for crude oil degradation. <i>Environmental Chemistry Letters</i> , 9 (1), 133-140.		M21
8.	Antić, V.V., Antić, M.P., Kronimus, A., Oing, K., Schwarzbauer, J. (2011).	Quantitative determination of poly(vinylpyrrolidone) by continuous-flow off-line pyrolysis-GC/MS. <i>Journal of Analytical and Applied Pyrolysis</i> , 90 (2), 93-99.		M21
9.	Pergal, M.V., Antić, V.V., Govedarica, M.N., Godjevac, D., Ostojić, S., Djonlagić, J. (2011).	Synthesis and characterization of novel urethane-siloxane copolymers with a high content of PCL-PDMS-PCL segments. <i>Journal of Applied Polymer Science</i> , 122 (4), 2715-2730.		M22
10.	Pergal, M.V., Antić, V.V., Ostojić, S., Cincović-Marinović, M., Djonlagić, J. (2011).	Influence of the hard segment length on some properties of novel urethane-siloxane copolymers based on a poly(ϵ -caprolactone)- <i>block</i> -poly(dimethylsiloxane)- <i>block</i> -poly(ϵ -caprolactone). <i>Journal of the Serbian Chemical Society</i> , 76 (12), 1703-1723.		M23
11.	Balaban, M., Antić, V., Pergal, M., Francolini, I., Martinelli, A., Djonlagić, J. (2012).	The effect of the polar solvents on the synthesis of poly(urethane-urea-siloxane)s. <i>Journal of the Serbian Chemical Society</i> , 77 (10), 1629-1657.		M23
12.	Pergal, M.V., Antić, V.V., Tovilović, G., Nestorov, J., Vasiljević-Radović, D., Djonlagić, J. (2012).	In vitro biocompatibility evaluation of novel urethane-siloxane copolymers based on poly(ϵ -caprolactone)- <i>block</i> -poly(dimethylsiloxane)- <i>block</i> -poly(ϵ -caprolactone). <i>Journal of Biomaterial Science, Polymer Edition</i> , 23 (13), 1629-1657.		M22
13.	Balaban, M.R., Antić, V.V., Pergal, M.V., Godjevac, D.M., Francolini, I., Martinelli, A., Rogan, J.,			M22

	Djonlagić, J.A. (2013). Influence of the chemical structure of poly(urea-urethane-siloxane)s on their morphological, surface and thermal properties. <i>Polymer Bulletin</i> , 70 (9), 2493-2518.	
14.	Malićanin, M., Rac, V., Antić, V., Antić, M., Palade, L.M., Kefalas, P., Rakić, V. (2014). Content of antioxidants, antioxidant capacity and oxidative stability of grape seed oil obtained by ultra sound assisted extraction. <i>Journal of the American Oil Chemists' Society</i> , 91 (6), 989-999.	M22
15.	Pergal, M.V., Stefanović, I.S., Gođevac, D., Antić, V.V., Milačić, V., Ostojić, S., Rogan, J., Djonlagić, J. (2014). Structural, thermal and surface characterization of thermoplastic polyurethanes based on poly(dimethylsiloxane). <i>Journal of the Serbian Chemical Society</i> , 79 (7), 843-866.	M23
16.	al Sandouk-Lincke, N. A., Schwarzbauer, J., Antić, V., Antić, M., Caase, J., Grünelt, S., Reßing, K., Littke, R. (2015). Off-line-pyrolysis-gas chromatography-mass spectrometry analyses of drilling fluids and drill cuttings - Identification of potential environmental marker substances. <i>Organic Geochemistry</i> , 88, 17-28.	M21
17.	Stefanović, I.S., Djonlagić, J., Tovilović, G., Nestorov, J., Antić, V.V., Ostojić, S., Pergal, M.V. (2015). Poly(urethane-dimethylsiloxane) copolymers displaying a range of soft segment contents, noncytotoxic chemistry, and nonadherent properties toward endothelial cells. <i>Journal of Biomedical Materials Research Part A</i> , 103 (4), 1459-1475.	M21
18.	Tasić, A.M., Pergal, M.V., Antić, M.P., Antić, V.V. (2017). Synthesis, structure and thermogravimetric analysis of α,ω -telechelic polydimethylsiloxanes of low molecular weight. <i>Journal of the Serbian Chemical Society</i> , 82 (12) 1395–1416.	M23
19.	Obradović, N.N., Filipović, S.Z., Marković, S.B., Mitrić, M.N., Rusmirović, J.D., Marinković, A.B., Antić, V.V., Pavlović, V.B. (2017). Influence of different pore-forming agents on wollastonite microstructures and adsorption capacities. <i>Ceramics International</i> , 43 (10), 7461-7468.	M21a
20.	Stojanović, B., Radović, Lj., Natić, D., Dodevska, M., Vraštanović-Pavičević, G., Balaban, M., Lević, S., Petrović, T., Antić, V. (2018). Influence of a storage conditions on migration of bisphenol A from epoxy-phenolic coating to canned meat products. <i>Journal of the Serbian Chemical Society</i> , https://doi.org/10.2298/JSC181015100S .	M23
Збирни подаци научне активност наставника		
Укупан број цитата, без аутоцитата		388
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе		34
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи: 1 Међународни: 1
Усавршавања	1. Технички Универзитет у Ахену, Немачка, 2010-2011 (три месеца) и 2013 (три месеца) – ДААД стипендија. 2. Масариков Универзитет у Брну, Чешка Република 2010 (два месеца) – стипендија Европске Комисије, Erasmus Mundus "JoinEU" пројекат. 3. Универзитет "Sapienza" у Риму, Италија, 2009 (један месец) - стипендија Европске Комисије, Erasmus Mundus "Basileus" пројекат. 4. Технички Универзитет у Ахену, Немачка, 2009-2010 (три месеца) и 2007-2008 (шест месеци) стипендија Министарства за науку Републике Србије за постдокторско усавршавање.	
Други подаци које сматрате релевантним		

Име и презиме		Малиша П. Антић		
Звање		Редовни професор		
Ужа научна област		Хемија		
Академска каријера	Година	Институција	Област	Ужа научна област
Избор у звање	2015	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Хемијске науке	Хемија
Докторат	2006	Универзитет у Београду, Хемијски факултет	Хемијске науке	Хемија
Магистратура	2000	Универзитет у Београду, Хемијски факултет	Хемијске науке	Хемија
Мастер диплома	-	-	-	-
Диплома	1990	Универзитет у Београду, Хемијски факултет	Хемијске науке	Хемија
Списак предмета које наставник држи на докторским студијама				
Р.Б.	Ознака	Назив предмета		
1.	ИМА	Инструменталне методе анализа		
2.	КОРХ	Виши курс органске хемије		
3.	ТРБ	Хемијске и биохемијске трансформације производа биљног порекла		
4.	УЖС	Одабрана поглавља из заштите животне средине у прехранбеној технологији		
Најзначајнији радови у складу са захтевима допунских стандарда за дато поље (минимално 10 не више од 20)				
1.	Jovančičević, B.S., Antić, M.P., Šolević, T.M., Vrvic, M.V., Kronimus, A., Schwarzbauer, J. (2005). Investigation of Interactions Between Surface Water and Petroleum – type Pollutants. <i>Environmental Science and Pollution Research</i> , 12, 205 – 212.			M21
2.	Antić, M.P., Jovančičević, B.S., Ilić, M., Vrvic, M.M., Schwarzbauer, J. (2006). Petroleum Pollutant Degradation by Surface Water Microorganisms. <i>Environmental Science and Pollution Research</i> , 13, 320– 327.			M21a
3.	Antić, V., Antić, M., Govedarica, M., Dvornić, P. (2007). Kinetics of the formation of poly(methyldecylsiloxane) by hydrosilylation of poly(methylhydrosiloxane) and 1-decene. <i>Materials Science Forum</i> , 555, 485-490.			M23
4.	Antić, V., Antić, M., Govedarica, M., Dvornić, P. (2007). Kinetics and mechanism of the formation of poly[(1,1,3,3-tetramethyldisiloxanyl)ethylene] and poly(methyldecylsiloxane) by hydrosilylation. <i>Journal of Polymer Science, Part A: Polymer Chemistry</i> , 45, 2246-2258.			M21a
5.	Jovančičević, B., Antić, M., Pavlović, I., Vrvic, M., Beškoski, V., Kronimus, A., Schwarzbauer, J. (2008). Transformation of petroleum saturated hydrocarbons during soil bioremediation experiments. <i>Water Air and Soil Pollution</i> , 190, 299-307.			M21
6.	Jovančičević, B., Antić, M., Vrvic, M., Ilić, M., Novaković, M., Saheed, R.M., Schwarzbauer, J. (2008). Transformation of petroleum pollutant during soil bioremediation experiments. <i>Journal of the Serbian Chemical Society</i> , 73 (5), 577-583.			M23
7.	Antić, V., Vučković, M., Dojčinović, B., Antić, M., Barać, M., Govedarica, M. (2008). About the mode of incorporation of silanol terminated polysiloxanes into butylene terephthalate- <i>b</i> -dimethylsiloxane copolymers. <i>Reactive and Functional Polymers</i> , 68 (4), 851-860.			M21
8.	Antić, V., Vučković, M., Antić, M., Govedarica, M., Djonlagic, J. (2010). Copolymers based on poly(butylene terephthalate) and poly(caprolactone)- <i>b</i> -poly(dimethylsiloxane)- <i>b</i> -poly(caprolactone). <i>Polymer International</i> , 59 (6), 796-807.			M21
9.	Ghariani, R.A., Gržetić, I., Antić, M., Mandić, S.N. (2010). Distribution and availability of potentially toxic metals in soil in central area of Belgrade (Serbia). <i>Environmental Chemistry Letters</i> , 8 (3), 261– 269.			M21
10.	Šolević, T., Novaković, M., Ilić, M., Antić, M., Vrvic, M., Jovančičević, B. (2011). Investigation of the bioremediation potential of aerobic zymogenous microorganisms in soil for crude oil biodegradation. <i>Journal of the Serbian Chemical Society</i> , 76, 425-438.			M23
11.	Ilić, M., Antić, M., Antić, V., Schwarzbauer, J., Vrvic, M., Jovančičević, B. (2011). Investigation of bioremediation potential of zymogenous bacteria and fungi for crude oil degradation. <i>Environmental Chemistry Letters</i> , 9 (1), 133-140.			M21
12.	Antić, V.V., Antić, M.P., Kronimus, A., Oing, K., Schwarzbauer, J. (2011). Quantitative determination of poly(vinylpyrrolidone) by continuous-flow off-line pyrolysis-GC/MS. <i>Journal of</i>			M21

	<i>Analytical and Applied Pyrolysis</i> , 90 (2), 93-99.	
13.	Paunović, D., Šolević-Knudsen, T., Krivokapić, M., Zlatković, B., Antić, M. (2012). Sinalbin degradation products in mild yellow mustard paste. <i>Chemical Industry</i> , 66 (1), 29-32.	M23
14.	Novaković, M., Ali, M.M.R., Šolević-Knudsen, T., Antić, M., Beskoski, V., Gojgic-Cvijović, G., Vrvic, M., Jovančićević, B. (2012). Degradation of methyl-phenanthrene isomers during bioremediation of soil contaminated by residual fuel oil, <i>Environmental Chemistry Letters</i> , 10, 287-294.	M22
15.	al Sandouk-Lincke, N. A., Schwarzbauer, J., Antić, V., Antić, M., Caase, J., Grünelt, S., Reßing, K., Littke, R. (2015). Off-line-pyrolysis-gas chromatography-mass spectrometry analyses of drilling fluids and drill cuttings - Identification of potential environmental marker substances. <i>Organic Geochemistry</i> , 88, 17-28.	M21
16.	Petrović, M., Sužnjević, D.Z., Pastor, F.T., Veljović, M.S., Pezo, L.L., Antić, M.P., Gorjanović, S.Z. (2016). Antioxidant Capacity Determination of Complex Samples and Individual Phenolics - Multilateral Approach. <i>Combinatorial Chemistry and High Throughput Screening</i> , 19 (1), 58-65.	M22
17.	Tasić, A.M., Ignjatović, I.D.S., Ignjatović, Lj.M., Duranović, D., Antić, M.P. (2016). Aqueous extraction of anions from coal and fly ash followed by ion-chromatographic determination. <i>Journal of the Serbian Chemical Society</i> , 81 (12), 1441–1453.	M23
18.	Tasić, A.M., Pergal, M.V., Antić, M.P., Antić, V.V. (2017). Synthesis, structure and thermogravimetric analysis of α,ω -telechelic polydimethylsiloxanes of low molecular weight. <i>Journal of the Serbian Chemical Society</i> , 82 (12), 1395–1416.	M23
19.	Samelak, I., Balaban, M., Vidović, N., Koljančić, N., Antić, M., Šolević-Knudsen, T., Jovančićević, B. (2018). Application of alkane biological markers in the assessment of the origin of oil pollutants in the soil and recent river sediments (River Vrbas, Bosnia and Herzegovina). <i>Journal of the Serbian Chemical Society</i> , 83 (10), 1176–1175.	M23
20.	Stojanović, M., Marinoni, L., Cabassi, G., Antić, M., Lavelli, V. (2018). Development of semiliquid ingredients from grape skins and their potential impact on the reducing capacity of model functional foods. <i>Journal of Food Quality</i> , https://doi.org/10.1155/2018/1969680 .	M23
Збирни подаци научне активност наставника		
Укупан број цитата, без аутоцитата		150
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе		30
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи: 1 Међународни: 1
Усавршавања	1. Технички Универзитет у Ахену, Немачка, 2010-2011 (три месеца) и 2013 (три месеца) – ДААД стипендија. 2. Масариков Универзитет у Брну, Чешка Република 2010 (два месеца) – стипендија Европске Комисије, Erasmus Mundus "JoinEU" пројекат. 3. Универзитет "Sapienza" у Риму, Италија, 2009 (један месец) - стипендија Европске Комисије, Erasmus Mundus "Basileus" пројекат. 4. Технички Универзитет у Ахену, Немачка, 2009-2010 (три месеца) и 2007-2008 (шест месеци) стипендија Министарства за науку Републике Србије за постдокторско усавршавање.	
Други подаци које сматрате релевантним		

Име и презиме		Мирољуб Б. Бараћ		
Звање		Редовни професор		
Ужа научна област		Биохемија		
Академска каријера	Година	Институција	Област	Ужа научна област
Избор у звање	2012	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Хемијске науке	Биохемија
Докторат	2002	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Биотехнологија
Магистратура	1993	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Биохемија у прехранбеној технологији
Мастер диплома	-	-	-	-
Диплома	1988	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Прехрамбена технологија
Списак предмета које наставник држи на докторским студијама				
Р.Б.	Ознака	Назив предмета		
1.	ИМА	Инструменталне методе анализа		
2.	ПТБ	Одабрана поглавља из прехранбено-технолошке биохемије		
3.	ТРА	Хемијске и биохемијске трансформације производа анималног порекла		
Најзначајнији радови у складу са захтевима допунских стандарда за дато поље (минимално 10 не више од 20)				
1.	Barać, M., Kresojević, M., Žilić, S., Špirović-Trifunović, B., Pešić, M., Vučić, T., Kostić, A., Despotović, S. (2018). Fatty acid profiles and mineral content of Serbian traditional white brined cheeses. <i>Mljekarstvo</i> , 68 (1), 37-45.			M23
2.	Kostić, A. Ž., Petrović, T.S., Krnjaja, V.S., Nedić, N.M., Tešić, Ž. Lj., Milojković - Opsenica, D. M., Barać, M. B., Stanojević, S. P., Pešić, M. B. (2017). Mold / aflatoxin contamination of honey bee collected pollen from different Serbian regions. <i>Journal of Apicultural Research</i> , 56 (1), 13-20			M21
3.	Kostić, A.Ž., Kaluderović, L.M., Dojčinović, B.P., Barać, M.B., Babić, V.B., Mačukanović-Jocić, M.P. (2017). Preliminary investigation of mineral content of pollen collected from different Serbian maize hybrids– is there any potential nutritional value? <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i> , 97 (9), 2803-2809.			M21
4.	Barać, M., Pešić, M., Vučić, T., Vasić, M., Smiljanić, M. (2017). White cheeses as a potential source of bioactive peptides <i>Mljekarstvo</i> , 67 (1), 3-16.			M23
5.	Barac, M., Pesic, M., Zilic, S., Smiljanic, M., Stanojevic, S., Vasic, M., Despotovic, S., Vucic, T., Kostic, A. (2016). Protein profiles and total antioxidant capacity of water-soluble and water-insoluble fractions of white brined goat cheese at different stages of ripening. <i>International Journal of Food Science and Technology</i> , 51 (5), 1140-1149.			M22
6.	Barac, M.B., Pesic, M.B., Stanojevic, S.P., Kostic, A.Z., Bivolarevic, V. (2015). Comparative study of the functional properties of three legume seed isolates: adzuki, pea and soy bean. <i>Journal of Food Science and Technology</i> , 52 (5), 2779-2787.			M22
7.	Žilić, S., Akilloğlu, G., Serpen, A., Barać, M., Gökmen, V. (2012). Effects of isolation, enzymatic hydrolysis, heating, hydration and Maillard reaction on the antioxidant capacity of cereal and legume proteins. <i>Food Research International</i> , 49, 1–6.			M21
8.	Pesic, M.B., Barac, M.B., Stanojevic, S.P., Ristic, N.M., Macej, O.D., Vrvic, M.V. (2012). Heat induced casein-whey protein interactions at natural pH of milk: a comparison between caprine and bovine milk. <i>Small Ruminant Research</i> , 108, 77-86.			M21
9.	Barac, M., Cabrilo, S., Stanojevic, S., Pesic, M., Pavlicevic, M., Zlatkovic, B., Jankovic, M. (2012). Functional properties of protein hydrolysates from pea (<i>Pisum sativum</i> , L) seeds. <i>International Journal of Food Science and Technology</i> , 47, 1457-1467			M22
10.	Stanojevic, S., Barac, M., Pesic, M., Vucelic-Radovic, B. (2012). Composition of proteins in okara as a by-product in hydrothermal processing of soy milk. <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , 60 (36), 9221-9228.			M21a
11.	Pesic, M., Barac, M., Vrvic, M., Ristic, N., Macej, O., Stanojevic, S. (2011). Qualitative and quantitative analysis of bovine milk adulteration in caprine and ovine milks using native-PAGE. <i>Food Chemistry</i> , 125 (4), 1443-1449.			M21a

Име и презиме		Предраг В. Вукосављевић		
Звање		Редовни професор		
Ужа научна област		Наука о конзервасању и врењу		
Академска каријера	Година	Институција	Област	Ужа научна област
Избор у звање	2018	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Наука о конзервасању
Докторат	2006	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Прехрамбено-технолошке науке
Магистратура	2001	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Прехрамбено-технолошке науке
Мастер диплома	-	-	-	-
Диплома	1993	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Конзервасање и врење
Списак предмета које наставник држи на докторским студијама				
Р.Б.	Ознака	Назив предмета		
1.	ТВП	Одабрана поглавља из технологије воћа и поврћа		
2.	ТВС	Одабрана поглавља из технологије воћних сокова и освежавајућих безалкохолних пића		
3.	ТЈП	Одабрана поглавља из технологије јаких алкохолних пића		
Најзначајнији радови у складу са захтевима допунских стандарда за дато поље (минимално 10 не више од 20)				
Р.Б.				М
1.	Vladislavljevic, G.T., Vukosavljevic, P., Bukvic, B. (2003) Permeate flux and fouling resistance in ultrafiltration of depectinized apple juice using ceramic membranes. <i>Journal of Food Engineering</i> , 60 (3), 241-247.			M21
2.	Gorjanovic, S., Novakovic, M., Vukosavljevic, P., Pastor, F., Tesevic, V., Suznjecic, D. (2010). Polarographic Assay Based on Hydrogen Peroxide Scavenge in Determination of Antioxidant Activity of Strong Alcohol Beverages. <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , 58 (14), 8400-8406.			M21a
3.	Karabegovic, I., Vukosavljevic, P., Novakovic, M., Gorjanovic, S., Džamic, A., Lazic, M. (2012). Influence of the Storage on Bioactive Compounds and Sensory Attributes of Herbal Liqueur, Digest. <i>Journal of Nanomaterials and Biostructures</i> , 7 (4), 1587-1598.			M22
4.	Petkovska, M., Leskosek-Cukalovic, I., Vukosavljevic, P., Krstic, D. (1996). Analysis of mass transfer in beer dialysis and diafiltration with two different membranes. <i>Journal of the Serbian Chemical Society</i> , 61 (4-5), 331-342.			M23
5.	Davidovic, S., Veljovic, M., Pantelic, M., Baosic, R., Natic, M., Dabic, D., Pecic, S., Vukosavljevic, P. (2013). Physicochemical, antioxidant and sensory properties of peach wine made from Redhaven cultivar. <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , 61 (6), 1357-1363.			M21
6.	Vladislavljevic, G., Vukosavljevic, P., Veljovic, M. (2013). Clarification of red raspberry juice using microfiltration with gas backwashing: A viable strategy to maximize permeate flux and minimize a loss of anthocyanins. <i>Food and Bioprocess Technology</i> , 91 (4), 473-480.			M21
7.	Urošević, T., Povrenović, D., Vukosavljević, P., Urošević, I., Stevanović, S. (2017). Recent developments in microfiltration and ultrafiltration of fruit juices. <i>Food and Bioprocess Technology</i> , 106, 147-161.			M22
8.	Veljovic, M., Despotovic, S., Stojanovic, M., Pecic, S., Vukosavljevic, P., Belovic, M., Leskosek-Cukalovic, I. (2015). The fermentation kinetics and physicochemical properties of special beer with addition of Prokupac grape variety. <i>Chemical Industry & Chemical Engineering Quarterly</i> , 21 (3), 391-397.			M23
9.	Karabegović, I., Mančić, D., Nikolić, N., Vukosavljević, P., Stamenković-Stojanović, S., Dajić-Stevanović, Z., Lazić, M. (2018). Total polyphenols from <i>Solanum retroflexum</i> Dun. fruit: extraction and optimization by response surface methodology. <i>Journal of Food Measurement and Characterization</i> , https://doi.org/10.1007/s11694-018-9792-6 .			M23
10.	Dimitrijević, B., Vukosavljević, P., Rajić, Z., Karabegović, I. (2018) Influence of climatic conditions on yield and profitability of quince brandy production. <i>International Scientific Journal, Journal of Agricultural, Food and Environmental Sciences</i> , 71 (1), 88-92, 3rd International Symposium for Agriculture and Food – ISAF 2017, Ohrid, Republic of Macedonia.			M33
Збирни подаци научне активности наставника				

Укупан број цитата, без аутоцитата	155	
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе	9	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи 2	Међународни 1
Усавршавања	Америка, Кина	
Други подаци које сматрате релевантним		

Име и презиме		Биљана В. Вуцелић-Радовић		
Звање		Редовни професор		
Ужа научна област		Биохемија		
Академска каријера	Година	Институција	Област	Ужа научна област
Избор у звање	2009	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Хемијске науке	Биохемија
Докторат	1992	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Прехрамбено-технолошке науке
Магистратура	1982	Универзитет у Београду, Природно-математички факултет	Хемијске науке	Биохемија
Мастер диплома	-	-	-	-
Диплома	1977	Универзитет у Београду, Природно-математички факултет	Хемијске науке	Хемија
Списак предмета које наставник држи на докторским студијама				
Р.Б.	Ознака	Назив предмета		
1.	ПТБ	Одабрана поглавља из прехрамбено-технолошке биохемије		
2.	ИМА	Инструменталне методе анализа		
3.	ЦБФ	Цитолошке, биохемијске и физиолошке основе растења биљака		
Најзначајнији радови у складу са захтевима допунских стандарда за дато поље (минимално 10 не више од 20)				
1.	Dodig, D., Rančić, D., Vucelić Radović, B., Zorić, M., Savić, J., Kandić, V., Pećinar, I., Stanojević, S., Šešlija, A., Vassiliev, D., Pekić-Quarrie, S. (2017). Response of wheat plants under post-anthesis stress induced by defoliation: II. Contribution of peduncle morpho-anatomical traits and carbon reserves to grain yield. <i>The Journal of Agricultural Science</i> , 155, 475-493.			M21
2.	Stanojevic, P.S., Barac, M., Pesic, B.M., Zilic, M.S., Kresovic, M.M., Vucelic-Radovic, V.B. (2014). Mineral elements, lipoxygenase activity and antioxidant capacity of okara as a byproduct in hydrothermal processing of soymilk. <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , 62, 9017-9023.			M21
3.	Stanojevic, S., Barac, M., Pesic, M., Vucelic-Radovic, B. (2013). Bioactive proteins and energy value of okara as a byproduct in hydrothermal processing of soymilk. <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , 61, 9210-9219.			M21
4.	Stanojevic, S., Barac, M., Pesic, M., Vucelic-Radovic, B. (2012). Composition of proteins in okara as a byproduct in hydrothermal processing of soy milk. <i>J. Agr. Food Chem.</i> 60, 9221-9228.			M21
5.	Stikic, R., Glamoclija, DJ., Demin, M., Vucelic-Radovic, B., Jovanovic, Z., Milojkovic-Opsenica, D., Jacobsen, S.E., Milovanovic, M. (2012). Agronomical and nutritional evaluation of quinoa seeds (<i>Chenopodium Quinoa Willd.</i>) as an ingredient in bread formulations. <i>J. Cereal Sci.</i> 55, 132-138.			M21
6.	Marjanović, M., Stikić, R., Vucelić-Radović, B., Savić, S., Jovanović, Z., Bertin, N., Faurobert, M. (2012). Growth and proteomic analysis of tomato fruit under partial root-zone drying. <i>OMICS</i> 16 (6), 343-356.			M22
7.	Stanojevic, S., Barac, M., Pesic, M., Vucelic-Radovic, B. (2011). Assessment of soy genotype and processing method on quality of soybean tofu. <i>J. Agr. Food Chem.</i> 59, 7368-7376.			M21
8.	Jovanovic, Z., Stikic, R., Vucelic-Radovic, B., Paukovic, M., Brocic, Z., Matovic, G., Rovcanin, S., Mojevic, M. (2010). Partial root-zone drying increases WUE, N and antioxidant content in field potatoes. <i>Eur. J. Agron.</i> 33 (2), 124-131.			M21
9.	Surdyk, N., Cary, L., Blagojevic, S., Jovanovic, Z., Stikic, R., Vucelic-Radovic, B., Zarkovic, B., Sandei, L., Pettenati, M., Kloppmann, W. (2010). Impact of irrigation with treated low quality water on the heavy metal contents of a soil-crop system in Serbia. <i>Agr. Water Manag.</i> 98, 451-457.			M21
10.	Pešić, M., Vucelić-Radović, B., Barać, M., Stanojević, S. (2005). The influence of genotypic variation in protein composition on emulsifying properties of soy proteins. <i>J. Am. Oil Chem. Soc.</i> 82 (9), 667-672.			M22
11.	Пекић Quarrie, C., Вуцелић-Радовић, Б., Стикић, Р. (2006). <i>Цитолошке, биохемијске и физиолошке основе растења биљака</i> . Пољопривредни факултет.			
Збирни подаци научне активност наставника				
Укупан број цитата, без аутоцитата				269

Укупан број радова са SCI листе	25	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи 2	Међународни -
Усавршавања	NRRC, USDA, Реџија (1988); Универзитет у Парми (2003); Универзитет Хоенхајм, Штутгарт (2005); БОКУ Универзитет у Бечу (2005)	
Други подаци које сматрате релевантним: Рецензент 3 универзитетска уџбеника из области биохемије, часописа М20		

Име и презиме		Илија Ђекић		
Звање		Редовни професор		
Ужа научна област		Управљање безбедношћу и квалитетом хране		
Академска каријера	Година	Институција	Област	Ужа научна област
Избор у звање	2019	Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Управљање безбедношћу и квалитетом хране
Докторат	2006	Универзитет у Београду-Машински факултет	Техничке науке	Пољопривредно машинство
Магистратура	2000	Универзитет у Београду-Машински факултет	Техничке науке	Пољопривредно машинство
Мастер диплома	-	-	-	-
Диплома	1993	Универзитет у Београду-Машински факултет	Техничке науке	Пољопривредно машинство
Списак предмета које наставник држи на докторским студијама				
Р.Б.	Ознака	Назив предмета		
1.	ИУК	Инжењеринг управљања квалитетом у производњи хране		
2.	УКХ	Одабрана поглавља из управљања квалитетом у производњи хране		
3.	УЖС	Одабрана поглавља из заштите животне средине у прехранбеној технологији		
Најзначајнији радови у складу са захтевима допунских стандарда за дато поље (минимално 10 не више од 20)				
1.		Skunca, D., Tomasevic, I., Nastasijevic, I., Tomovic, V., Djekic, I. (2018). Life cycle assessment of the chicken meat chain. <i>Journal of Cleaner Production</i> , 184, 440-450		M21a
2.		Djekic, I., Smigic, N., Glavan, R., Miocinovic, J., Tomasevic, I. (2018). Transportation sustainability index in dairy industry – Fuzzy logic approach. <i>Journal of Cleaner Production</i> , 180, 107-115		M21a
3.		Djekic, I., Sanjuán, N., Clemente, G., Jambrak, A. R., Djukić-Vuković, A., Brodnjak, U. V., Pop, E., Thomopoulos, R., Tonda, A. (2018). Review on environmental models in the food chain - Current status and future perspectives. <i>Journal of Cleaner Production</i> , 176, 1012-1025		M21a
4.		Rajkovic, A., Smigic, N., Djekic, I., Popovic, D., Tomic, N., Krupezevic, N., Uyttendaele, M., Jacxsens, L. (2017). The performance of food safety management systems in the raspberries chain. <i>Food Control</i> , 80, 151-161		M21a
5.		Djekic, I., Jankovic, D., Rajkovic, A. (2017). Analysis of foreign bodies present in European food using data from Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF). <i>Food Control</i> 79, 143-149		M21a
6.		Djekic, I., Tomasevic, I. (2016). Environmental impacts of the meat chain – Current status and future perspectives. <i>Trends in Food Science & Technology</i> , 54, 94-102		M21a
7.		Smigic N., Djekic I., Martins M. L., Rocha A., Sidiropoulou N., Kalogianni E. P. (2016) “The level of food safety knowledge in food establishments in three European countries”. <i>Food Control</i> , 63, 187-194		M21a
8.		Nastasijevic I., Tomasevic I., Smigic N., Milicevic D., Petrovic Z., Djekic I. (2016). “Hygiene assessment of Serbian meat establishments using different scoring systems”, <i>Food Control</i> , 62, 193-200		M21a
9.		Djekic I., Kuzmanović J., Anđelković A., Saračević M., Stojanović M.M., Tomašević I. (2016): “Effects of HACCP on process hygiene in different types of Serbian food establishments”. <i>Food Control</i> , 60, 131-137		M21a
10.		Djekic I., Blagojevic B., Antic D., Cegar S., Tomasevic I. Smigic N. (2016). “Assessment of environmental practices in Serbian meat companies.” <i>Journal of Cleaner Production</i> , 112, Part 4: 2495-2504		M21a
11.		Djekic, I., Tomic, N., Bourdoux, S., Spilimbergo, S., Smigic, N., Udovicki, B., Hofland, G., Devlieghere, F., Rajkovic, A. (2018). Comparison of three types of drying (supercritical CO ₂ , air and freeze) on the quality of dried apple – Quality index approach. <i>LWT - Food Science and Technology</i> , 94, 64-72		M21
12.		Tomasevic I., Tomovic V., Milovanović B., Rodriguez J. M. L., Đorđević V., Karabasil N., Djekic I. (2018). Advantages of computer vision system over colorimeter for color evaluation of meat products. <i>Meat Science Volume</i> , 148, Pages 5-12		M21

Име и презиме		Душан М. Живковић		
Звање		Редовни професор		
Ужа научна област		Технологија анималних производа		
Академска каријера	Година	Институција	Област	Ужа научна област
Избор у звање	2017	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Наука о месу
Докторат	2002	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Прехрамбена технологија анималних производа
Магистратура	1991	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Прехрамбена технологија анималних производа
Мастер диплома	-	-	-	-
Диплома	1985	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Прехрамбена технологија анималних производа
Списак предмета које наставник држи на докторским студијама				
Р.Б.	Ознака	Назив предмета		
1.	ТСАП	Технолошка својства сировина анималног порекла		
2.	ТКАП	Одабрана поглавља из технологије и квалитета производа анималног порекла		
3.	ОСА	Одабрана поглавља из обраде сировина анималног порекла		
Најзначајнији радови у складу са захтевима допунских стандарда за дато поље (минимално 10 не више од 20)				
1.	Stajić, S., Stanišić, N., Lević, S., Tomović, V., Lilić, S., Vranić, D., Jokanović, M., Živković, D. (2018). Physico-Chemical Characteristics and Sensory Quality of Dry Fermented Sausages with Flaxseed Oil Preparations. <i>Polish Journal of Food and Nutrition Sciences</i> , 68 (4), 367–375.			M22
2.	Stajić, S., Stanišić, N., Tomasevic, I., Djekic, I., Ivanović, N., Živković, D. (2018). Use of linseed oil in improving the quality of chicken frankfurters. <i>Journal of Food Processing and Preservation</i> , 42 (2), e13529.			M22
3.	Stanišić, N., Parunović, N., Stajić, S., Petrović, M., Radović, Č., Živković, D., Petričević, M. (2016). Differences in meat colour between free-range Swallow Belly Mangalitsa and commercially reared Swedish Landrace pigs during 6 days of vacuum storage. <i>Archives in Animal Breeding</i> , 59, 159–166.			M23
4.	Tomović, V., Jokanović, M., Pihler, I., Švarc-Gajić, J., Vasiljević, I., Škaljac, S., Šojić, B., Živković, D., Lukić, T., Despotović, A., Tomašević, I. (2016). Ultimate pH, colour characteristics and proximate and mineral composition of edible organs, glands and kidney fat from Saanen goat male kids. <i>Journal of applied animal research</i> , 45 (1), 430-436.			M23
5.	Tomašević, I., Tomović, V., Stajić, S., Jokanović, M., Stanišić, N., Živković, D. (2015). Auswirkungen des schnellen Auftauens auf die Qualitätsmerkmale von Schweinefiletsteaks. <i>FleischWirtschaft</i> , 95 (9), 121–124.			M23
6.	Stajić, S., Živković, D., Tomović, V., Nedović, V., Perunović, M., Kovjanić, N., Lević, S., Stanišić, N. (2014). The utilisation of grapeseed oil in improving the quality of dry fermented sausages. <i>International Journal of Food Science and Technology</i> , 49 (11), 2356–2363.			M22
7.	Rakić, S., Janković, S., Marčetić, M., Živković, D., Kuzevski, J. (2014). The impact of storage on the primary and secondary metabolites, antioxidant activity and digestibility of oat grains (<i>Avena sativa</i>). <i>Journal of functional foods</i> , 7, 373-380.			M21
8.	Stajić, S., Perunović, M., Stanišić, N., Žujović, M., Živković, D. (2013). Sucuk (Turkish style dry-fermented sausage) quality as an influence of recipes formulation and inoculation of starter			M22

	cultures. <i>Journal of Food Processing and Preservation</i> , 37 (5), 870–880.	
9.	Živković, D., Šobajić, S., Perunović, M., Stajić, S. (2013). Seasonal variations in the chemical composition and fatty acid composition of selected fish species from the Danube River. <i>Acta Alimentaria</i> , 42 (4), 473–480.	M23
10.	Krstić, B., Jokić, Ž., Pavlović, Z., Živković, D. (2012). Options for the Production of Selenized Chicken Meat. <i>Biological Trace Element Research</i> , 146, 68–72.	M23
11.	Milovanovic, M., Živkovic, D., Vucelic-Radovic, B. (2010). Antioxidant effects of Glechoma hederacea as a food additive. <i>Natural product communications</i> , 5, 61-63	M23
Збирни подаци научне активности наставника		
Укупан број цитата, без аутоцитата		25 Web of science
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе		11
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи: 1 Међународни: -
Усавршавања	-	
Други подаци које сматрате релевантним		

Име и презиме		Снежана Т. Јовановић		
Звање		Редовни професор		
Ужа научна област		Технологија анималних производа		
Академска каријера	Година	Институција	Област	Ужа научна област
Избор у звање	2011	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Наука о млеку
Докторат	2001	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Прехрамбена технологија анималних производа
Магистратура	1995	Пољопривредни факултет, Бања Лука	Биотехничке науке	Прехрамбена технологија анималних производа
Мастер диплома	-	-	-	-
Диплома	1987	Пољопривредни факултет, Сарајево	Биотехничке науке	Прерада и контрола пољопривредних производа
Списак предмета које наставник држи на докторским студијама				
Р.Б.	Ознака	Назив предмета		
1.	ТСАП	Технолошка својства сировина анималног порекла		
2.	ОСА	Одабрана поглавља из обраде сировина анималног порекла		
3.	ТКАП	Одабрана поглавља из технологије и квалитета производа анималног порекла		
Најзначајнији радови у складу са захтевима допунских стандарда за дато поље (минимално 10 не више од 20)				
1.	Kljajevic, N., Tomasevic, I., Miloradovic, Z., Nedeljkovic, A., Miocinovic, J., Jovanovic, S. (2018). Seasonal variations of Saanen goat milk. <i>Journal of Food Science Technology-Mysore</i> , 55 (1), 299-303.			M22
2.	Kljajevic, N., Miloradovic, Z., Miocinovic, J., Jovanovic, S. (2017). Textural and physico-chemical characteristics of white brined goat cheeses made from frozen milk and curd. The use of square I - distance statistics. <i>Mljekarstvo</i> , 67 (2), 130-137.			M23
3.	Miloradovic, Z., Macej, O., Kljajevic, N., Jovanovic, S., Vucic, T., Zdravkovic, I. (2016). The effect of heat treatment of caprine milk on the composition of cheese whey. <i>International Dairy Journal</i> , 58, 39-42.			M21
4.	Kljajevic, N., Jovanovic, S., Miloradovic, Z., Macej, O., Vucic, T., Zdravkovic, I. (2016). Influence of the frozen storage period on the coagulation properties of caprine milk. <i>International Dairy Journal</i> , 58, 36-38.			M21
5.	Miloradovic, Z., Kljajevic, N., Jovanovic, S., Vucic, T., Macej, O. (2015). The effect of heat treatment and skimming on precipitate formation in caprine and bovine milks. <i>Journal of Dairy Research</i> , 82, 22-28.			M21
6.	Barać, M., Smiljanić, M., Pešić, M., Stanojević, S., Jovanović, S., Maćej, O. (2013). Primary proteolysis of white brined goat cheese monitored by high molarity Tris buffer SDS- PAGE system. <i>Mljekarstvo</i> , 63 (3), 122-131.			M23
7.	Terzić-Vidojević, A., Tolinački, M., Nikolić, M., Veljović, K., Jovanović, S., Maćej, O., Topisirović, L.J. (2013). Artisanal Vlasina Raw Goat's Milk Cheese: Evaluation and Selection of Autochthonous Lactic Acid Bacteria as Starter Cultures. <i>Food Technol. Biotechnol.</i> , 51 (4) 554–563.			M22
8.	Vučić, T., Jovanović, S., Nišavić, M., Zdravković, I., Maćej, O. (2012). The influence of whey protein concentrates and ultrasound treatment on characteristics of set-style yogurt made from goat's milk. <i>Abstract book of 6th Central European Congress on Food</i> (P. 351).			M34
9.	Marjanović, D., Jovanović, S., Baars, A., Barać, M. (2011). Effects of high hydrostatic pressure on the viscosity of β -lactoglobulin solution. <i>Mljekarstvo</i> , 61 (2), 135-144.			M22
10.	Vučić, T., Jovanović, S., Maćej, O., Zdravković, I., Kljajević, N. (2011). Influence of ultrasound treatment and storage period on the viscosity of set-style yogurt made from goat milk at different			M33

	speed of spindle rotation. <i>Proceedings 2nd CEFSER (Center of Excellence in Food safety and Emerging Risks) Workshop, 26th Symposium on Recent Developments in dairy technology.</i> Novi Sad.	
Збирни подаци научне активност наставника		
Укупан број цитата, без аутоцитата	Google scholar 329	
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе	12	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи 1	Међународни -
Усавршавања	Италија 2002. године, краћи студијски боравак	
<p>Други подаци које сматрате релевантним</p> <ul style="list-style-type: none"> - објављено 220 библиографских јединица у домаћим и међународним часописима, - као гостујући професор радила је у периоду до 2011. године на Пољопривредном факултету Универзитета у Источном Сарајеву, а 2017. године била је ангажована као визитинг професор на Факултету за земјоделски науки и храна Универзитета „Св. Кирил и Методиј“ у Скопљу, -објављена 1 научна књига: Дозет, Н., Пандуревић, С., <u>Јовановић, С.</u>, Боровчанин, Т. (2011): Романијски скоруп-кајмак. Универзитет у Источном Сарајеву Пољопривредни факултет, ISBN 978-99938-670-6-7, COBISS.BH-ID 1945368, Источно Сарајево. - учествовање на домаћим и међународним симпозијумима, као и учеће у организовању научних скупова - коаутор 1 патента и 4 техничка решења - коаутор заштите географске ознаке порекла Сјеничког, Златарског, Сврљишког и Хомољског белог сира, Ужичког кајмака, Романијског скорупа-кајмака. - учесник у 8 научно-истраживачких пројеката -као ментор и члан комисије учествовала у изради и одбрани 70 дипломских радова, 3 специјалистичка рада, 2 магистарска рада, 3 докторске дисертације 		

Име и презиме		Радојка О. Малетић		
Звање		Редовни професор		
Ужа научна област		Статистика		
Академска каријера	Година	Институција	Област	Ужа научна област
Избор у звање	2010	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Економске науке	Статистика
Докторат	1998	Економски факултет, Универзитет у Београду	Економске науке	Статистика
Магистратура	1992	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Агроекономске науке	Економика и организација удруженог рада
Мастер диплома	-	-	-	-
Диплома	1985	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Агроекономске науке	Агроекономске науке
Списак предмета које наставник држи на докторским студијама				
Р.Б.	Ознака	Назив предмета		
1.	КМА	Квантитативне методе у агробизнису		
2.	ЕСТ	Експериментална статистика		
Најзначајнији радови у складу са захтевима допунских стандарда за дато поље (минимално 10 не више од 20)				
1.		Stanimirović, B., Popović Djordjević, J., Pejin, B., Maletić, R., Vujović, D., Raičević, P., Tešić, Ž. (2018). Impact of clonal selection on Cabernet Franc Grape and wine elemental profiles. <i>Scientia Horticulturae</i> , 237, 74-80.		M21
2.		Vujović, D., Maletić, R., Popović-Đorđević, J., Pejin, B., Ristić, R. (2017). Viticultural and chemical characteristics of muscat hamburg preselected clones grown for table grapes. <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i> , 97 (2), 587-594.		M21
3.		Stanimirović, B., Vujović, D., Pejin, B., Popović Djordjević, J., Maletić, R., Raicević, P., Tesić, Z. (2018). A contribution to the elemental profile of the leaf samples of newly developed Cabernet Franc varieties. <i>Natural Product Research</i> . DOI: 10.1080/14786419.2018.1457671		M22
4.		Janković Soja, S., Anokić, A., Bucalo Jelić, D., Maletić, R. (2016). Ranking the EU countries according to the level of achieving the objectives of sustainable development strategy. <i>Sustainability</i> , 8 (4), 306.		M22
5.		Vukosavljević, Đ.V., Pajović-Šćepanović, M.R., Matijašević, M.S., Maletić, O.R. (2016). Fermentation Activity of Yeast in Pinot Noir Must. <i>Romanian Biotechnological Letters</i> , 21 (2), 11337-11344.		M23
6.		Djurović, N., Todorović, R.M., Maletić, R., Zečević, B., Stričević, R. (2015). Effect of irrigation regime and application of kaolin on yield, quality and water use efficiency of sweet pepper. <i>Agricultural Water Management</i> , 159, 139-147.		M21a
7.		Maletić, R., Maletić, P., Kreca, M., Popović, B. (2013). Comparative analysis of municipalities' ranks obtained by dea method and i-distance. <i>International Journal of Agricultural and Statistical Sciences -IJASS/606</i> , 9, 471-480.		M23
8.		Simić, M., Dolijanović, Z., Maletić, R., Stefanović, L., Filipović, M. (2012). Weed suppression and maize productivity by different arrangement patterns. <i>Plant, Soil and Environment</i> , 58 (3), 148-153.		M22
9.		Vrbnicanin, S., Kresović, M., Božić, D., Simić, A., Maletić, R., Uludag, A. (2012). The effects of ryegrass stand densities on its competitive interaction with cleavers (<i>Galium aparine</i> L.). <i>Turkish Journal of Agriculture and Forestry</i> , 36 (1), 121-131.		M23
10.		Ikanović, J., Glamocljića, Đ., Maletić, R., Popović, V., Sokolović, D., Spasić, M., Rakić, S. (2011). Path analiza produktivnih osobina vrsta roda <i>sorghum</i> . <i>Genetika</i> , 43 (2), 253-262.		M23
11.		Živković, M., Rakić, S., Maletić, R., Povrenović, D., Nikolić, M., Kosanović, N. (2011). Drying Characteristics of Požegača Plum (<i>Prunus domestica</i> L.). <i>Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly-CI&CEQ</i> , 17 (3), 283-289.		M23
12.		Sokolović, D., Živanović, D., Radović, T., Lugić, Z.J., Šurlan-Momirović, G., Simić, A., Maletić, R., Babić, S. (2011). Evaluation of <i>Lolium perenne</i> L. populations collection through multivariate analysis. <i>Genetika</i> , 43 (1), 129-140.		M23
13.		Glamocljića, Đ., Janković, S., Rakić, S., Maletić, R., Ikanović, J., Lakić, Ž. (2011). Effects of nitrogen		M23

	and harvesting time on chemical composition of biomass of Sudanese grass, fodder sorghum and their hybrid. <i>Turkish Journal of Agriculture and Forestry</i> , 35 (2), 127-138.	
14.	Popovic, B., Zivkovic, B., Maletic, R., Rajic, Z., Jankovic-Soja, S. (2011). Factorial analysis of slaughter characteristics of fattening pigs fed different additives – enzyme and probiotic in mixtures. <i>African Journal of Biotechnology</i> , 10 (42), 8491-8497.	M23
15.	Janković, S., Glamočlija, Đ., Maletić, R., Rakić, S., Hristov, N., Ikanović, J. (2011). Effects of nitrogen fertilization on yield and grain quality in malting barley. <i>African Journal of Biotechnology</i> , 10 (84), 19534-19541.	M23
16.	Milivojčević, J., Maksimović, V., Nikolić, M., Bogdanović, J., Maletić, R., Milatović, D. (2011). Chemical and antioxidant properties of cultivated and wild <i>fragaria</i> and <i>rubus</i> berries. <i>Journal of Food Quality</i> , 34 (1), 1-9.	M23
17.	Ikanovic, J., Glamoclija, Dj., Maletic, R., Jankovic, S., Tabaković, M., Zivanovic, Lj. (2010). The genotype traits of forage sorghum, sudan grass and their interspecies hybrid in the conditions of intensive nitrogen nutrition. <i>Genetika</i> , 42 (2), 349-358.	M23
Збирни подаци научне активности наставника		
Укупан број цитата, без аутоцитата		131
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе		21
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи 1 Међународни 0
Усавршавања		
<p>Други подаци које сматрате релевантним - др Радојка Малетић изводила је наставу на МБА студијама на Пољопривредном факултету, десет година је хонорарни наставник из предмета Статистика на Агрономском факултету у Чачку, објавила је више од 250 радова у часописима са рецензијом, у зборницима радова на домаћим и међународним симпозијумим, два уџбеника, једну збирку задатака за студенте основних студија (три издања), једна самостална монографија и поглавља у пет монографија. Учешће у 6 пројеката (4 домаћа и 2 међународна), члан комисије у више дипломских и мастер радова, као и члан комисије у 8 доктората. Од 2012 до 2018 године обављала је функцију директора Института за агрономију-Пољопривредног факултета у Земуну. Од 2018 године обавља функцију шефа Катедре за статистику и продекана за наставу Пољопривредног факултета у Земуну. Члан је уредничког одбора научног часописа <i>Агроэкономика</i>. Члан је Статистичког друштва Србије, Друштва аграрних економиста Србије, као и ДАЕС удружења.</p>		

Име и презиме		Виктор А. Недовић		
Звање		Редовни професор		
Ужа научна област		Наука о конзервацији и врењу; Биохемија		
Академска каријера	Година	Институција	Област	Ужа научна област
Избор у звање	2012; 2013	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке; Хемијске науке	Наука о врењу; Биохемија
Докторат	2002	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Прехрамбено- технолошке науке
Магистратура	1996	Универзитет у Београду, Технолошко-металуршки факултет	Техничко- технолошке науке	Хемијско инжењерство
Мастер диплома	-	-	-	-
Диплома	1989	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Прехрамбена технологија
Списак предмета које наставник држи на докторским студијама				
Р.Б.	Ознака	Назив предмета		
1.	ПТИ	Прехрамбено-технолошко инжењерство		
2.	ТСП	Одабрана поглавља из технологије слада и пива		
Најзначајнији радови у складу са захтевима допунских стандарда за дато поље (минимално 10 не више од 20)				
1.	Pajic-Lijakovic, I., Milivojevic, M., Levic, S., Trifkovic, K., Stevanovic-Dajic, Z., Radosevic, R., Nedovic, V., Bugarski, B. (2017). Matrix resistance stress: A key parameter for immobilized cell growth regulation. <i>Process Biochemistry</i> , 52, 30-43.			M21
2.	Pajic-Lijakovic, I., Levic, S., Nedovic, V., Bugarski, B. (2015). Biointerface dynamics-Multi scale modeling considerations. <i>Colloids and Surfaces B: Biointerfaces</i> , 132, 236-245.			M21
3.	Pajic-Lijakovic, I., Levic, S., Hadnađev, M., Stevanovic-Dajic, Z., Radosevic, R., Nedovic, V., Bugarski, B. (2015). Structural changes of Ca-alginate beads caused by immobilized yeast cell growth. <i>Biochemical Engineering Journal</i> , 103, 32-38.			M21
4.	Talón, E., Trifkovic, K.T., Nedovic, V.A., Bugarski, B.M., Vargas, M., Chiralt, A., González-Martínez, C. (2017). Antioxidant edible films based on chitosan and starch containing polyphenols from thyme extracts. <i>Carbohydrate Polymers</i> , 157, 1153-1161.			M21
5.	Dimitrellou, D., Kandyli, P., Petrović, T., Dimitrijević-Branković, S., Lević, S., Nedović, V., Kourkoutas, Y. (2016). Survival of spray dried microencapsulated <i>Lactobacillus casei</i> ATCC 393 in simulated gastrointestinal conditions and fermented milk. <i>LWT - Food Science and Technology</i> , 71, 169-174.			M21
6.	Duvnjak, D., Pantić, M., Pavlović, V., Nedović, V., Lević, S., Matijašević, D., Sknepnek, A., Nikšić, M. (2016). Advances in batch culture fermented <i>Coriolus versicolor</i> medicinal mushroom for the production of antibacterial compounds. <i>Innovative Food Science and Emerging Technologies</i> , 34, 1-8.			M21
7.	Stajić, S., Živković, D., Tomović, V., Nedović, V., Perunović, M., Kovjanić, N., Lević, S., Stanišić, N. (2014). The utilisation of grapeseed oil in improving the quality of dry fermented sausages. <i>International Journal of Food Science & Technology</i> . 49 (11), 2356-2363.			M22
8.	Lević, S., Obradović, N., Pavlović, V., Isailović, B., Kostić, I., Mitrić, M., Bugarski, B., Nedović, V. (2014). Thermal, morphological, and mechanical properties of ethyl vanillin immobilized in polyvinyl alcohol by electrospinning process. <i>Journal of Thermal Analysis and Calorimetry</i> , 118 (2), 661-668.			M22
9.	Oketić, K., Bogovič Matijašić, B., Obermajer, T., Radulović, Z., Lević, S., Mirković, N., Nedović, V. (2015). Evaluation of PMA real-time PCR for enumeration of probiotic lactobacilli microencapsulated in calcium alginate beads. <i>Beneficial Microbes</i> , 1-9.			M23
10.	Levic, S., Djordjevic, V., Rajic, N., Milivojevic, M., Bugarski, B., Nedovic, V. (2013). Entrapment of ethyl vanillin in calcium alginate and calcium alginate/poly(vinyl alcohol) beads, <i>Chemical Papers</i> , 67 (2), 221-228.			M23

Име и презиме		Миомир Никшић		
Звање		Редован професор		
Ужа научна област		Технолошка микробиологија		
Академска каријера	Година	Институција	Област	Ужа научна област
Избор у звање	2006	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Технолошка микробиологија са микробиологијом хране
Докторат	1993	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Технолошка микробиологија
Магистратура	1987	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Технолошка микробиологија
Мастер диплома	-	-	-	-
Диплома	1979	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Прехрамбена технологија
Списак предмета које наставник држи на докторским студијама				
Р.Б.	Ознака	Назив предмета		
1.	ГЕМ	Генетика микроорганизама		
2.	ВКТМ	Микробиологија хране и предиктивна микробиологија		
3.	ММА	Микробиолошке методе анализе		
4.	ОПТМ	Одабрана поглавља из технолошке микробиологије		
Најзначајнији радови у складу са захтевима допунских стандарда за дато поље (минимално 10 не више од 20)				
1.	Matijašević, D., Pantić, M., Rašković, B., Pavlović, V., Duvnjak, D., Sknepnek, A., Nikšić, M. (2016). The Antibacterial Activity of <i>Coriolus versicolor</i> Methanol Extract and Its Effect on Ultrastructural Changes of <i>Staphylococcus aureus</i> and <i>Salmonella Enteritidis</i> . <i>Frontiers in Microbiology</i> , 7, 1226.			M21
2.	Duvnjak, D., Pantić, M., Pavlović, V., Nedović, V., Lević, S., Matijašević, D., Sknepnek, A., Nikšić, M. (2016). Advances in batch culture fermented <i>Coriolus versicolor</i> medicinal mushroom for the production of antibacterial compounds. <i>Innovative Food Science and Emerging Technologies</i> , 34, 1–8.			M21
3.	Savić, M., Klimaszewska, M., Bamburowicz-Klimkowska, M., Suchocki, P., Nikšić, M., Szutowski, M., Wroczyński, P., Turlo, J. (2016). A Search for the optimum selenium source to obtain mushroom-derived chemopreventive preparations. <i>International journal of medicinal mushrooms</i> , 18 (4), 279–289.			M23
4.	Sknepnek, A., Pantić, M., Matijašević, D., Miletić, D., Lević, S., Nedović, V., Nikšić, M. (2018). Novel <i>Ganoderma lucidum</i> -based beverage with antibacterial and antioxidant effects. <i>International journal of medicinal mushrooms</i> , 20 (3), 243-258.			M23
5.	Filipović, N., Polović, N., Rašković, B., Misirlić Denčić, S., Dulović, M., Savić, M., Nikšić, M., Mitić, D., Anđelković, K., Todorović T. (2014). Biological activity of two isomeric N-heteroaromatic selenosemicarbazones and their metal complexes. <i>Monatshefte Fur Chemie</i> , 145,1089–1099.			M22
6.	Pecić, S., Veljović, M., Despotović, S., Leskošek-Cukalović, I., Jadranin, M., Tešević, V., Nikšić, M., Nikićević, N. (2012). Effect of maturation conditions on sensory and antioxidant properties of old Serbian plum brandies. <i>European Food Research and Technology</i> , 235, 479-487.			M22
7.	Veljović, S., Veljović, M., Nikićević, N., Despotović, S., Radulović, S., Nikšić, M., Filipović, L. (2017). Chemical composition, antiproliferative and antioxidant activity of differently processed <i>Ganoderma lucidum</i> ethanol extracts. <i>Journal of Food Science and Technology</i> , 54, 1312-1320.			M22
8.	Klaus, A., Kozarski, M., Vunduk, J., Todorovic, N., Jakovljevic, D., Zizak, Ž., Pavlovic, V., Levic, S., Niksic, M., Van Griensven, L.J.L.D. (2015). Biological potential of extracts of the wild edible Basidiomycete mushroom <i>Grifola frondosa</i> . <i>Food Research International</i> , 67, 272–283.			M21a
9.	Kozarski, M., 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>Phelinus linteus</i> .			M21a

	<i>Food Chemistry</i> , 129,(4), 1667-1675.	
10.	Kozarski, M., Klaus, A., Jakovljevic, D., Todorovic, N., Niksic, M., Vrvic, 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. <i>Food Research International</i> , 64, 53–64.	M21a
11.	Petrović, P., Vunduk J., Klaus, A., Kozarski, M., Nikšić, M., Žizak, Ž., Vuković, N., Šekularac, G., Drmanić, S., Bugarski, B. (2016). Biological Potential of Three Puffball Species – A Comparative Analysis. <i>Journal of Functional Foods</i> , 21, 36–49.	M21a
12.	Klaus, A., Kozarski, M., Nikšić, M., Jakovljević, D., Todorović, N., van Griensven, L.J.L.D. (2011). Antioxidative Activities And Chemical Characterization Of Polysaccharides Extracted From The Basidiomycete <i>Schizophyllum commune</i> . <i>LWT-Food Science and Technology</i> , 44 (10), 2005-2011.	M21a
13.	Kozarski, M., Klaus, A., Niksic, M., Vrvic, M., Todorovic, N., Jakovljevic, 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> . <i>Journal of Food Composition and Analysis</i> , 26 (1-2), 144-153.	M21
14.	Kozarski, M., Klaus, A., Vunduk, J., Zizak, Ž., Niksic, M., Jakovljevic, D., Vrvic, M., Van Griensven, L.J.L.D. (2015). Nutraceutical properties of the methanolic extract of edible mushroom <i>Cantharellus cibarius</i> (Fries): primary mechanisms. <i>Food & Function</i> , 6, 1875-1886.	M21
15.	Kozarski, M., Klaus, A., Jakovljevic, D., Todorovic, N., Vunduk, J., Petrović, P., Niksic, M., Vrvic, M., van Griensven, L.J.L.D. (2015). Antioxidants of Edible Mushrooms. <i>Molecules</i> , 20, (10), 19489-19525.	M21
16.	Kozarski, M., Klaus, A., Nikšić, M., Van Griensven, L.J.L.D., Vrvic, M., Jakovljević, D. (2013). Polysaccharides of higher fungi: Biological role, structure and antioxidative activity. <i>Hemijska industrija</i> , 68 (3), 305-320.	M23
17.	Djekic, I., Vunduk, J., Tomašević, I., Kozarski, M., Petrovic, P., Niksic, M., Pudja, P., Klaus, A. (2016). Total quality index of <i>Agaricus bisporus</i> mushrooms packed in modified atmosphere. <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i> , 97 (9), 3013-3021.	M21
18.	Djekic, I., Vunduk, J., Tomašević, I., Kozarski, M., Petrovic, P., Niksic, M., Pudja, P., Klaus, A. (2016). Application of quality function deployment on shelf-life analysis of <i>Agaricus bisporus</i> Portobello. <i>LWT-Food Science and Technology</i> , 78, 82-89.	M21
19.	Klaus, A., Kozarski, M., Niksic, M., Jakovljevic, D., Todorovic, N., Stefanoska, I., Van Griensven, L.J.L.D. (2013). The edible mushroom <i>Laetiporus sulphureus</i> as potential source of natural antioxidants. <i>International Journal of Food Sciences and Nutrition</i> , 64, (5), 599-610.	M22
20.	Vunduk, J., Djekić, I., Petrović, P., Tomašević, I., Kozarski, M., Despotović, S., Nikšić, M., Klaus, A. (2018). Challenging the difference between white and brown <i>Agaricus bisporus</i> mushrooms: Science behind consumers choice. <i>British Food Journal</i> , 120 (6), 1381-1394.	M22

Збирни подаци научне активност наставника

Укупан број цитата, без аутоцитата	1064
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе	42
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи2 Међународни

Усавршавања	<p>1984, 1985 (3 месеца) – Институт за микробиологију, Чехословачка академија наука "Интеркација бактерија и гљива"</p> <p>1987 (6 месеци) – Учесник тренинга о технологији ензима микроорганизама, Јапанска влада - Osaka Municipal Technical Research институт, Осака-Јапан.</p> <p>1988 (6 месеци) - Биохемија и генетика микроорганизама, "Генетика гљива", Универзитет у Нотингему, Катедра за Биологију, Лондон.</p> <p>1998, 2001 (1 месец) - Asia Pacific Edible Mushroom Training Center, Fuzhou, Кина</p> <p>2002 (1 месец) - FDA и USAID тренинг о микотоксинима у прехранбеним производима и посета Одсеку за прехранбену технологију на Универзитету у Тенесију, УСА.</p> <p>2002, 2006 (1 месец): Тренинг о безбедности хране на Институту за науку и технологију пољопривредних производа, Хонг Конг, Универзитет у Кини</p> <p>2004 и 2008 – Тренинг у области микробиолошке безбедност хране, USDA and Kornacki Food Safety Associates, у трајању од две недеље</p>
-------------	--

Други подаци које сматрате релевантним

Шеф Катедре за технолошку микробиологију од 2012. Године
Председник Европске групе за хигијенски инжењеринг и дизајн (EHEDG-Serbia) од 2012-
Генерални секретар Српског удружења за исхрану 2010-
Председник Српског миколошког удружења (1999-2008).
Члан Извршног одбора Српске асоцијације прехранбених технолога
Члан Извршног одбора Српског миколошког удружења
Учесник, лидер и координатор на 16 научних националних пројеката и 7 међународних пројеката .
2008-2010, 2011-2019
1999- Интернационални консултант и вођа тима, CICETE 18 Bei San Huan Zhonglu, Хонг Конг, Кина
2003- Гостујући професор, USDA Iowa State University Ames, Факултет ветеринарске медицине, Катедра за
Микробиологију, УСА.
1999-2003 – Екстерни експерт за развој нове регулативе за храну, Министарство Пољопривреде у Београду,
Србија
1999-2007 – Екстерни експерт у Акредитационом телу Србије и Црне Горе, Акредитација лабораторије према
стандарду ISO (17025)
2011-2012 – Интернационални консултант и предавач, IFC - East Asia & Pacific Department, Ulan Batar, Монголија
2012-2015 – Интернационални консултант и предавач, IFC –World Bank Group East Asia & Pacific Department,
Монголија
2014- Интернационални консултант у области безбедности хране и предавач, IFC – World Bank Group East Asia &
Pacific Department, Камбоџа

Име и презиме		Предраг Д. Пуђа		
Звање		Редовни професор		
Ужа научна област		Технологија анималних производа		
Академска каријера	Година	Институција	Област	Ужа научна област
Избор у звање	2008	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Наука о млеку
Докторат	1992	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Прехрамбено технолошке науке
Магистратура	1989	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Прехрамбено технолошке науке-технологија млека
Мастер диплома	-	-	-	-
Диплома	1979	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Прехрамбена технологија-Технологија млека
Списак предмета које наставник држи на докторским студијама				
Р.Б.	Ознака	Назив предмета		
1.	ТСАП	Технолошка својства сировина анималног порекла		
2.	ОСА	Одабрана поглавља из обраде сировина анималног порекла		
3.	ТКАП	Одабрана поглавља из технологије и квалитета производа анималног порекла		
Најзначајнији радови у складу са захтевима допунских стандарда за дато поље (минимално 10 не више од 20)				
1.	Djekic, I., Vunduk J., Tomasevic, I., Kozarski, M., Petrovic, P., Niksic, M., Pudja, P., Klaus, A. (2017). Total quality index of <i>Agaricus bisporus</i> mushrooms packed in modified atmosphere. <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i> , 97 (9), 3013-3021.			M21
2.	Djekic, I., Vunduk, J., Tomasevic, I.B., Kozarski, M.S., Petrovic, P.M., Niksic, M. P., Pudja, P., Klaus, A.S. (2017). Application of quality function deployment on shelf-life analysis of <i>Agaricus bisporus</i> Portobello. <i>LWT-Food Science and Technology</i> , 78, 82-89.			M21
3.	Miocinovic, J.B., Thien, T.L., Fredrick, E., Van der Meeren, P., Pudja, P., Dewettinck, K. (2014). A comparison of composition and emulsifying properties of MFGM materials prepared from different dairy sources by microfiltration. <i>Food Science and Technology International</i> , 20 (6), 441-451.			M22
4.	Nedeljkovic, A., Tomasevic, I., Miocinovic, J., Pudja, P. (2017). Feasibility of discrimination of dairy creams and cream-like analogues using Raman spectroscopy and chemometric analysis. <i>Food Chemistry</i> , 232, 487-492.			M21a
5.	Nedeljković, A., Rösch, P., Popp, J., Miočinović, J., Radovanović, M., Pudja, P. (2016). Raman Spectroscopy as a Rapid Tool for Quantitative Analysis of Butter Adulterated with Margarine. <i>Food Analytical Methods</i> , 9 (5), 1315-1320.			M22
6.	Miocinovic, J., Keskic, T., Miloradovic, Z., Kos, A., Tomasevic, I., Pudja, P. (2017). The aflatoxin M1 crisis in Serbian dairy sector: the year after. <i>Food Additives and Contaminants - Part B</i> , 10 (1), 1-4.			M22
7.	Tomasevic, I.B., Nedeljkovic, A., Stanisic, N.Z., Pudja, P. (2016). Authenticity Determination in cooked, emulsified Sausages using the Raman Spectroscopy and Chemometrics. <i>Fleischwirtschaft</i> , 96 (6), 103-107.			M23
8.	Miocinovic, J., Miloradovic, Z., Josipovic, M., Nedeljkovic, A., Radovanovic, M., Pudja, P. (2016). Rheological and textural properties of goat and cow milk set type yoghurts. <i>International Dairy Journal</i> , 58, 43-45.			M21
9.	Guinee, T.P., Pudja, P., Miocinovic, J., Wiley, J., Mullins, C.M. (2015). Textural and cooking properties and viscoelastic changes on heating and cooling of Balkan cheeses. <i>Journal of Dairy Science</i> , 98(11), 7573-7586.			M21
10.	Miocinovic, J., Radulovic, Z., Paunovic, D., Miloradovic, Z., Trpkovic, G., Radovanovic, M., Pudja, P. (2014). Properties of low fat UF cheeses produced with probiotic bacteria. <i>Archive of Biological Science</i> , 66 (1), 65-73.			M23
Збирни подаци научне активност наставника				
Укупан број цитата, без аутоцитата		Google Scholar 369; Web of science 131 bez autocitata		
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе		23		

Тренутно учешће на пројектима	Домаћи 1	Међународни 0
Усавршавања	- 1990. год. студијски боравак, Dairy Research Institute Hilerod, Данска - 1990 – 1991 год. - специјализација, Teagasc National Dairy Research Product Centre – Moorepark, Fermoy, С. О. Cork, Република Ирска - 1991. год. University College Cork, Република Ирска - 2000 год. Teagasc National Dairy Product Centre – Moorepark, Fermoy, С. О. Cork, Република Ирска	
<p>Други подаци које сматрате релевантним</p> <ul style="list-style-type: none"> - Уџбеник «Технологија млека I. Сирарство - Општи део», ISBN 978 – 86 – 7834 – 036 – 9. - 1 прилог у монографији међународног значаја и 11 прилога у монографији националног значаја - 1 патент Р – 683/02 од 11. 9. 2002., «Поступак за индустријску производњу кајмака традиционалног квалитета и кајмак добијен поступком», Савезни завод за интелектуалну својину - уредник монографије «Сирарство», Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, 1996. година - уредник монографије «Сиреви пареног теста» (аутори: Никетић, Г., Пуђа, П., Милановић, С., Секуловић, Н.), Завод за сточарство, Заједница сточарства, Београд, 1998. година - 3 техничка решења - 9 технолошких решења, увођење нових производа у индустријску производњу, Потврда Фабрике “Džersi”, Књажевац: бг 222, 222/1, 222/2, 222/3, 222/4, 222/5, 222/6, 222/7, 222/8 од 29. 6. 2000. год. - Руководилац пројекта технолошког развоја «Индустријска производња кајмака» - Учешће на већем броју пројеката у периоду од 1985 год. – данас - Учешће на домаћим и међународним скуповима - Ментор 1 магистарског рада, 1 докторске дисертације и члан комисије у изради 3 докторске дисертације - менотор и члан комисије у бројним дипломским радовима 		

Име и презиме		Драгослава Радин		
Звање		Редовни професор		
Ужа научна област		Технолошка микробиологија		
Академска каријера	Година	Институција	Област	Ужа научна област
Избор у звање	2011	Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Технолошка микробиологија
Докторат	1999	Универзитет у Новом Саду-Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Вирусологија
Магистратура	1995	Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Микробиологија
Мастер диплома	-	-	-	-
Диплома	1983	Универзитет у Београду Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Прехрамбена технологија
Списак предмета које наставник држи на докторским студијама				
Р.Б.	Ознака	Назив предмета		
1.	ГЕМ	Генетика микроорганизама		
2.	ВКТМ	Микробиологија хране и предиктивна микробиологија		
3.	ММА	Микробиолошке методе анализе		
4.	ОПТМ	Одабрана поглавља из технолошке микробиологије		
Најзначајнији радови у складу са захтевима допунских стандарда за дато поље (минимално 10 не више од 20)				
1.	Živković, I., Šavikin, K., Zdunić, G., Živković, J., Bigović, D., Menković, N., Radin, D. (2018). Antiviral activity of medicinal plants extracts against foodborne Norovirus. <i>Medicinal Raw Materials</i> , 38, 25-28.			M24
2.	Gomez-Lucia, E., Benitez, L., Blanco, M., Cutuli, T., Dolei, A., Domenech, A., Lavigne, R., LePoder, S., Logue, C., Radin, D., Szyndel, M. (2016). <i>Virology: an Interactive Guide</i> . ISBN: 978-84-617-5772-5.			M12
3.	Velebit, B., Radin, D., Teodorovic, V. (2015). Transmission of common foodborne viruses by meat products. <i>Procedia Food Science</i> , 5, 304 – 307.			M23
4.	Radin, D. (2014). New trends in food- and waterborne viral outbreaks. <i>Arch. Biol. Sci.</i> , 66 (1), 1-9.			M23
5.	Radin, D. (2013). Significance and molecular detection of noroviruses in fresh produce. In: A. Mendez-Vilas (Ed.), <i>Microbial pathogens and strategies for combating them: science, technology and education, Volume III</i> . (pp. 1893-1904). Spain: Formatex.			M14
6.	Radin, D. (2012). Human norovirus transmission due to contaminated fresh fruit and vegetables. <i>Arch. Biol. Sci.</i> , 64 (4), 1405-1411.			M23
7.	Josic, D., Radin D. (2012). Molecular markers and phage typing as a tool for diversity estimation of rhizobia. In: N. Hristov (Ed.), <i>Biotechnology and Biodiversity</i> . (pp. 298-313). Novi Sad, Serbia: Forth Joint UNS – PSU Bioscience.			M14
8.	Radin, D., D’Souza, D.H. (2011). Evaluation of two primer sets using newly developed internal amplification controls for rapid human norovirus detection by SYBR Green I based real-time RT-PCR. <i>Food and Environmental Virology</i> , 3, 61-69.			M22
9.	Radin, D., D’Souza, D.H. (2011). Simple and rapid detection of human norovirus from produce using SYBR Green I-based real-time RT-PCR. <i>Food and Environmental Virology</i> , 3, 121-129.			M22
10.	Radin, D. (2016). Noroviruses in food chain production. <i>Invited lecture at 13th International Congress of Nutrition: Food and Nutrition – A Roadmap to Better Health</i> . (pp. 1-6). Food and Nutrition, 57 (1).			M31
Збирни подаци научне активности наставника				
Укупан број цитата, без аутоцитата		34		
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе		8		
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи 2		Међународни

Усавршавања	1980 Leiterie Reunie, Geneve, Switzerland 1988 FAO/INRA, Montpellier, France 2004 Iowa State University, Ames, Iowa, USA 2009 Centre for Advanced Academic Studies, Dubrovnik, Croatia 2009/2010 Univeristy of Tennessee, Knoxville, Tennessee, USA 2010 Georgia Southern University, Statesboro, Georgia, USA
Други подаци које сматрате релевантним Project LEA/RN (Learning Enhancement Action / Resource Network) Visiting Professor; ESConet (European Science Communication Network); Tempus project H.E.R.B.S.; član Udruženja mikrobiologa Srbije (Generalni sekretar UMS), Udruženja prehrambenih tehnologa Srbije, American Society for Microbiology (ASM Amassador to Serbia), International Association for Food Protection, European Society for Virology, International Food nad Environmental Virology Society, Fulbright Alumni Association.	

Име и презиме		Весна Б. Радојичић		
Звање		Редовни професор		
Ужа научна област		Наука о преради ратарских сировина		
Академска каријера	Година	Институција	Област	Ужа научна област
Избор у звање	2018	Универзитет у Београду Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Наука о преради ратарских сировина
Докторат	2007	Универзитет у Београду Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Прехрамбено-технолошке науке
Магистратура	2002	Универзитет у Београду Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Прехрамбено-технолошке науке
Мастер диплома	-	-	-	-
Диплома	1991	Универзитет у Београду Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Прехрамбена технологија ратарских производа
Списак предмета које наставник држи на докторским студијама				
Р.Б.	Ознака	Назив предмета		
1.	ПТДУ	Проблеми, изазови и трендови у технологији дувана		
Најзначајнији радови у складу са захтевима допунских стандарда за дато поље (минимално 10 не више од 20)				
1.		Radojčić, V., Djulančić, N., Srbinoska, M. (2015). Influence of mineral matter content on static burning rate of Virginia tobacco from different production areas in Serbia. <i>Industrial Crops and Products</i> , 67, 381–386.		M21a
2.		Alagić, S.Č., Maluckov, B.S., Radojčić, V.B. (2015). How can plants manage polycyclic aromatic hydrocarbons? May these effects represent a useful tool for an effective soil remediation? <i>Clean Technologies and Environmental, Policy</i> 17 (3), 597-614.		M22
3.		Mijailovic, I., Radojicic, V., Ecim-Djuric, O., Stefanovic, G., Kulic, G. (2014). Energy potential of tobacco stalks in briquettes and pellets production. <i>Journal of Environmental Protection and Ecology</i> , 15 (3), 1034-1041.		M23
4.		Djulančić, N., Radojčić, V., Srbinoska, M. (2013). The Influence of Tobacco Blend Composition on the Carbon Monoxide Formation in Mainstream Cigarette Smoke. <i>Archives of Industrial Hygiene and Toxicology</i> , 64 (1), 107-113.		M23
5.		Radojčić, V., Nikolić, M., Adnađević, B. (2009). The influence of zeolite type added to the cigarette blend on the changes of pyrolytic temperatures, <i>Hemijaska industrija</i> , 63 (5a), 579-583.		M23
6.		Radojicic, V., Djulancic, N., Srbinoska, M. (2018). Influence of waterpipe mixture composition on formation of components in particulate phase of mainstream smoke, <i>Romanian Biotechnological Letters</i> . In Press. doi: 10.26327/RBL2017.130.		M23
7.		Radojčić, V., Nikolić, M., Adnađević, B. (2005). CO Reduction in Cigarette Smoke by Application of Purposely Sintetise Zeolite Catalyst. <i>Environmental Protection of Urban and Suburban Settlements</i> , Monograph, 33-37, Novi Sad.		M16
8.		Srbinoska, M., Radojčić, V., Djulančić, N., Kirkova, S. (2017). A qualitative method for determination of nicotine in littered cigarette butts. <i>Proceedings of the VIII International Scientific Agricultural Symposium Agrosym</i> (pp. 1776-1781), Jahorina, Bosnia and Hercegovina.		M33
9.		Srbinoska, M., Kirkova, S., Radojčić, V., Đulančić, N. (2016). Influence of circumference of king-size cigarettes on tar, nicotine and carbon monoxide yields. <i>Tutun/Tobacco</i> , 66 (7-12), 72-81.		M33
10.		Радојичић, В., Малнар, М., Мандић, Н., Долијановић, Ж (2017). Могућности коришћења дуванског отпада као биомасе. Зборник научних радова 23 (1-2), <i>XXXI Саветовања агронома, ветеринара, технолога и агроекономиста</i> (пп. 139-154). Институт ПКБ Агроекономик, Падинска Скела, Београд.		M52
Збирни подаци научне активност наставника				
Укупан број цитата, без аутоцитата		21		
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе		6		
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи 1		Међународни
Усавршавања		Институт за тутун, Прилеп, Македонија, 2007 (обука за контролу квалитета дувана и производа од дувана); JTI, Global quality - Product identification, Trier,		

	Germany, 2014 (обука за препознавање фалсификата у форензичкој лабораторији).
<p>Други подаци које сматрате релевантним: 1. Члан Комисије за доношење стандарда из области дувана и производа од дувана при Заводу за стандардизацију Србије; 2. Члан радне групе за доношење правилника о техничким захтевима за цигарете и ферментисани дуван у листу при Министарству за пољопривреду Србије; 3. Члан Радне групе за припрему текста радне верзије Нацрта Закона о дувану, при Министарству финансија; 5. Аутор и одговорни истраживач елабората „Изналажење могућности искоришћења дуванског отпада кроз процес биодеградиције“.</p>	

Име и презиме		Зорица Т. Радуловић		
Звање		Редовни професор		
Ужа научна област		Технолошка микробиологија		
Академска каријера	Година	Институција	Област	Ужа научна област
Избор у звање	2016	Универзитет у Београду Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Технолошка микробиологија
Докторат	2007	Универзитет у Београду Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Технолошка микробиологија
Магистратура	1992	Универзитет у Београду Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Технолошка микробиологија
Мастер диплома	-	-	-	-
Диплома	1985	Универзитет у Београду Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Прехрамбена технологија
Списак предмета које наставник држи на докторским студијама				
Р.Б.	Ознака	Назив предмета		
1.	ГЕМ	Генетика микроорганизама		
2.	ВКТМ	Микробиологија хране и предиктивна микробиологија		
3.	ММА	Микробиолошке методе анализе		
4.	ОПТМ	Одабрана поглавља из технолошке микробиологије		
Најзначајнији радови у складу са захтевима допунских стандарда за дато поље (минимално 10 не више од 20)				
1.		Radulović, Z., Miočinović, J., Petrović, T., Dimitrijević-Branković, S., Nedović, V. (2016). Traditional and emerging technologies for autochthonous lactic acid bacteria application In: G.V. Barbarosa-Canovas (Ed.), <i>Emerging and Traditional Technologies for Safe, Healthy and Quality food</i> . (pp. 237-256). Springer, Washington, USA.		M14
2.		Laličić-Petronijević, J., Popov-Raljić, J., Obradović, D., Radulović, Z., Paunović, D., Petrušić, M., Pezo, L. (2015). Viability of probiotic strains <i>Lactobacillus acidophilus</i> NCFM® and <i>Bifidobacterium lactis</i> HN019 and their impact on sensory and rheological properties of milk and dark chocolates during storage for 180 days. <i>Journal of Functional Foods</i> , 15, 541-550.		M21
3.		Seratić, S., Bugarski, B., Nedović V., Radulović, Z., Wadso, L., Dejmek, P., Galindo, F.G. (2013). Behaviour of the Surviving Population of <i>Lactobacillus plantarum</i> 564 upon the Application of Pulsed Electric Fields. <i>Innovative Food Science & Emerging Technologies</i> , 17, 93-98.		M21
4.		Mirkovic, N., Polovic, N., Vukotic, G., Jovcic, B., Miljkovic, M., Radulovic, Z., Diep Bao Dzung, Kojic, M. (2016). <i>Lactococcus lactis</i> LMG2081 produces two bacteriocins: a non-lantibiotic and a novel lantibiotic. <i>Applied and Environmental Microbiology</i> , 82 (8), 2555-2562.		M21
5.		Vukotic, G., Mirkovic, N., Jovcic, B., Miljkovic, M., Strahinic, I., Fira, Dj., Radulovic, Z., Kojic, M. (2015). Proteinase PrtP impairs lactococcal LcnB activity in <i>Lactococcus lactis</i> BGMN1-501: new insights in bacteriocin regulation. <i>Frontiers in Microbiology</i> , 6, (92), 1-8.		M21
6.		Mirković, M., Seratić, S., Kilcawley, K., Mannion, D., Mirković, N., Radulović, Z. (2018). The Sensory Quality and Volatile Profile of Dark Chocolate Enriched with Encapsulated Probiotic <i>Lactobacillus plantarum</i> Bacteria. <i>Sensors</i> , 18 (8), 2570.		M21
7.		Seratić, S., Bugarski, B., Radulović, Z., Dejmek, P., Wadsö, L., Nedović, V. (2013): Electroporation Enhances the Metabolic Activity of <i>Lactobacillus plantarum</i> 564. <i>Food Technology & Biotechnology</i> , 51 (4), 446-452.		M22
8.		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 <i>Lactobacillus plantarum</i> 564 in Soft Goat Cheese. <i>Animal Science Journal</i> , 88, 1849–1854.		M22
9.		Oketic, K., Bogovic Matijasic, B., Obermajer, T., Radulovic, Z., Levic, S., Mirkovic, N., Nedovic, V. (2015). Evaluation of propidium monoazide real-time PCR for enumeration of probiotic lactobacilli microencapsulated in calcium alginate beads. <i>Beneficial Microbes</i> , 6 (4), 573-581.		M22
10.		Uzelac, G., Miljkovic, M., Lozo, J., Radulovic, Z., Tosic, N., Kojic, M., (2015). Expression of bacteriocin LsbB is dependent on a transcription terminator. <i>Microbiological Research</i> , 179, 45-53.		M22
Збирни подаци научне активност наставника				
Укупан број цитата, без аутоцитата				275
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе				30

Тренутно учешће на пројектима	Домаћи 2	Међународни 1
Усавршавања	2012 Lund University, Sweden, 2011 Biotechnical Faculty, University of Ljubljana	
Други подаци које сматрате релевантним објављен пројеката	110 научни рад; 4 патента; 4 техничка решења, учешће у 11	

Име и презиме		Вера Б. Раичевић		
Звање		Редовни професор		
Ужа научна област		Еколошка микробиологија		
Академска каријера	Година	Институција	Област	Ужа научна област
Избор у звање	2007	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Еколошка микробиологија
Докторат	1996	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Микробиологија земљишта и вода
Магистратура	1989	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Агрономске науке	Микробиологија земљишта и вода
Мастер диплома	-	-	-	-
Диплома	1984	Универзитет у Новом Саду, Природно математички факултет-Биологија	Биолошке науке	Биологија
Списак предмета које наставник држи на докторским студијама				
Р.Б.	Ознака	Назив предмета		
1.	РИМ	Ризосфера и микроорганизми		
2.	БФМ	Биохемија и физиологија микроорганизама		
3.	БЕМ	Биодиверзитет и еволуција микроорганизама		
4.	БЗВ	Биоремедијација земљишта и вода		
5.	ГЕМ	Генетика микроорганизама		
6.	ЕКМИ	Еколошка микробиологија		
7.	МИЕМ	Методе истраживања у еколошкој микробиологији		
8.	УЖС	Одабрана поглавља из заштите животне средине у прехранбеној технологији		
Најзначајнији радови у складу са захтевима допунских стандарда за дато поље (минимално 10 не више од 20)				
1.	Kljujev, I., Raičević, V., Vujović, B., Rothballer, M., Schmid, M. (2018). <i>Salmonella</i> as an endophytic colonizer of plants-A risk for health safety vegetable production. <i>Microbial Pathogenesis</i> , 115, 199-207.			M22
2.	Racic, G., Kormoczi, P., Kredics L., Raicevic, V, Mutavdzic, B.,Vrvic, M., Pankovic, D. (2017). Effect the edaphic factors and metal content in soil on the diversity of <i>Trichoderma spp.</i> <i>Environmental Science and Pollution Research</i> , 24 (4), 3375-3386.			M22
3.	Karličić, V., Radić, D., Jovičić-Petrović, J., Lalević, B., Golubović-Ćurguz, V., Raičević, V. (2017). Use of overburden waste for London plane (<i>Platanus × acerifolia</i>) growth: the role of plant growth promoting microbial consortia. <i>iForest: Biogeosciences and Forestry</i> , 10, 692-699.			M22
4.	Radić, D., Pavlović, V., Lazović, M., Jovičić-Petrović, J., Karličić, V., Lalević, B., Raičević, V. (2017). Copper-tolerant yeasts: Raman spectroscopy in determination of bioaccumulation mechanism. <i>Environmental Science and Pollution Research</i> , 24, 21885-21893.			M22
5.	Lalevic, B., Raicevic, V., Kikovic, D., Jovanovic, L., Surlan-Momirovic, G., Jovic, J., Talaie, A.R., Morina, F. (2012). Biodegradation of MTBE by bacteria isolated from oil hydrocarbons-contaminated environments. <i>International journal of environmental research</i> , 6 (1), 81-86.			M22
6.	Vujovic, B., Teodorovic, S., Rudic, Z., Bozic, M., Raicevic, V (2016). Phenotypic heterogeneity of <i>Pseudomonas aeruginosa</i> isolates in the protected nature park „Palic“ (Serbia). <i>Water Science and Technology-Waters</i> , 16 (5), 1370-1377.			M23
7.	Forslund, A., Ensink, J.H.J., Battilani, A., Kljujev, I., Gola, S., Raicevic, V., Jovanovic, Z., Stikic, R., Sandei, L., Fletcher, T., Dalsgaard, A. (2010). Faecal contamination and hygiene aspects associated with the use of treated wastewater and canal water for irrigation of potatoes (<i>Solanum tuberosum</i>). <i>Agricultural water management</i> 98 (3), 440-450.			M21
8.	Hamidović, S., Teodorović, S., Lalević, B., Jovičić-Petrović, J., Jović, J., Kiković, D., Raičević, V. (2016). Bioremediation potential assessment of plant growth-promoting autochthonous bacteria: a lignite mine case study. <i>Polish journal of environmental studies</i> , 25 (1), 113-119.			M23
9.	Lalević, B.T., Jović, J.B., Raičević, V.B., Kljujev, I.S., Kiković, D.D., Hamidović, S.R. (2012). Biodegradation of methyl-tert-butyl ether by <i>Kocuria</i> sp. <i>Hemijaska industrija</i> , 66 (5), 717-722.			M23
10.	Raicevic, V., Bozic, M., Rudic, Z., Lalevic, B., Kikovic, D. (2011). The evolution of the			M23

	eutrophication of the Palic Lake. <i>African journal of biotechnology</i> , 10 (10), 1736-1744.	
11.	Waisi, H., Janković, B., Janković, M., Nikolić, B., Dimkić, I., Lalević, B., Raičević, V. (2017). New insights in dehydration stress behavior of two maize hybrids using advanced distributed reactivity model (DRM). Responses to the impact of 24-epibrassinolide. <i>PlosOne</i> , doi:https://doi.org/10.1371/journal.pone.0179650.	M21
12.	Jovicic-Petrovic, J., Jeremic, S., Vuckovic, I., Vojnovic, S., Bulajic, A., Raicevic, V., Nikodinovic-Runic, J. (2016). <i>Aspergillus piperis</i> A/5 from plum-distilling waste compost produces a complex of antifungal metabolites active against the phytopathogen <i>Pythium aphanidermatum</i> . <i>Archives of Biological Sciences</i> , 68 (2), 279-289.	M23
13.	Jovicic-Petrovic, J., Danilovic, G., Curcic, N., Milinkovic, M., Stosic, N., Pankovic, D., Raicevic, V. (2016). Copper tolerance of Trichoderma species. <i>Archives of Biological Sciences</i> , 66 (1), 137-142.	M23
14.	Kljujev, I., Raicevic, V., Jovicic-Petrovic, J., Vujovic, B., Mirkovic, M., Rothballer, M. (2018). <i>Listeria monocytogenes</i> – Danger for health safety vegetable production. <i>Microbial Pathogenesis</i> , 120, 23-31.	M22
15.	Milinkovic, M., Lalevic, B., Jovicic-Petrovic, J., Golubovic-Curguz, V., Kljujev, I., Raicevic, V. (2018). Biopotential of compost and compost products derived from horticultural waste – effect on plant growth and plant pathogens' suppression. <i>Process Safety and Environmental Protection</i> , doi:10.1016/j.psep.2018.09.024.	M22
Збирни подаци научне активност наставника		
Укупан број цитата, без аутоцитата		128 (извор Google scholar, 02.11.2018. год.).
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе		30
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи: 2 Домаћи: 2
Усавршавања		Institute of Environmental and Natural Sciences Lancaster University, U.K. 2005. University of Hohenheim, Germany, 2007. Helmholtz research center, Munchen, Germany, 2009
Други подаци које сматрате релевантним: аутор 2 уџбеника, 2 практикума, 3 поглавља у међународним монографијима, руководиоца 4 национална научно-истраживачка пројеката, учесник 5 међународних пројеката и руководиоца подпројекта EU FP7 пројекта AREA, ментор 9 докторских дисертација		

Име и презиме		Андреја Рајковић		
Звање		Редовни професор		
Ужа научна област		Управљање безбедношћу и квалитетом хране		
Академска каријера	Година	Институција	Област	Ужа научна област
Избор у звање	2015	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Управљање безбедношћу и квалитетом хране
Докторат	2006	Универзитет у Генту	Примењене биолошке науке	Наука о храни
Магистратура	2002	Универзитет у Генту	Примењене биолошке науке	Наука о храни
Мастер диплома	-	-	-	-
Диплома	2002	Универзитет у Генту	Примењене биолошке науке	Наука о храни и технологија хране
Диплома	2001	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Прехрамбена технологија
Списак предмета које наставник држи на докторским студијама				
Р.Б.	Ознака	Назив предмета		
1.	ИНБХ	<i>In vivo, in vitro</i> и <i>in silico</i> приступи у безбедности хране		
2.	УБХ	Одабрана поглавља из управљања безбедношћу у производњи хране		
Најзначајнији радови у складу са захтевима допунских стандарда за дато поље (минимално 10 не више од 20)				
1.	Djekic, I., Jankovic, D., Rajkovic, A. (2017). Analysis of foreign bodies present in European food using data from Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF). <i>Food Control</i> , 79, 143–149.	M21		
2.	Rajkovic, A., Smigic, N., Djekic, I., Popovic, D., Tomic, N., Krupezevic, N., Uyttendaele, M., Jacxsens, L. (2017). The performance of food safety management systems in the raspberries chain. <i>Food Control</i> , 80, 151–161.	M21		
3.	Jacxsens, L., Stals, A., De Keuckelaere, A., Deliens, B., Rajkovic, A., Uyttendaele, M. (2017). Quantitative Farm-to-fork Human Norovirus Exposure Assessment of Individually Quick Frozen Raspberries and Raspberry Puree. <i>International Journal of Food Microbiology</i> , 242, 87–97.	M21		
4.	Decler, M., Rajkovic, A., Sas, B., Madder, A., De Saeger, S. (2016). Development and Validation of Ultra-high-performance Liquid Chromatography-tandem Mass Spectrometry Methods for the Simultaneous Determination of Beauvericin, Enniatins (A, A1, B, B1) and Cereulide in Maize, Wheat, Pasta and Rice.” <i>Journal of Chromatography A</i> 1472, 35–43.	M21		
5.	Bourdoux, S., Li, D., Rajkovic, A., Devlieghere, F., Uyttendaele, M. (2016). Performance of Drying Technologies to Ensure Microbial Safety of Dried Fruits and Vegetables. <i>Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety</i> , 15 (6), 1056–1066.	M21		
6.	Foubert, A., Beloglazova, N.V., Rajkovic, A., Sas, B., Madder, A., Yu. Goryacheva, I., De Saeger, S. (2016). Bioconjugation of quantum dots: Review & impact on future application. <i>Trends in Analytical Chemistry</i> , 83, 31–48.	M21		
7.	Andjelkovic, M., Tsilia, V., Rajkovic, A., De Cremer, K., Van Loco, J. (2016). Application of LC-MS/MS MRM to Determine Staphylococcal Enterotoxins (SEB and SEA) in Milk. <i>Toxins</i> , 8 (4), 118.	M21		
8.	Gonzales, G.B., Smaghe, G. Vissenaekens H., Grootaert, C., Rajkovic, A., Van de Wiele, T., Raes, K., Van Camp, J. (2016). Quercetin mitigates valinomycin-induced cellular stress via stress-induced metabolism and cell uptake. <i>Molecular Nutrition & Food Research</i> , 00, 1-9.	M21		
9.	Tsilia, V., Kerckhof, F.-M., Rajkovic, A., Heyndrickx, M., van de Wiele, T. (2016). <i>B. cereus</i> NVH 0500/00 can adhere to mucin, but cannot produce enterotoxins during gastrointestinal simulation. <i>Applied and Environmental Microbiology</i> , 82 (1), 289-296.	M21		
10	Tsilia, V., Uyttendaele, M., Kerckhof, M.-F., Rajkovic, A., Heyndrickx, M., Van de Wiele, T. (2015). <i>Bacillus cereus</i> Adhesion to Simulated Intestinal Mucus Is Determined by Its Growth on Mucin, Rather Than Intestinal Environmental Parameters. <i>Foodborne Pathogens and Disease</i> , 12 (11), 904-913.	M21		

Збирни подаци научне активност наставника		
Укупан број цитата, без аутоцитата	1369	
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе	84	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи: 1	Међународни: 6
Усавршавања		
Други подаци које сматрате релевантним		

Име и презиме		Милош Б. Рајковић		
Звање		Редовни професор		
Ужа научна област		Хемија		
Академска каријера	Година	Институција	Област	Ужа научна област
Избор у звање	2005	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Хемијске науке	Хемија
Докторат	1986	Универзитет у Београду, Технолошко-металуршки факултет	Хемијске науке	Електроаналитичка хемија
Магистратура	1983	Универзитет у Београду, Технолошко-металуршки факултет	Хемијске науке	Електроаналитичка хемија
Мастер диплома	-	-	-	-
Диплома	1980	Универзитет у Београду, Технолошко-металуршки факултет	Хемијске науке	Неорганска и аналитичка хемија
Списак предмета које наставник држи на докторским студијама				
Р.Б.	Ознака	Назив предмета		
1.	ИМА	Инструменталне методе анализа		
Најзначајнији радови у складу са захтевима допунских стандарда за дато поље (минимално 10 не више од 20)				
1.	Rajković, M.B., Lačnjevac, Č.M., Ralević, N.R., Stojanović, D.M., Tošković, D.V., Pantelić, K.G., Ristić, N.M., Jovanić, S. (2008). Identification of Metals (Heavy and Radioactive) in Drinking Water by an Indirect Analysis Method Based on Scale Test. <i>Sensors</i> , 8, 2188-2207.	M21		
2.	Stanojević, D.D., Rajković, M.B., Tošković, D.V., Tomić, M.A. (2008). Lead and silver extraction from waste cake from hydrometallurgical zinc production. <i>Journal of the Serbian Chemical Society</i> , 73, 585-593.	M23		
3.	Lačnjevac, Č.M., Zlatković, S., Cakić, S., Stamenković, J., Rajković, M.B., Nikolić, G., Jelić, S. (2010). New Organic Solvent Free Three-Component Waterproof Epoxy-Polyamine Systems. <i>Sensors & Transducers</i> , 119, 91-103.	M21		
4.	Vukašinović, I.Ž., Đorđević, A., Rajković, M.B., Todorović, D., Pavlović, V.B. (2010). Distribution of Natural Radionuclides in Anthrosol-type Soil. <i>Turkish Journal of Agriculture and Forestry</i> , 34, 539-546.	M23		
5.	Stanojević, D.D., Rajković, M.B., Tošković, D.V. (2011). Upravljanje korišćenim gumama, dometi u svetu i stanje u Srbiji. <i>Hemijska industrija</i> , 65, 727-738.	M23		
6.	Vukašinović, I.Ž., Todorović, D.J., Đorđević, A.R., Rajković, M.B., Pavlović, V.B. (2013). Depth Distribution of ¹³⁷ Cs in Anthrosol from the Experimental Field "Radmilovac" near Belgrade, Serbia. <i>Archives of Industrial Hygiene and Toxicology</i> , 64, 425-430.	M23		
7.	Tomić, Z.P., Đorđević, A.R., Rajković, M.B., Vukašinović, I., Nikolić, N.S., Pavlović, V., Lačnjevac, Č.M. (2011). Impact of Mineral Composition on the Distribution of Natural Radionuclides in Rigosol-Anthrosol. <i>Sensors & Transducers</i> , 125, 115-130.	M23		
8.	Stojanović, M.D., Milojković, J.V., Lopičić, Z.R., Mihajlović, M.L., Rajković, M.B., Vitorović, G.S. (2012): Anthropogenic Sources of Uranium in Serbia: Risk Assessment on Environment and Human Health. In A.Ya. Vasiliev, M. Sidorov (Eds.), <i>Uranium: Characteristics, Occurrence and Human Exposure</i> (pp. 46-86). New York: Nova Science Publishers, Inc.	M13		
9.	Rajković, M.B., Lučić, M. (2018). Farmaceutski preparati i opojne droge kao kontaminirajuće supstance površinskih i otpadnih voda. <i>Zaštita materijala</i> , 59, 367-384.	M24		
10.	Tošković, N., Rajić, D., Vasiljević, Lj., Tošković, D., Rajković, M. (2018). Determination of Au and Ag from iron ores combining FA and ISP/AES methods. <i>Zaštita materijala</i> , 59, 77-81.	M24		
11.	Rajković, M., Stojanović, M., Milojković, S., Kaluđerović, L., Vukadinović, M., Popović-Đorđević, J. (2018). Geological Milieu of Potentially Elements in Groundwater: Case Study of Dubravica (Braničevo District, Serbia). <i>Water Research and Management</i> , 8, 17-26.	M24		
12.	Stojanović, M., Lačnjevac, Č., Lopičić, Z., Rajković, M., Petrović, M. (2012). Korozija i koroziono ponašanje osiromašenog uranijuma. U Z. Gulušija i Č. Lačnjevac (urednici), <i>Korozija i zaštita materijala</i> (monografija) (s. 223-260). Institut za tehnologiju nuklearnih i drugih mineralnih sirovina (ITNMS), Inženjersko udruženje za koroziju, Beograd.	M45		
13.	Vukašinović, I.Ž., Rajković, M., Todorović, D.J. (2016). Radioaktivnost u zemljištu. „Distribucija ¹³⁷ Cs u	M45		

	obradivom zemljištu. Grupa autora, U G. Pantelić (urednik), <i>Černobilj 30 godina posle</i> (monografija) (s. 194-205). Institut za nuklearne nauke „Vinča”, laboratorija za zaštitu od zračenja i zaštitu životne sredine „Zaštita”, Društvo za zaštitu od zračenja Srbije i Crne Gore, Beograd.	
14.	Rajković, M.B., Sredović, I.D., Račović, M.B., Stojanović, M.D. (2012). Analysis of Quality Mineral Water of Serbia: Region Arandjelovac. <i>Journal of Water Resource and Protection</i> , 4, 783-794.	M23
15.	Rajković, M., Stojanović, M., Milojković, S. (2015). „Ispitivanje kvaliteta vode za piće iz individualnih bunara u selu Dubravica u Braničevskom okrugu. <i>Zaštita materijala</i> , 56, 213-223.	M24
16.	Rajković, M.B., Sredović Ignjatović, I., Ignjatović, Lj., Nedović, V., Prijčić, S. (2015). Određivanje katjona i metala u pivu i sirovinama za proizvodnju piva metodama jonske hromatografije (IC) i atomske apsorpcione spektrofotometrije (AAS). <i>Zaštita materijala</i> , 56, 510-521.	M24
17.	Tošković, D.V., Rajković, M.B., Tomić, M.V., Tošković, N.D., Danijela Z. Rajić, D.Z. (2016). Određivanje brzine korozije austentnih čelika u rastvorima kalcijum-hipohlorita. <i>Zaštita materijala</i> , 57, 296-304.	M24
18.	Rajković, M.B., Stojanović, M., Pantelić, G., Eremić-Stanković, M. (2017). Analiza sadržaja makro i mikroelemenata u vodi za piće iz beogradskog vodovoda (pogon Bežanija) tokom perioda 2008-2015. godine. <i>Zaštita materijala</i> , 58, 171-187.	M24
19.	Ivanović, M., Rajković, M.B., Mamužić, Z., Paunović, D., Zlatanović, S. (2017). Azotne jonske grupe i jedinjenja prisutna u vodi za piće na teritoriji Severno-bačkog okruga. <i>Zaštita materijala</i> , 58, 349-361.	M24
20.	Rajković, M.B., Mirjana D. Stojanović, M.D., Milojković, S.R. (2017). Procena potencijalnog zdravstvenog rizika usled prisustva toksičnih metala u vodi za piće iz individualnih bunara u selu Dubravica u Braničevskom okrugu. <i>Journal of Agricultural Sciences</i> , 62, 61-77.	M24
Збирни подаци научне активност наставника		
Укупан број цитата, без аутоцитата	396	
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе	28	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи: 1	Међународни
Усавршавања	Jagiellonian University and Academy of Mining and Metallurgy of Cracow, Poland, 1984; Universitaire Instelling Antwerpen, Antwerpen (Wilrijk), Universiteitsplein 1, België, 1986; Training programme on 29.01.2008: Merck product & package - The perfect package.	
Други подаци које сматрате релевантним Други подаци које сматрате релевантним: 1. Монографије: 5; 2. Монографски рад: 17. 3. Поглавље у монографији међународног значаја: 1; 4. Реализован патент: 1. 5. Радови објављени у врхунском часопису међународног значаја: 9; 6. Радови објављени у часопису међународног значаја: 32; 7. Радови објављени у часопису M24: 4; 8. Радови објављени у часопису националног значаја: 93; 9. Радови саопштени на скупу међународног значаја: 86; 10. Пленарно предавање на скупу националног значаја: 1; 11. Радови саопштени на скупу националног значаја: 140; 12. Одржано предавање по позиву: 8; 13. Ментор 9 и коментор 2 дипломска рада, коментор 5 магистарска рада, ментор 1 специјалистичког рада и коментор једне докторске дисертације. 14. Редовни члан Инжењерске академије Србије (од 2001) и секретар Одељења за технологију и металургију; 15. Члан Advisory Editorial Board of Journal Archives of Industrial Hygiene and Toxicology; 16. Рецензент часописа: <i>Zaštita materijala</i> , <i>Journal of the Serbian Chemical Society</i> , <i>International Journal of Phytoremediation</i> , <i>Journal of Central European (JCEA)</i> , <i>Technologica Acta</i> , <i>Archives of Industrial Hygiene and Toxicology</i> , <i>Quality Assurance and Safety of Crops & Foods</i> , <i>Water, Air & Soil Pollution</i> , <i>Journal of Environmental Management</i> , <i>Hemijska industrija</i> , <i>Journal of Agricultural Sciences</i> , <i>Journal of Engineering & Processing Management</i> , <i>Archives of industrial Hygiene and Toxicology</i> .		

Име и презиме		Весна М. Ракић		
Звање		Редовни професор		
Ужа научна област		Физичка хемија		
Академска каријера	Година	Институција	Област	Ужа научна област
Избор у звање	2015	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Физичко-хемијске науке	Физичка хемија
Докторат	1999	Универзитет у Београду, Факултет за физичку хемију	Физичко-хемијске науке	Физичка хемија
Магистратура	1991	Универзитет у Београду, Факултет за физичку хемију	Физичко-хемијске науке	Физичка хемија
Мастер диплома	-	-	-	-
Диплома	1981	Универзитет у Београду, Природно математички факултет	Физичко-хемијске науке	Физичка хемија
Списак предмета које наставник држи на докторским студијама				
Р.Б.	Ознака	Назив предмета		
1.	ИМА	Инструменталне методе анализа		
Најзначајнији радови у складу са захтевима допунских стандарда за дато поље (минимално 10 не више од 20)				
1.		Rusmirović, J., Ivanović, J., Pavlović, V., Rakić, V., Rančić, M., Djokić, V., Marinković, A. (2017). Novel modified nanocellulose applicable as reinforcement in high-performance nanocomposites. <i>Carbohydrate Polymers</i> , 164, 64–74.		M21a
2.		Rac, V., Rakic, V., Damjanovic-Vasilic, Lj., Dondur, V., Auroux, A. (2017). Complementary approach to the adsorption of CO and N ₂ O on bimetallic ion exchanged ZMS-5 zeolite: Microcalorimetric and FTIR spectroscopy study. <i>Applied Surface Science</i> , 423, 1134-1140.		M21
3.		Balanč, B., Kalušević, A., Drvenica, I., Coelho, M.T., Djordjević, V., Alves, V.D., Sousa, I., Moldao-Martins, M., Rakić, V., Nedović, V., Bugarski, B. (2016). Calcium–Alginate–Inulin Microbeads as Carriers for Aqueous Carqueja Extract. <i>Journal of Food Science</i> , 81, E65-E75.		M22
4.		Brković, D., Avramov Ivić, M., Rakić, V., Valentini, L., Uskoković, P., Marinković, A. (2015). Electrical and morphological characterization of multiwalled carbon nanotubes functionalized via the Bingel reaction. <i>Journal of Physics and Chemistry of Solids</i> , 83, 121–134.		M22
5.		Hercigonja, R., Rakic V. (2015). Enthalpy-entropy Compensation for n-hexane Adsorption on Y Zeolite Containing Transition Metal Cations. <i>Science of Sintering</i> , 47, 83-88.		M22
6.		Rakić V., Rac, V., Krmar, M., Otman, O., Auroux, A. (2015). The adsorption of pharmaceutically active compounds from aqueous solutions onto activated carbons. <i>Journal of Hazardous Materials</i> , 282, 141-149.		M21a
7.		Lević, S., Pajić-Lijaković, I., Đorđević, V., Rac, V., Rakić, V., Šolević Knudsen, T., Pavlović, V., Bugarski, B., Nedović, V. (2015). Characterization of sodium alginate/D-limonene emulsions and respective calcium alginate/D-limonene beads produced by electrostatic extrusion. <i>Food Hydrocolloids</i> , 45, 111-123.		M21
8.		Rac, V., Rakić, V., Stošić, D., Otman, O., Auroux, A. (2014). Hierarchical ZSM-5, Beta and USY zeolites: Acidity assessment by gas and aqueous phase calorimetry and catalytic activity in fructose dehydration reaction. <i>Microporous and Mesoporous Materials</i> , 194, 126–134.		M21
9.		Rakic, V., Rajic, N., Dakovic, A., Auroux, A. (2013). The adsorption of salicylic acid, acetylsalicylic acid and atenolol from aqueous solutions onto natural zeolites and clays: Clinoptilolite, bentonite and kaolin. <i>Microporous and Mesoporous Materials</i> , 166, 185–194.		M21
10.		Stosic, D., Bennici, S., Rakic, V., Auroux, A. (2012). CeO ₂ –Nb ₂ O ₅ mixed oxide catalysts: Preparation, characterization and catalytic activity in fructose dehydration reaction. <i>Catalysis Today</i> , 192, 160–168.		M21a
11.		Kourieh, R., Rakic, V., Bennici, S., Auroux, A. (2013). Relation between surface acidity and reactivity in fructose conversion into 5-HMF using tungstated zirconia catalysts. <i>Catalysis Communications</i> , 30, 5–13.		M22
12.		Hercigonja, R., Rac, V., Rakic, V., Auroux, A. (2012). Enthalpy-entropy compensation for n-hexane adsorption on HZSM-5 containing transition metal ions. <i>Journal of Chemical Thermodynamics</i> , 48,		M21

	112-117.	
13.	Damjanović, Lj., Rakić, V., Rac, V., Stošić, D., Auroux, A. (2010). The investigation of phenol removal from aqueous solutions by zeolites as solid adsorbents. <i>Journal of Hazardous Materials</i> , 184, 477.	M21a
14.	Rakić, V., Damjanović, Lj., Rac, V., Stošić, D., Dondur, V., Auroux, A. (2010). The adsorption of nicotine from aqueous solutions on different zeolite structures. <i>Water Research</i> , 44, 2047.	M21
15.	Stojaković, D., Rajić, N., Rakić, V., Logar, N.Z., Kaučič, V. (2009). Structure and thermal behavior of the layered zincophosphate $[NH_3-CH_2-CH(NH_3)-CH_3](ZnPO_4)_2$. <i>Inorganica Chimica Acta</i> , 362, 1991-1995.	M22
Збирни подаци научне активност наставника		
Укупан број цитата, без аутоцитата		719
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе		49
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи -1, МПНТР основна истраживања, 172018	Међународни – 2, Билатерални пројекат Француска – Србија за 2018- 2019, “In situ FITR спектроскопија у модификацији микро/мезо порозних алумосиликата “, Билатерални пројекат Словенија – Србија за 2018- 2019, „ Наноструктурни и мезопорозни функционални материјали са израженим фотокаталитичким особинама у УВ и видљивом делу спектра “.
Усавршавања	1. University of Patras ICEHT, Patras, Greece. Мај – децембар 1995. Усавршавање у области примене метода IR и масене спектроскопије у катализи. 2. Institut de Recherches sur la Catalyse IRC - CNRS, Lyon, France. Мај – јул 2002. Усавршавање у области примене метода IR и масене спектроскопије у катализи. 3. Institut de Recherches sur la Catalyse IRC - CNRS, Lyon, France. EU Tempus project, Individual Mobility Grant, februar 2003. Усавршавање у области примене микрокалориметрије у катализи. 4. Institut de Recherches sur la Catalyse IRC - CNRS, Lyon, France. Октобар 2004 – мај 2005, рад на позицији придруженог истраживача (chercheur associée). Усавршавање у области примене инфрацрвене, Raman, XPS спектроскопије у катализи. 5. У више наврата боравак на Institut de Recherches sur la Catalyse IRC - CNRS, Lyon, France, због научне сарадње и учешћа на више међународних пројеката.	
Други подаци које сматрате релевантним Учешће у комисијама за одбрану докторских дисертација на l'Universite Claude Bernard Lyon I, France. Предавач на “Ecole de calorimetrie”, у организацији Institut de recherches sur la Catalyse et L'environnement de Lyon, France.		

Име и презиме		Слађана П. Станојевић		
Звање		Редовни професор		
Ужа научна област		Биохемија		
Академска каријера	Година	Институција	Област	Ужа научна област
Избор у звање	2018	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Хемијске науке	Биохемија
Докторат	2008	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Биохемија у прехранбеној технологији
Магистратура	1998	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Биохемија у прехранбеној технологији
Мастер диплома	-	-	-	-
Диплома	1989	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Прехрамбена технологија
Списак предмета које наставник држи на докторским студијама				
Р.Б.	Ознака	Назив предмета		
1.	ПТБ	Одабрана поглавља из прехранбено-технолошке биохемије		
2.	ТРБ	Хемијске и биохемијске трансформације производа биљног порекла		
3.	МБФ	Методе истраживања у биохемији и физиологији биљака		
Најзначајнији радови у складу са захтевима допунских стандарда за дато поље (минимално 10 не више од 20)				
1.	Kostić, A.Ž., Petrović, T.S., Krnjaja, V.S., Nedić, N.M., Tešić, Ž.Lj., Milojković-Opsenica, D.M., Barać, M.B., Stanojević, S.P., Pešić, M.B. (2017). Mold/aflatoxin contamination of honey bee collected pollen from different Serbian regions. <i>Journal of Apicultural Research</i> , 56 (1), 13-20.			M21
2.	Dodig, D., Rančić, D., Vucelić-Radović, B., Zorić, M., Savić, J., Kandić, V., Pećinar, I., Stanojević, S., Šešlija, A., Vassilev, D., Pekić-Quarrie, S. (2016). Response of wheat plants under post-anthesis stress induced by defoliation: II. Contribution of peduncle morpho-anatomical traits and carbon reserves to grain yield. <i>Journal of Agricultural Science</i> , 155 (3), 475-493.			M21
3.	Kostić, A.Ž., Barać, M.B., Stanojević, S. P., Milojković-Opsenica, D.M., Tešić, Ž.Lj., Šikoparija, B., Radišić, P., Prentović, M., Pešić, M.B. (2015). Physicochemical composition and techno-functional properties of bee pollen collected in Serbia. <i>LWT - Food Science and Technology</i> , 62 (1), 301-309.			M21
4.	Stanojevic, P.S., Barac, B.M., Pesic, B.M., Zilic, M.S., Kresovic, M.M., Vucelic-Radovic, V.B. (2014). Mineral elements, lipoxygenase activity and antioxidant capacity of okara as a byproduct in hydrothermal processing of soymilk. <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , 62, 9017-9023.			M21a
5.	Pesic, M.B., Barac, M.B., Stanojevic, S.P., Vrvic, M.V. (2014). Effect of pH on heat-induced casein-whey protein interactions: a comparison between caprine milk and bovine milk. <i>International Dairy Journal</i> , 39, 178-183.			M21
6.	Stanojevic, S., Barac, M., Pesic, M., Jankovic, V., Vucelic-Radovic, B. (2013). Bioactive proteins and energy value of okara as a byproduct in hydrothermal processing of soymilk. <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , 61, 9210-9219.			M21a
7.	Stanojevic, P.S., Barac, B.M., Pesic, B.M., Vucelic-Radovic, V.B. (2012). Composition of proteins in okara as a by-product in hydrothermal processing of soymilk. <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , 60, 9221-9228.			M21a
8.	Pesic, M., Barac, M., Vrvic, M., Ristic, N., Macej, O., Stanojevic, S. (2011). Qualitative and quantitative analysis of bovine milk adulteration in caprine and ovine milks using native-PAGE. <i>Food Chemistry</i> , 125, 1443-1449.			M21a
9.	Stanojevic, P.S., Barac, B.M., Pesic, B.M., Vucelic-Radovic, V.B. (2011). Assessment of soy genotype and processing method on quality of soybean tofu. <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , 59 (13), 7368-7376.			M21a
10.	Pesic, M., Barac, M., Vrvic, M., Ristic, N., Macej, O., Stanojevic, S., Kostić, A.Ž. (2011). The distributions of major whey proteins in acid wheys obtained from caprine/bovine and ovine/bovine milk mixtures. <i>International Dairy Journal</i> , 21 (10), 831-838.			M21
Збирни подаци научне активности наставника				
Укупан број цитата, без аутоцитата				226

Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе	31	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи 2	Међународни
Усавршавања	<ul style="list-style-type: none"> • 2003. године завршила је курс – „НЛ Про Груп-Школа рачунара; Програмски пакет П-1“ • 2007. године завршила је обуку за „Безбедно коришћење и одржавање система - Shimadzu, LC-20A Prominence“ • 2010. године завршила је обуку за „Провереног сензорног оцењивача, према стандарду ИСО 8586-1:1993“ • 2010. године завршила је обуку из области „Познавање и тумачење захтева стандарда СРПС ИСО 17025:2005“ • 2013. године завршила је обуку из области „Food chain management“, CAPINFOOD 	
<p>Други подаци које сматрате релевантним</p> <p>Др Слађана Станојевић је до сада објавила укупно 110 научних радова у међународним и домаћим часописима са рецензијом и у зборницима радова са међународних и домаћих скупова, од тога 31 са SCI-листе и стекла степен научне компетенције 274.3.</p> <p>Добитник је годишње награде Привредне коморе Београда за најбоље докторске дисертације у школској 2007/08 години. На Међународном Симпозијуму, <i>The 39th Croatian Dairy Experts Symposium</i> - одржаном у Опатији у октобру 2010. године, са сарадницима добитник је награде за најбољу постерску презентацију рада.</p> <p>Коаутор је: једног уџбеника: „Увод у биохемију хране“, једног уџбеника за практичну наставу: „Практикум из биохемије“, два Техничка решења (М83 и М84), једне истакнуте монографије националног значаја (М41): „Протеински производи од соје“, једне истакнуте монографске студије међународног значаја (М13): „Emerging and Traditional Technologies for Safe, Healthy and Quality food“.</p> <p>Од 2010. године ангажована је као ментор у изради мастер и завршних радова, као и у комисијама за одбрану докторских дисертација и магистарских теза и мастер радова на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду.</p> <p>Од 1993. године учесник је у 11 националних пројеката финансираних од стране Министарства за науку и технолошки развој Републике Србије као и 2 међународна пројеката категорије FP6 и FP7 финансираних од стране ЕУ: (CROPWAT), EU FP6 INCO-CT - 043526) и EU FP7 - REGPOT-AREA Grant Agreement No. 316004, као и једног пројекта финансираног од стране WUS-Austria.</p> <p>Рецензент је једног уџбеника за практичну наставу на Основним студијама, као и већег броја међународних и националних часописа.</p> <p>Члан је „Удружења прехранбених технолога Србије“, „Дриштва за исхрану Србије“, „Српског хемијског друштва“, Global Harmonization initiative.</p>		

Име и презиме		Мирјана А. Демин		
Звање		Ванредни професор		
Ужа научна област		Наука о преради ратарских сировина		
Академска каријера	Година	Институција	Област	Ужа научна област
Избор у звање	2017	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Наука о преради ратарских сировина
Докторат	2007	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Прехрамбено-технолошке науке
Магистратура	1993	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Прехрамбено-технолошке науке
Мастер диплома	-	-	-	-
Диплома	1985	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Технологија ратарских производа
Списак предмета које наставник држи на докторским студијама				
Р.Б.	Ознака	Назив предмета		
1.	ТЖБ	Одабрана поглавља из технологије прераде жита и брашна		
Најзначајнији радови у складу са захтевима допунских стандарда за дато поље (минимално 10 не више од 20)				
1.	Стикић, Р., Гламочлија, Ђ., Демин, М., Вуцелић-Радовић, Б., Јовановић, З., Милојковић-Опсеница, Д., Jacobsen, S.E., Миловановић, М. (2012). Agronomical and nutritional evaluation of quinoa seeds (<i>Chenopodium Quinoa</i> Willd.) as an ingredient in bread formulations. <i>Journal of Cereal Science</i> , 55,132-138.			M21
2.	Попов-Раљић, Ј., Мاستиловић, Ј., Лаличић-Петронијевић, Ј., Кеврешан, Ж., Демин, М. (2012). Sensory and color properties of dietary cookies with different fiber sources during 180 days of storage. <i>Хемијска индустрија, OnLine-First (00):47-47, DOI:10.2298/HEMIND120327047P.</i>			M23
3.	Демин, М., Вуцелић-Радовић, Б., Бањац, Н., Типсина, Н. Н., Миловановић, М. (2013). Buckwheat and quinoa seeds as supplements in wheat bread production. <i>Хемијска индустрија, OnLine-First (00):48-48, DOI:10.2298/HEMIND120314048D.</i>			M23
4.	Демин, М., Попов-Раљић, Ј., Лаличић-Петронијевић, Ј., Рабреновић, Б., Филипчев, Б., Шимурина, О. (2013). Thermo-mechanic and sensory properties of wheat and rye breads produced with varying concentration of the additive. <i>Хемијска индустрија, OnLine-First (00):91-91, DOI:10.2298/HEMIND120613091D.</i>			M23
5.	Шимурина, О., Попов, С., Филипчев, Б., Додић, Ј., Бодрожка-Соларов, М., Демин, М., Њежић, З.(2014). Modelling the effects of transglutaminase and L-ascorbic acid on substandard quality wheat flour by response surface methodology. <i>Chem. Ind. Chem. Eng. Q.</i> , 20 (4) 471–480.			M23
6.	Демин, М., Миловановић, М., Гламочлија, Ђ., Вуцелић-Радовић, Б. (2012). Quinoa-new high quality crop in Serbia. <i>Земљиште и биљка</i> , 6, (2), 107-117.			M52
7.	Миловановић, М., Демин, М., Вуцелић-Радовић, Б., Жарковић, Б., Стикић, Р. (2014). Evaluation of the nutritional quality of weheat bread prepared with quinoa, buckwheat and pumpkin seed blends. <i>Journal of Agricultural Sciences</i> , 59 (3), 319-328.			M52
8.	Рабреновић, Б., Демин, М., Лаличић-Петронијевић, Ј. (2014). <i>Salvia hispanica</i> L.– potencijalna sirovina za dobijanje nutritivno vrednog ulja. <i>Uljarstvo</i> , 45 (1-2):77-84.			M52
9.	Демин, М., Миловановић, М., Стикић, Р., Бањац, Н., Рабреновић, Б. (2012). Quinoa, buckwheat and flaxseed ingredients in the wheat bread production with nutritional quality. У: D. Koceva-Komlenić (Ед.), <i>Proceedings of the 6th International Congress FLOUR-BREAD '11, 8th Croatian Congress of Cereal Technologists</i> (p.245-251). Опатја.			M31
10.	Радосављевић, М., Демин, М. (2012). Основни принципи и начини прераде жита из органске производње. У М. Царић & Ј. Бабовић Ј. (уредници), <i>Органска прерада, том 3.</i> (str. 23 – 58). Факултет за економију и инжењерски менаџмент, Нови Сад.			M45
11.	Демин, М. (2017). <i>Жита без глутена и псеудоцереалије-нове технологије</i> . Пољопривредни факултет, Београд.			
Збирни подаци научне активност наставника				
Укупан број цитата, без аутоцитата		58		
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе		6		
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи: 1		Међународни:-

Усавршавања	2006.ОАО."Красноярский хлеб", Красноярск, Россия.; 2008."Красноярский государственный аграрный университет", Красноярск, Россия; 2014. Центар за истраживање, развој и трансфер технологије Универзитета у Загребу.
Други подаци које сматрате релевантним: Техничко решење у области технологије пекарске производње. Учешће на 1 међународном пројекту FP7 финансираном од стране ЕУ. Председник Комисије за стандарде за жита КС Е034-4 Института за стандардизацију Србије. Технички оцењивач и члан секторског комитета АТС-а .	

Име и презиме		Анита Клаус		
Звање		Ванредни професор		
Ужа научна област		Технолошка микробиологија		
Академска каријера	Година	Институција	Област	Ужа научна област
Избор у звање	2017	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Технолошка микробиологија
Докторат	2011	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Технолошка микробиологија
Магистратура	2004	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Технолошка микробиологија
Мастер диплома	-	-	-	-
Диплома	1997	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Технолошка микробиологија
Списак предмета које наставник држи на докторским студијама				
Р.Б.	Ознака	Назив предмета		
1.	ОПТМ	Одабрана поглавља из технолошке микробиологије		
2.	ВКТМ	Микробиологија хране и предиктивна микробиологија		
3.	ГЕМ	Генетика микроорганизама		
4.	ММА	Микробиолошке методе анализе		
Најзначајнији радови у складу са захтевима допунских стандарда за дато поље (минимално 10 не више од 20)				
1.	Klaus, A., Kozarski, M., Vunduk, J., Todorovic, N., Jakovljevic, D., Zizak, Ž., Pavlovic, V., Levic, S., Niksic, M., Van Griensven, L.J.L.D. (2015). Biological potential of extracts of the wild edible Basidiomycete mushroom <i>Grifola frondosa</i> . <i>Food Research International</i> , 67, 272–283.			M21a
2.	Kozarski, M., 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>Phelinus linteus</i> . <i>Food Chemistry</i> , 129 (4), 1667-1675.			M21a
3.	Kozarski, M., Klaus, A., Jakovljevic, D., Todorovic, N., Niksic, M., Vrvic, 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. <i>Food Research International</i> , 64, 53–64.			M21a
4.	Petrović, P., Vunduk, J., Klaus, A., Kozarski, M., Nikšić, M., Žizak, Ž., Vuković, N., Šekularac, G., Drmanić, S., Bugarski, B. (2016). Biological Potential of Three Puffball Species - A Comparative Analysis. <i>Journal of Functional Foods</i> , 21, 36–49.			M21a
5.	Klaus, A., Kozarski, M., Nikšić, M., Jakovljević, D., Todorović, N., van Griensven, L.J.L.D. (2011). Antioxidative Activities And Chemical Characterization Of Polysaccharides Extracted From The Basidiomycete <i>Schizophyllum commune</i> . <i>LWT -Food Science and Technology</i> , 44 (10), 2005-2011.			M21
6.	Kozarski, M., Klaus, A., Niksic, M., Vrvic, M., Todorovic, N., Jakovljevic, 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> . <i>Journal of Food Composition and Analysis</i> , 26 (1-2), 144-153.			M21
7.	Kozarski, M., Klaus, A., Vunduk, J., Zizak, Ž., Niksic, M., Jakovljevic, D., Vrvic, M., Van Griensven, L.J.L.D. (2015). Nutraceutical properties of the methanolic extract of edible mushroom <i>Cantharellus cibarius</i> (Fries): primary mechanisms. <i>Food & Function</i> , 6, 1875-1886.			M21
8.	Kozarski, M., Klaus, A., Jakovljevic, D., Todorovic, N., Vunduk, J., Petrović, P., Niksic, M., Vrvic, M., van Griensven, L.J.L.D. (2015). Antioxidants of Edible Mushrooms. <i>Molecules</i> , 20 (10), 19489-19525.			M21
9.	Popović-Djordjević, J., Klaus, A., Žizak, Ž., Matić, I., Drakulić, B. (2016). Antiproliferative and Antibacterial Activity of Some Glutarimide Derivatives. <i>Journal of Enzyme Inhibition and Medicinal Chemistry</i> , 31 (6), 915-923.			M21
10.	Djekic, I., Vunduk, J., Tomašević, I., Kozarski, M., Petrovic, P., Niksic, M., Pudja, P., Klaus, A. (2016). Total quality index of <i>Agaricus bisporus</i> mushrooms packed in modified atmosphere. <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i> , 97 (9), 3013-3021.			M21
11.	Djekic, I., Vunduk, J., Tomašević, I., Kozarski, M., Petrovic, P., Niksic, M., Pudja, P., Klaus, A.			M21

	(2016). Application of quality function deployment on shelf-life analysis of <i>Agaricus bisporus</i> Portobello. <i>LWT - Food Science and Technology</i> , 78, 82-89.	
12.	Klaus, A., Kozarski, M., Niksic, M., Jakovljevic, D., Todorovic, N., Stefanoska, I., Van Griensven, L.J.L.D. (2013). The edible mushroom <i>Laetiporus sulphureus</i> as potential source of natural antioxidants. <i>International Journal of Food Sciences and Nutrition</i> , 64 (5), 599-610.	M22
13.	Vunduk, J., Djekić, I., Petrović, P., Tomašević, I., Kozarski, M., Despotović, S., Nikšić, M., Klaus, A. (2018). Challenging the difference between white and brown <i>Agaricus bisporus</i> mushrooms: Science behind consumers choice. <i>British Food Journal</i> , 120 (6), 1381-1394.	M22
14.	Kozarski, M., Klaus, A., Nikšić, M., Van Griensven, L.J.L.D., Vrvic, M., Jakovljević, D. (2013). Polysaccharides of higher fungi: Biological role, structure and antioxidative activity. <i>Hemijaska industrija</i> , 68 (3), 305-320.	M23
15.	Vunduk, J., Klaus, A., Kozarski, M., Đorđević, R., Jovanović, Lj., Nikšić, M. (2014). Zeolites as possible biofortifiers in maitake cultivation. <i>Archives of Biological Sciences</i> , 66, (1), 123-129.	M23
16.	Vunduk, J., Klaus, A., Kozarski, M., Petrović, P., Žižak, Ž., Nikšić, M., Van Griensven, L.J.L.D. (2015). Did the 'Iceman' knew better: screening of the medicinal properties of <i>Piptoporus betulinus</i> . <i>International Journal of Medicinal Mushrooms</i> , 17 (12), 1113-1125.	M23
17.	Jovanović, G., Klaus, A., Nikšić, M. (2016). Antimicrobial activity of chitosan coatings and films against <i>Listeria monocytogenes</i> on black radish. <i>Revista Argentina de Microbiologia</i> , 48 (2), 128-136.	M23
18.	Jovanović, G., Klaus, A., Nikšić, M. (2016). Antimicrobial Activity of Chitosan Films With Essential Oils Against <i>Listeria monocytogenes</i> on Cabbage. <i>Jundishapur Journal of Microbiology</i> , 9 (9), e34804.	M23
19.	Vunduk, J., Klaus, A., Kozarski, M., Đorđević, R., Miladinović, Z., Jovanović, Lj., Nikšić, M., Van Griensven, L.J.L.D. (2016). Addition of Zeolites to Improve Functional Characteristics of Hen of the Wood or Maitake Medicinal Mushroom, <i>Grifola frondosa</i> (Agaricomycetes). <i>International Journal of Medicinal Mushrooms</i> , 18 (9), 781-792.	M23
20.	Wan-Mohtar, W.A.A.Q.I., Viegelmann, C., Klaus, A., Lim, S.A.H. (2017). Antifungal-demelanizing properties and RAW264.7 macrophages stimulation of glucan sulfate from the mycelium of the mushroom <i>Ganoderma lucidum</i> . <i>Food Science and Biotechnology</i> , 26 (1), 159-165.	M23

Збирни подаци научне активност nastavnika

Укупан број цитата, без аутоцитата	836	
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе	22	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи 2	Међународни
Усавршавања	<p>2002. Plant Research International, Dept. for Cell Cybernetics, Wageningen, Holland, April - May, 2002.</p> <p>2003. Training course in Food Safety Microbiology at Kornacki Food Safety Associates, LLC, 6939 Raymond Rd., Madison, WI 53719, 15-30.7. 2003.</p> <p>2004. PCR workshop на Факултету ветеринарске медицине - Универзитет у Београду, 23-30.4.</p> <p>2006. Seminar: MILLIPORE Process Monitoring Tools in Microbiological Quality Control in Food and Beverage Industry, 9. Februar 2006., Beograd, Srbija.</p> <p>2008. Training course organised within safe foods integrated project: "Stakeholder Engagement in food risk analysis: Opportunities and Dangers?", Central Food Research Institute Herman Ottó út 15., 1022, Budapest, Hungary, 19 February</p> <p>2009. Workshop: Actualization of Microbiological methods for food samples; Advances on PCR and Immuoseparation technology, Belgrade, 14.9.</p> <p>2009. NATO Advanced Training Course „Food Safety and Security-Rapid detection methods, policy making and emergency“, Belgrade, Serbia, May 18-22.</p> <p>2010. Обука из области познавања и тумачења захтева стандарда SRPS ISO 17025:2005. Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, Београд, 15-16. 5.</p> <p>2011. МІС метода на Биотехничком факултету Универзитета у Љубљани, у Оквиру Билатералних пројеката Словенија – Србија</p> <p>-Microbiological (Campylobacter) risk assessment and management in poultry meat production chain) 1.1.2010 - 31.12.2011.</p> <p>- Exploitation of waste plant material after distillation of essential oil; 1.1.2010 - 31.12.2011.</p>	

Други подаци које сматрате релевантним: објављено 148 научних радова; 4 рада у међународним часописима изузетних вредности, 7 радова у врхунским међународним часописима, 2 рада у истакнутим међународним часописима, учешће у 9 домаћих и 3 међународна пројекта; 2002. године добитник стипендије Федерације Европских микробиолошких друштава (Federation of European Microbiology Societies-FEMS) за младе научне раднике.

Име и презиме		Маја С. Козарски		
Звање		Ванредни професор		
Ужа научна област		Биохемија		
Академска каријера	Година	Институција	Област	Ужа научна област
Избор у звање	2018	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Хемијске науке	Биохемија
Докторат	2012	Универзитет у Београду, Хемијски факултет	Хемијске науке	Биохемија
Магистратура	2006	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Биохемија у прехранбеној технологији
Мастер диплома	-	-	-	-
Диплома	1997	Универзитет у Београду, Хемијски факултет	Хемијске науке	Биохемија
Списак предмета које наставник држи на докторским студијама				
Р.Б.	Ознака	Назив предмета		
1.	ХБКП	Хемијска и биохемијска карактеризација природних полисахаридних и полифенолних једињења		
2.	ПТБ	Одабрана поглавља из прехранбено-технолошке биохемије		
Најзначајнији радови у складу са захтевима допунских стандарда за дато поље (минимално 10 не више од 20)				
1.		Kozarski, M., Klaus, A., Nikšić, M., Jakovljević, D., Helsper, JPF., Van Griensven, L.JLD. (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> . <i>Food Chemistry</i> , 129, 1667-1675.		M21a
2.		Klaus, A., Kozarski, M., Vunduk, J., Todorović, N., Jakovljević, D., Žizak, Ž., Pavlović, V., Lević, S., Nikšić, M., van Griensven L.JLD. (2015). Biological potential of extracts of the wild edible Basidiomycete mushroom <i>Grifola frondosa</i> . <i>Food Research International</i> , 67, 272–283.		M21a
3.		Klaus, A., Kozarski, M., Nikšić, M., Jakovljević, D., Todorović, N., Van Griensven, L.JLD. (2011). Antioxidative activities and chemical characterization of polysaccharides extracted from the basidiomycete <i>Schizophyllum commune</i> . <i>Lwt-Food Science and Technology (Lebensmittel - Wissenschaft und Technologie)</i> , 44, 2005-2011.		M21
4.		Kozarski, M., Klaus, A., Nikšić, M., Vrvic, M.M., Todorović, N., Jakovljević, D., Van Griensven, L.JLD. (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> . <i>Journal of Food Composition and Analysis</i> , 26, 144-153.		M21
5.		Kozarski, M., Klaus, A., Jakovljević, D., Todorović, N., Nikšić, M., Vrvic, M., van Griensven, L.JLD. (2014). Dietary polysaccharide extracts of <i>Agaricus brasiliensis</i> fruiting bodies: Chemical characterization and bioactivities at different levels of purification. <i>Food Research International</i> , 64, 53–64.		M21
6.		Kozarski, M., Klaus, A., Vunduk, J., Žizak, Ž., Nikšić, M., Jakovljević, D., Vrvic, M.M., van Griensven, L.JLD. (2015). Nutraceutical properties of the methanolic extract of edible mushroom <i>Cantharellus cibarius</i> (Fries): primary mechanisms. <i>Food & Function</i> , 6, 1875-1886.		M21
7.		Petrović, P., Vunduk, J., Klaus, A., Kozarski, M., Nikšić, M., Žizak, Ž., Vuković, N., Šekularac, G., Drmanić, S., Bugarski, B (2016). Biological potential of three Puffball species - A comparative analysis. <i>Journal of Functional Foods</i> , 21, 36–49.		M21
8.		Djekić, I., Vunduk, J., Tomašević, I., Kozarski, M., Petrović, P., Nikšić, M., Pudja, P., Klaus, A. (2017). Total quality index of <i>Agaricus bisporus</i> mushrooms packed in modified atmosphere. <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i> , 97, 3013-3021.		M21
9.		Djekić, I., Vunduk, J., Tomašević, I., Kozarski, M., Petrović, P., Nikšić, M., Pudja, P., Klaus, A., (2017). Application of quality function deployment on shelf-life analysis of <i>Agaricus bisporus</i> Portobello. <i>Lwt-food Science and Technology (Lebensmittel - Wissenschaft und Technologie)</i> , 78, 82-89.		M21
10.		Kozarski, M., Klaus, A., Jakovljević, D., Todorović, N., Vunduk, J., Petrović, P., Nikšić, M., Vrvic, M.M., van Griensven, L. (2015). Antioxidants of edible mushrooms. <i>Molecules</i> , 10, 19489-19525.		M22
Збирни подаци научне активност наставника				

Укупан број цитата, без аутоцитата	492	
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе	18	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи 2	Међународни /
Усавршавања	Универзитет у Вагенингену, Холандија (Wageningen University and Research-WUR, The Netherlands)	
Други подаци које сматрате релевантним		

Име и презиме		Јованка Лаличић-Петронијевић		
Звање		Ванредни професор		
Ужа научна област		Наука о преради ратарских сировина		
Академска каријера	Година	Институција	Област	Ужа научна област
Избор у звање	2018	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Наука о преради ратарских сировина
Докторат	2013	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Наука о преради ратарских сировина
Магистратура	2007	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Наука о преради ратарских сировина
Мастер диплома	-	-	-	-
Диплома	1997	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Прехрамбена технологија биљних производа
Списак предмета које наставник држи на докторским студијама				
Р.Б.	Ознака	Назив предмета		
1.	ТКП	Одабрана поглавља из технологије кондиторских производа		
2.	ТШС	Одабрана поглавља из технологије шећера и скроба		
Најзначајнији радови у складу са захтевима допунских стандарда за дато поље (минимално 10 не више од 20)				
1.	Laličić-Petronijević, J., Popov-Raljić, J., Lazić, V., Pezo, L., Nedović, V. (2017). Synergistic effect of tree encapsulated strains of probiotic bacteria on quality parameters of chocolates with different composition. <i>Journal of Functional Foods</i> , 38 (part A), 329-337.	M21		
2.	Laličić-Petronijević, J., Popov-Raljić, J., Obradović, D., Radulović, Z., Paunović, D., Petrušić, M., Pezo, L. (2015). Viability of probiotic strains <i>Lactobacillus acidophilus</i> NCFM® and <i>Bifidobacterium lactis</i> HN019 and their impact on sensory and rheological properties of milk and dark chocolates during storage for 180 days. <i>Journal of Functional Foods</i> , 15, 541-550.	M21a		
3.	Popov-Raljić, J., Laličić-Petronijević, J. (2009). Sensory Properties and Color Measurements of Dietary Chocolates with Different Composition During Storage for Up to 360 days. <i>Sensors</i> , 9 (3), 1996-2016.	M21		
4.	Popov-Raljić, J., Laličić-Petronijević, J., Georgijev, A., Popov, V., Mladenović, M. (2010). Sensory Evaluation of Pralines Containing Different Honey Products. <i>Sensors</i> , 10 (9), 7913-7933.	M21		
5.	Laličić-Petronijević, J., Komes, D., Gorjanović, S., Belščak-Cvitanović, A., Pezo, L., Pastor, F., Ostojić, S., Popov-Raljić, J., Sužnjević, D. (2016). Content of Total Phenolics, Flavan-3-Ols, Proanthocyanidins, Oxidative Stability and Antioxidant Capacity of Chocolate During Storage. <i>Food Technology and Biotechnology</i> , 54, 1, 13-20.	M22		
6.	Gorjanović, S., Komes, D., Laličić-Petronijević, J., Pastor, F., Belščak-Cvitanović, A., Veljović, M., Pezo, L., Sužnjević, D. (2017). Antioxidant efficiency of polyphenols from coffee and coffee substitutes-electrochemical versus spectrophotometric approach. <i>Journal of Food Science and Technology, Mysore</i> 54 (8), 2324-2331.	M22		
7.	Popov-Raljić, J., Mastilović, J., Laličić-Petronijević, J., Kervešan, Ž., Demin, M. (2013). Sensory and color properties of dietary cookies with different fiber sources during 180 days of storage. <i>Hemijska industrija</i> , 67 (1), 123-134.	M23		
8.	Demin, M., Popov-Raljić, J., Laličić-Petronijević, J., Rabrenović, B., Filipčev, B., Šimurina, O. (2013). Thermo-mechanic and sensory properties of wheat and rye breads produced with varying concentration of the additive. <i>Hemijska industrija</i> , 67 (3), 455-463.	M23		
9.	Popov-Raljić, J., Laličić-Petronijević, J., Dimić, E., Popov, V., Vujasinović, V., Blešić, I., Portić, M. (2013). Change of sensory characteristics and some quality parameters of mixed milk and cocoa spreads during storage up to 180 days. <i>Hemijska industrija</i> , 67 (5), 781-793.	M23		
10.	Popov-Raljić, J., Arsić, N., Zlatković, B., Basarin, B., Mladenović, M., Laličić-Petronijević, J., Ivkov, M., Popov, V. (2015). Evaluation of color, mineral substances and sensory uniqueness of meadow and accacia honey from Serbia. <i>Romanian Biotechnological Letters</i> , 20 (5), 10784-10799.	M23		
11.	Ostojić, S., Micić, D., Laličić-Petronijević, J., Zlatanović, S., Kovačević, O., Pezo, L., Simonović, B. (2012). Oxidative stability of chocolate fat. <i>3rd Workshop of Specific Methods for Food Safety</i>	M33		

	<i>and Quality, PHYSICAL CHEMISTRY 2012 Satelite Event</i> (pp. 15-18). Belgrade.	
12.	Laličić-Petronijević, J., Popov-Raljić, J., Pezo, L. (2018). The influence of probiotics on the color characteristics of milk and dark chocolates during storage. <i>Book of Abstracts of the 4th International Congress "Food Quality, Technology and Safety"</i> (p. 149). Novi Sad.	M34
13.	Laličić-Petronijević, J., Rabrenović, B., Stevanović, M., Vasiljević, M., Demin, M. (2017). Vegetable frozen dessert produced with chia seeds (<i>Salvia Hispanica</i> L.) as binding agent. <i>Book of Abstracts of the Third International Symposium on Agricultural Engineering, ISAE-2017</i> (p. 34). Belgrade-Zemun.	M34
14.	Demin, M., Laličić-Petronijević, J., Vucelić-Radović, B., Žarković, B., Radovanović, B., Rabrenović, B. (2017). <i>Salvia Hispanica</i> L. and walnut oil as a functional supplement of integral biscuits. <i>Book of Abstracts of the Third International Symposium on Agricultural Engineering, ISAE-2017</i> (p. 32). Belgrade.	M34
15.	Laličić-Petronijević, J., Stevanović, M., Demin, M., Rabrenović, B., Vucelić-Radović, B. (2016). Seeds of white chia as the contributing ingredient of cookies with functional properties. <i>Book of Abstracts of the International conference State-of-the-art technologies: challenge for the research in Agricultural and Food Sciences</i> (p. 81). Belgrade.	M34
16.	Rabrenović, B., Laličić-Petronijević, J., Stikić, R., Vucelić-Radović, B., Milovanović, M., Demin, M. (2015). Nutritional and energy value of buckwheat crackers with chia seeds (<i>Salvia hispanica</i> L.). <i>Book of Abstracts of the 8th International Congress of four-bread i 10th Croatia Congress of Cereal Technologists</i> (p.50). Opatija.	M34
17.	Rabrenović, B., Demin, M., Laličić-Petronijević, J. (2017). Sezorna svojstva kroasana pripremljenih sa različitim vrstama masnoća. <i>Uljarstvo 48</i> (1), 43-53.	M52
18.	Rabrenović, B., Demin, M., Laličić-Petronijević, J. (2014). <i>Salvia hispanica</i> L.– potencijalna sirovina za dobijanje nutritivno vrednog ulja. <i>Uljarstvo 45</i> (1), 77-84.	M52
19.	Laličić-Petronijević, J., Popov-Raljić, J., Obradović, D., Radulović, Z., Komes, D., Pezo, L. (2018). Probiotici kao agensi poboljšanja kvaliteta čokolade. <i>Zbornik apstrakata XII kongresa mikrobiologa Srbije sa međunarodnim učešćem MIKROMED REGIO 2018</i> (p. 182). Beograd.	M62
20.	Popov-Raljić, J., Laličić-Petronijević, J., Brajdić, J., Stevanović, M. (2018). Senzorska svojstva pralina punjenih medom sa dodatkom voća i lekovitog bilja. <i>Book of Abstracts of the UniFood Conference University of Belgrade 210th Anniversary</i> (OH7/FCS 7). Belgrade.	M64
Збирни подаци научне активности наставника		
Укупан број цитата, без аутоцитата		106
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе		12
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи: 2 Међународни: /
Усавршавања		Iowa State University of Science and Technology, College of Agricultural and Life Sciences, Department of Food Science and Human Nutrition, Ames, Iowa, USA. 2011. год.
Други подаци које сматрате релевантним: Техничко решење „Нови производ/нови технолошки поступак производње различитих врста чоколаде са пробиотским бактеријама“, област Биотехничке науке/Прехрамбена технологија		

Име и презиме		Јелена Миочиновић		
Звање		Ванредни професор		
Ужа научна област		Технологија анималних производа		
Академска каријера	Година	Институција	Област	Ужа научна област
Избор у звање	2015	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Наука о млеку
Докторат	2010	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Прехрамбено-технолошке науке
Магистратура	2004	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Прехрамбено технолошке науке-технологија млека
Мастер диплома	-	-	-	-
Диплома	1998	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Прехрамбена технологија анималних производа
Списак предмета које наставник држи на докторским студијама				
Р.Б.	Ознака	Назив предмета		
1.	ТСАП	Технолошка својства сировина анималног порекла		
2.	ОСА	Одабрана поглавља из обраде сировина анималног порекла		
3.	ТКАП	Одабрана поглавља из технологије и квалитета производа анималног порекла		
Најзначајнији радови у складу са захтевима допунских стандарда за дато поље (минимално 10 не више од 20)				
1.		Miocinovic, J., Tomic, N., Dojnov, B., Tomasevic, I., Stojanovic, S., Djekic, I., Vujcic, Z. (2018). Application of new insoluble dietary fibers from triticale as supplement in yoghurt - effects on physicochemical, rheological and quality properties. <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i> , 98, (4, 15), 1291–1299.		M21
2.		Miloradovic, Z., Smigic, N., Djekic, I., Tomasevic, I., Nemanja Kljajevic, N., Nedeljkovic, A., Miocinovic, J. (2018). The influence of NaCl concentration of brine and different packaging on goat white brined cheese characteristics. <i>International Dairy Journal</i> , 79, 24-32.		M21
3.		Miloradovic, Z., Smigic, N., Djekic, I., Tomasevic, I., Nemanja Kljajevic, N., Nedeljkovic, A. & Miocinovic, J. (2018). The influence of NaCl concentration of brine and different packaging on goat white brined cheese characteristics. <i>International Dairy Journal</i> , 79, 24-32.		M21
4.		Nedeljkovic, A., Tomasevic, I., Miocinovic, J., Pudja, P. (2017). Feasibility of discrimination of dairy creams and cream-like analogues using Raman spectroscopy and chemometric analysis. <i>Food Chemistry</i> , 232, 487-492.		M21a
5.		Miloradovic, Z., Kljajevic, N., Miocinovic, J., Tomic, N., Smiljanic, J., Macej, O. (2017). High heat treatment of goat cheese milk. The effect on yield, composition, proteolysis, texture and sensory quality of cheese during ripening. <i>International Dairy Journal</i> , 68, 1-8.		M21
6.		Miocinovic, J., Keskic, T., Miloradovic, Z., Kos, A., Tomasevic, I., Pudja P. (2017). The aflatoxin M1 crisis in Serbian dairy sector: the year after. <i>Food Additives and Contaminants - Part B</i> , 10, (1), 1-4.		M22
7.		Tomic, N., Dojnov, B., Miocinovic, J., Tomasevic, I., Smigic, N., Djekic, I., Vujcic, Z. (2017). Enrichment of yoghurt with insoluble dietary fiber from triticale - a sensory perspective. <i>LWT - Food Science and Technology</i> , 80, 59–66.		M21
8.		Miocinovic, J., Miloradovic, Z., Josipovic, M., Nedeljkovic, A., Radovanovic, M., Pudja, P. (2016). Rheological and textural properties of goat and cow milk set type yoghurts. <i>International Dairy Journal</i> , 58, 43-45.		M21
9.		Guinee, T.P., Pudja, P., Miocinovic, J., Wiley, J., Mullins, C.M. (2015). Textural and cooking properties and viscoelastic changes on heating and cooling of Balkan cheeses. <i>Journal of Dairy Science</i> , 98, 11, 7573-7586.		M21
10.		Tomasevic, I., Petrovic, J., Jovetic, M., Raicevic, S., Milojevic, M., Miocinovic, J. (2015). Two year survey on the occurrence and seasonal variation of aflatoxin M1 in milk and milk products in Serbia. <i>Food Control</i> , 56, 64-70.		M21
Збирни подаци научне активност наставника				
Укупан број цитата, без аутоцитата			Google Scholar 369; Web of science 131 bez autocitata	

Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе	28	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи 1	Међународни 0
Усавршавања	- Young Scientist Exchange Program (YSE), Texas A&M University, Texas, USA, 2003.god. - University of Gent, Belgium, Basileus Program, 6 meseci, 2009 – 2010. - Post graduate Program “Feeding in future: Food safety and technology in time of global change”, Hebrew University of Jerusalem, The Robert H. Smith Faculty of Agriculture, Safety and Environment, Israel, 2014 . -Linneus Palme Project, Lund University, Sweden, 2014.	
Други подаци које сматрате релевантним <ul style="list-style-type: none"> - Учешће на пројектима у периоду од 1999. год. до данас: 5 национална и 3 међународна пројекта - Ментор и члан комисије дипломских и мастер радова (90); Члан комисије 3 докторске дисертације; - Учешће на бројним домаћим и међународним скуповима: Грчка (2), Швајцарска (1), Хрватска (7), Словенија (1), Босна и Херцеговина (2), Италија (1), Француска (2), Ирска (1), Кипар (1), Данска (1) 		

Име и презиме		Драгана М. Пауновић		
Звање		Ванредни професор		
Ужа научна област		Наука о конзервусању и врењу		
Академска каријера	Година	Институција	Област	Ужа научна област
Избор у звање	2019	Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Наука о конзервусању и врењу
Докторат	2012	Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет	Технолошко инжењерство	Наука о конзервусању
Магистратура	-	-	-	-
Мастер диплома	-	-	-	-
Диплома	1997	Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Прехрамбена технологија биљних производа
Списак предмета које наставник држи на докторским студијама				
Р.Б.	Ознака	Назив предмета		
1.	ТГХ	Одабрана поглавља из технологије готове хране		
Најзначајнији радови у складу са захтевима допунских стандарда за дато поље (минимално 10 не више од 20)				
1.		Paunović, D., Kalušević, A., Petrović, T., Urošević, T., Đinović, D., Nedović, V., Popović-Đorđević, J. (2019). Assessment of Chemical and Antioxidant Properties of Fresh and Dried Rosehip (<i>Rosa canina</i> L.). <i>Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca</i> , 47 (1), 108-113.		M23
2.		Paunović, D., Šolević-Knudsen, T., Zlatković, B., Antić, M. (2013). Secondary lipid oxidation products of oil in white mustard seeds (<i>Sinapis albae</i> semen). <i>Oxidation Communications</i> , 36 (3), 669-675.		M23
3.		Paunović, D., Šolević-Knudsen, T., Krivokapić, M., Zlatković, B., Antić, M. (2012). Sinalbin degradation products in mild yellow mustard paste. <i>Hemijska industrija</i> , 66 (1), 29-32.		M23
4.		Rajić, J., Đorđević, S., Tešević, V., Živković, M., Đorđević, N., Paunović, D., Nedović, V., Petrović, T. (2018). The extract of fennel fruit as a potential natural additive in food industry. <i>Journal of Agricultural Sciences</i> , 63 (2), 205-215.		M24
5.		Paunović, D., Veljović, M., Mirković, D., Petrović, T., Rajić, J., Stošić, N., Zlatković, B. (2014). Effect of heat treatment on antioxidant properties of rose hip (<i>Rosa canina</i> L.) products. <i>Proceedings of II International Congress Food Technology, Quality and Safety</i> (pp. 627-631). Novi Sad, Serbia.		M33
6.		Rajić, J., Petrović, T., Vukosavljević, P., Paunović, D., Nešić, K., Đorđević, R., Nedović, V. (2014). Formulation and antioxidant capacity of plum and apple juices. <i>Proceedings of II International Congress Food Technology, Quality and Safety</i> (pp. 510-515). Novi Sad, Serbia.		M33
7.		Kalušević, A., Paunović, D., Salević, A., Rajić, J., Đinović, D., Petrović, T., Nedović, V. (2016). Effect of citric acid addition on antioxidant properties of blackberry syrup. <i>Proceedings of 3th International Congress "Food Technology, Quality and Safety"</i> (pp. 101-105). Novi Sad, Serbia. Publisher University of Novi Sad Institute of Food Technology.		M33
8.		Rabrenović, B., Paunović, D., Dimić, E., Džinić, N., Demin, M., Popović-Đorđević, J. (2018). Contribution of cold pressed oils on sensory properties of mayonnaise. <i>Proceedings of 4th International Congress "Food Quality, Technology and Safety"</i> . (pp. 474-479). Novi Sad, Serbia.		M33
9.		Пауновић, Д., Мирковић, Д., Рабреновић, Б., Петровић, Т., Рајић, Ј., Вељовић, М. (2014). Стабилност витамина С у производима од шипурка (<i>Rosa canina</i> L.) и могућност валоризације уља из семенки плода. <i>Воћарство</i> , 48 (185-186), 55-60.		M51
10.		Пауновић, Д., Вељовић, М., Петровић, Т., Мирковић, Д., Покержнић, И., Рајић, Ј., Златковић, Б. (2015). Утицај различите температуре сушења на антиоксидативна својства јабуке сорте Idared и Golden Delicious. <i>Воћарство</i> , 49 (191-192), 73-79.		M51
Збирни подаци научне активност наставника				
Укупан број цитата, без аутоцитата		19		
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе		3		
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи 2	Међународни	
Усавршавања				

Име и презиме		Мирјана Б. Пешић		
Звање		Ванредни професор		
Ужа научна област		Биохемија		
Академска каријера	Година	Институција	Област	Ужа научна област
Избор у звање	2016	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Хемијске науке	Биохемија
Докторат	2011	Универзитет у Београду, Хемијски факултет	Хемијске науке	Биохемија
Магистратура	2003	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Биохемија у прехранбеној технологији
Мастер диплома	-	-	-	-
Диплома	1996	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Прехранбена технологија биљних производа
Списак предмета које наставник држи на докторским студијама				
Р.Б.	Ознака	Назив предмета		
1.	МНР	Методе научно истраживачког рада		
2.	ПТБ	Одабрана поглавља из прехранбено-технолошке биохемије		
3.	ТРА	Хемијске и биохемијске трансформација производа анималног порекла		
Најзначајнији радови у складу са захтевима допунских стандарда за дато поље (минимално 10 не више од 20)				
1.		Kostić, A.Ž., Petrović, T.S., Krnjaja, V.S., Nedić, N.M., Tešić, Ž.Lj., Milojković-Opsenica, D.M., Barać, M.B., Stanojević, S.P., Pešić, M.B. (2017). Mold/aflatoxin contamination of honey bee collected pollen from different Serbian regions. <i>Journal of Apicultural Research</i> , 56 (1), 13-20.		M21
2.		Zilic, S., Jankovic, M., Barac, M., Pesic, M., Konic-Ristic, A., Hadzi-Taskovic Sukalovic, V. (2016). Effects of enzyme activities during steeping and sprouting on solubility and composition of proteins, their bioactivity and relation to bread making quality of wheat flour. <i>Food & Function</i> , 7, 4323-4331.		M21
3.		Pesic, M.B., Barac, M.B., Stanojevic, S.P., Vrvic, M.V. (2016). Heat-induced casein-whey protein interactions in caprine milk: whether are similar to bovine milk? In V. Nedovic, P. Raspor, V. Tumbas and G. Barbosa-Cánovas (Eds.), <i>Food Engineering Series, Book: Emerging and Traditional Technologies for Safe, Healthy and Quality food</i> . (pp. 163-175).		M13
4.		Kostić, A.Ž., Barać, M.B., Stanojević, S.P., Milojković-Opsenica, D.M., Tešić, Ž.Lj., Šikoparija B., Radišić, P., Prentović, M., Pešić, M.B. (2015). Physicochemical composition and techno-functional properties of bee pollen collected in Serbia. <i>LWT</i> , 62, 301-309.		M21
5.		Barac, M.B., Pesic, M.B., Stanojevic, S.P, Kostic, A., Bivolarevic, V. (2015). Comparative study of the functional properties of three legume seed isolates: adzuki, pea and soy bean. <i>Journal of Food Science and Technology</i> , 52 (5), 2779-2787.		M21
6.		Pesic, M.B., Barac, M.B., Stanojevic, S.P., Vrvic, M.V. (2014). Effect of pH on heat-induced casein-whey protein interactions: a comparison between caprine milk and bovine milk. <i>International Dairy Journal</i> , 39, 178-183.		M21
7.		Stanojevic, P.S., Barac, M., Pesic, B.M., Zilic, M.S., Kresovic, M.M., Vucelic-Radovic, V.B. (2014). Mineral elements, lipoxygenase activity and antioxidant capacity of okara as a byproduct in hydrothermal processing of soymilk. <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , 62, 9017-9023.		M21a
8.		Pesic, M.B., Barac, M.B., Stanojevic, S.P., Ristic, N.M., Macej, O.D., Vrvic, M.V. (2012). Heat induced casein-whey protein interactions at natural pH of milk: a comparison between caprine and bovine milk. <i>Small Ruminant Research</i> , 108, 77-86.		M21
9.		Stanojevic, S., Barac, M., Pesic, M., Vucelic-Radovic, B (2012). Composition of proteins in okara as a by-product in hydrothermal processing of soy milk. <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , 60 (36), 9221-9228.		M21a
10.		Pesic, M., Barac, M., Vrvic, M., Ristic, N., Macej, O., Stanojevic, S. (2011). Qualitative and quantitative analysis of bovine milk adulteration in caprine and ovine milks using native-PAGE. <i>Food Chemistry</i> , 125 (4), 1443-1449.		M21a
11.		Pesic, M.B., Barac, M.B., Vrvic, M.M., Ristic, N.M., Macej, O.D., Stanojevic, S.P., Kostic, A.Z.		M21

	(2011). The distributions of major whey proteins in acid wheys obtained from caprine/bovine and ovine/bovine milk mixtures. <i>International Dairy Journal</i> , 21, 831-838.	
12.	Barać, M., Čabrilo, S., Pešić, M., Stanojević, S., Pavlicevic, M., Maćej, O., Ristić, N. (2011). Functional Properties of Pea (<i>Pisum sativum</i> L.) Protein Isolates Modified with Chymosin. <i>International Journal of Molecular Sciences</i> , 12 (12), 8372-8387.	M21
13.	Žilić, S.M., Barać, M.B., Pešić, M.B., Mladenović Drinić, S.D., Ignjatović-Micić, D.D., Srebrić, M. (2011). Characterization of proteins from kernel of different soybean varieties. <i>Journal of Science of Food and Agriculture</i> , 91, 60-67.	M21
14.	Stanojevic, S., Barac, M., Pesic, M., Vucelic-Radovic, B (2011). An assessment of soy genotype and processing method on quality of soybean tofu. <i>Journal of Agricultural and Food</i> , 59 (13), 7368-7376.	M21a
15.	Pešić, M.B., Vucelić-Radović, B.V., Barać, M.B., Stanojević, S.P., Nedović, V.A. (2007). Influence of Different Genotypes on Trypsin Inhibitor Levels and Activity in Soybeans. <i>Sensors</i> , 7, 67-74.	M21
Збирни подаци научне активност наставника		
Укупан број цитата, без аутоцитата		344
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе		37
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи 2 Међународни 2
Усавршавања		
Други подаци које сматрате релевантним		
<p>Др Мирјана Б. Пешић је до сада објавила преко 140 научних радова и саопштења у сарадњи са другим ауторима у међународним и домаћим часописима са рецензијом, у зборницима радова са међународних и домаћих скупова, а <i>h</i>-индекс аутора, без аутоцитата, је 11. Коаутор је два техничка и развојна решења, једне истакнуте монографије националног значаја, поглавља у монографији водећег међународног значаја, два практикума као и уџбеника за студенте Пољопривредног факултета. Учествовала је у реализацији 10 националних и 7 међународн пројекта из области хране, увођења иновација у прехранбени сектор. Коаутор је националне иновационе стратегије „Производња и прерада хране Србија 2020“ и „Стратешке истраживачке и иновационе стратегије за сектор традиционалног воћа у Србији“. До сада је урадила рецензије за 8 међународних часописа са СЦИ листе, два међународна конгреса, један национални и истакнуту међународну монографију. Учествовала у научним и организационим комитетима три међународна и национална конгреса. Оснивач је и члан „Удружења прехранбених технолога Србије“. ГХИ амбасадор је за Србију.</p>		

Име и презиме		Јелена Б. Поповић-Ђорђевић		
Звање		Ванредни професор		
Ужа научна област		Хемија		
Академска каријера	Година	Институција	Област	Ужа научна област
Избор у звање	2017	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Хемијске науке	Хемија
Докторат	2010	Универзитет у Београду, Хемијски факултет	Хемијске науке	Органска хемија
Магистратура	2001	Универзитет у Београду, Хемијски факултет	Хемијске науке	Органска хемија
Мастер диплома	-	-	-	-
Диплома	1989	Универзитет у Београду, Хемијски факултет	Хемијске науке	Примењена хемија
Списак предмета које наставник држи на докторским студијама				
Р.Б.	Ознака	Назив предмета		
1.	ХБКП	Хемијска и биохемијска карактеризација природних полисахаридних и полифенолних једињења		
2.	ХМКВ	Хемијске методе у контроли квалитета биљних сировина		
3.	ТРБ	Хемијске и биохемијске трансформације производа биљног порекла		
Најзначајнији радови у складу са захтевима допунских стандарда за дато поље (минимално 10 не више од 20)				
1.		Milojković, J.V., Popović-Djordjević, J.B., Pezo, L.L., Brčeski, I.D., Kostić, A.Ž., Milošević, V.D., Stojanović, M.D. (2018). Applying multi-criteria analysis for preliminary assessment of the properties of alginate immobilized <i>Myriophyllum spicatum</i> in lake water samples. <i>Water Research</i> , 141, 163–171.	M21a	
2.		Sarikurkcı, C., Sabih Ozer, M., Calli, N., Popović-Djordjević, J. (2018). Essential oil composition and antioxidant activity of endemic <i>Marrubium parviflorum</i> subsp. <i>oligodon</i> . <i>Industrial Crops and Products</i> , 119, 209–213.	M21a	
3.		Mudrić, S.Ž., Gašić, U.M., Dramićanin, A.M., Ćirić, I.Ž., Milojković-Opsenica, D.M., Popović-Djordjević, J.B., Momirović, N.M., Tešić, Ž. (2017). The polyphenolics and carbohydrates as indicators of botanical and geographical origin of Serbian autochthonous clones of red spice paprika. <i>Food Chemistry</i> , 217, 705–715.	M21a	
4.		Popović-Djordjević, J., Jevtić, I., Grozdanić, N., Šegan, S., Zlatović, M., Ivanović, M., Stanojković, T. (2017). □-glucosidase inhibitory activity and cytotoxic effects of some cyclic urea and carbamate derivatives. <i>Journal of Enzyme Inhibition and Medicinal Chemistry</i> , 32, 298–303.	M21a	
5.		Popović-Djordjević, J.B., Klaus, A.S., Žižak, Ž.S., Matić, I.Z., Drakulić, B.J. (2016). Antiproliferative and antibacterial activity of some glutarimide derivatives. <i>Journal of Enzyme Inhibition and Medicinal Chemistry</i> , 31, 915–923.	M21a	
6.		Popović-Djordjević, J.B., Jevtić, I.I., Stanojković, T.P. (2018). Antidiabetics: Structural diversity of molecules with a common aim. <i>Current Medicinal Chemistry</i> , 25, 1–27.	M21	
7.		Pantelić, M., Dabić Zagorac, D., Natić, M., Gašić, U., Davidović, S., Vujović, D., Popović-Djordjević, J. (2016). Impact of clonal variability on phenolics and radical scavenging activity of grapes and wines: A study on the recently developed Merlot and Cabernet Franc clones (<i>Vitis vinifera</i> L.). <i>PLoS ONE</i> , 11 (10), e0163823.	M21	
8.		Stanimirović, B., Popović-Djordjević, J., Pejin, B., Maletić, R., Vujović, D., Raičević, P., Tešić, Ž. (2018). Impact of clonal selections on Cabernet Franc grape and wine elemental profiles. <i>Scientia Horticulturae</i> , 237, 74–80.	M21	
9.		Lakićević, S.H., Popović Djordjević, J.B., Pejin, B., Djordjević, A.S., Matijašević, S.M., Lazić, M.L. (2018). An insight into chemical composition and bioactivity of 'Prokupac' red wine. <i>Natural Product Research</i> . doi:10.1080/14786419.2018.1516219	M22	
10.		Stanimirović, B., Vujović D., Pejin B., Popović Djordjević, J., Maletić, R., Raičević, P., Tešić, Z. (2018). A contribution to the elemental profile of the leaf samples of newly developed Cabernet Franc varieties. <i>Natural Product Research</i> . doi: 10.1080/14786419.2018.1457671.	M22	
11.		Popović-Djordjević, J., Pejin, B., Dramićanin, A., Jović, S., Vujović, D., Žunić, D., Ristić R. (2017). Wine chemical composition and radical scavenging activity of some Cabernet Franc clones. <i>Current Pharmaceutical Biotechnology</i> , 18 (4), 343–350.	M22	
12.		Vitnik, Z.J., Popović-Đorđević, J.B., Vitnik, V.D. (2017). Structural and vibrational analyses of new potential anticancer drug 2-(phenylmethyl)-2-azaspiro[5.11]heptadecane-1,3,7-trione. <i>Journal of Molecular</i>	M22	

	<i>Structure</i> , 1137, 97–108.	
13.	Pantelić, N., Dramićanin, A.M., Milovanović, D.B., Popović-Dorđević, J.B., Kostić, A.Ž., (2017). Evaluation of the quality of drinking water in Rasina district, Serbia: physicochemical and bacteriological viewpoint. <i>Romanian Journal of Physics</i> , 62, 818.	M22
14.	Kostić, A.Ž., Pantelić, N.Đ, Jonaš, J.P., Kaluderović, L.M., Dojčinović, B.P., Popović-Djordjević J.B. (2016). Physicochemical properties of waters from southern Banat (Serbia); potential leaching of some trace elements from ground and human health risk. <i>Water Quality, Exposure and Health</i> , 8 (2), 227–238.	M22
15.	Popović-Djordjević, J., Stepanović, S., Došen-Mićović, Lj., Ivanović, E., Ivanović, M.D. (2016). High-yielding method for preparation of carbocyclic or N-containing heterocyclic β -keto esters using <i>in situ</i> activated sodium hydride in dimethyl sulphoxide. <i>Green Chemistry Letters and Reviews</i> , 9 (1), 61–68.	M22
16.	Pejin, B., Stanimirovic, B., Vujovic, D., Popovic Djordjevic, J., Velickovic, M., Tesevic, V. (2016). The natural product content of the selected Cabernet Franc wine samples originating from Serbia: a case study of phenolics. <i>Natural Product Research</i> , 30 (15), 1762–1765.	M22
17.	Vujović, D.S., Žunić, D.M., Popović, B.S., Pantelić, M.M., Popović-Djordjević, J.B. (2015). Agrobiological and wine quality traits of <i>Vitis vinifera</i> cv. Merlot clones selected in Serbia. <i>Journal International des Sciences de la Vigne et du Vin</i> , 49 (4), 267–274.	M22
18.	Popović-Dorđević, J., Bokan, N., Dramicanin, A., Brćeski, I., Kostic, A. (2017). Content and weekly intake of essential and toxic elements in Serbian vegetables. <i>Journal of Environmental Protection and Ecology</i> , 18 (3), 889–898.	M23
19.	Popović-Dorđević, J.B., Vitnik, V.D., Vitnik, Ž.J., Ivanović, M.D. (2015). Glutarimides: Biological activity, general synthetic methods and physicochemical properties. <i>Hemijska industrija</i> , 69, 523–536.	M23
20.	Popović-Djordjević, J.B., Došen-Mićović, Lj.I., Juranić, I.O., Drakulić, B.J. (2010). Antiproliferative activity of NCI-DTP glutarimide derivatives. An alignment independent 3D QSAR study. <i>Journal of the Serbian Chemical Society</i> , 75 (9), 1167–1179.	M23
Збирни подаци научне активност наставника		
Укупан број цитата, без аутоцитата	178 (110)	
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе	36	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи - 2	Међународни /
Усавршавања	Faculty of Bioscience Engineering – Ghent University, Ghent, Belgium	
Други подаци које сматрате релевантним - Рецензент у међународним научним часописима: <i>Molecules</i> , <i>PLoS One</i> , <i>MedChemComm</i> , <i>Ecotoxicology and Environmental Safety</i> , <i>Industrial Crops and Products</i> , <i>Pharmacological Research</i> , <i>Environmental Monitoring and Assessment</i> , <i>Environmental Science and Pollution Research</i> , <i>International Journal of Molecular Sciences</i> , <i>Natural Product Research</i> , <i>South African Journal of Botany</i> , <i>Mini-Reviews in Medicinal Chemistry</i> , <i>Letters in Drug Design & Discovery</i> , <i>International Journal of Food Properties</i> , <i>Journal of Agricultural Science and Technology</i> , <i>3 Biotech</i> и <i>European Journal of Integrative Medicine</i> , <i>Medicina</i> , <i>Journal of Geochemical Exploration</i> . Члан је уредништва часописа "Technogenic and ecological safety" (Науково-технични журнал "Техногенно-еколошката безбедност").		

Име и презиме		Биљана Б. Рабреновић		
Звање		Ванредни професор		
Ужа научна област		Наука о преради ратарских сировина		
Академска каријера	Година	Институција	Област	Ужа научна област
Избор у звање	2017	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Наука о преради ратарских сировина
Докторат	2012	Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет	Техничке науке	Прехрамбено-биотехнолошке науке
Магистратура	2006	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Прехрамбено-технолошке науке
Мастер диплома	-	-	-	-
Диплома	1995	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Прехрамбена технологија биљних производа
Списак предмета које наставник држи на докторским студијама				
Р.Б.	Ознака	Назив предмета		
1.	ТУМ	Одабрана поглавља из технологије уља и масти		
Најзначајнији радови у складу са захтевима допунских стандарда за дато поље (минимално 10 не више од 20)				
1.	Esalami, S.M., Dimic, B.E., Rabrenovic, B.B. (2018). Phytochemical profile and antioxidant capacity of virgin olive oil obtained from the olive cultivar 'Roghiani' from different regions of northern Libya. <i>Grasas Y Aceites</i> , 69 (2), 252.			M23
2.	Rabrenovic, B., Dimic, E., Novakovic, M., Tesevic, V., Basic, Z. (2014). The most important bioactive components of cold pressed oil from different pumpkin (<i>Cucurbita pepo</i> L.) seeds. <i>LWT - Food Science and Technology</i> , 55 (2), 521-527.			M21
3.	Demin, M., Popov-Raljić, J., Laličić-Petronijević, J., Rabrenović, B., Filipčev, B., Šimurina, O. (2013). Thermo–mechanic and sensory properties of wheat and rye breads produced with varying concentration of the additive. <i>Hemijska industrija</i> , 67 (3), 455-463.			M23
4.	Rabrenović, B., Vujasinović, V., Novaković, M., Čorbo, S., Basić, Z. (2016). Comparative review of the nutritional value of cold-pressed pumpkin (<i>Cucurbita pepo</i> L.) seed oil of different origins. <i>Hemijska industrija</i> , 70 (1), 59-65.			M23
5.	Горјановић, С., Рабреновић Б., Новаковић, М., Димић, Е, Басић, З., Сужњевић, Д. (2011). Cold-pressed pumpkin seed oil antioxidant activity as determined by a DC polarographic assay based on hydrogen peroxide scavenge. <i>Journal of the American Oil Chemists Society</i> , 88, 1875–1882.			M22
6.	Рабреновић, Б., Димић, Е., Максимовић, М., Шобајић, С., Гајић-Крстајић, Ј. (2011). Determination of Fatty Acid and Tocopherol Compositions and the Oxidative Stability of Walnut (<i>Juglans regia</i> L.) Cultivars Grown in Serbia. <i>Czech Journal of Food Science</i> , 29, (19), 74–78.			M23
7.	Рабреновић, Б., Пићурић-Јовановић, К., Шобајић, С. (2006). Physico-Chemical Properties and Fatty Acid Composition of Walnut (<i>Juglans regia</i> L.) Cultivars Grown in Serbia. <i>Chemistry of Natural Compounds</i> , 4, (2), 151-154.			M23
8.	Paunović, D., Mirković, D., Rabrenović, B., Petrović, T., Rajić, J., Veljović, M. (2014). Stability of vitamin C in rose hip (<i>Rosa canina</i> L.) products and possibility of valorization of rose hip seed oil. <i>Journal of Pomology</i> , 48 (185-186), 55-60.			M51
9.	Рабреновић, Б., Демин, М., Лаличић-Петронијевић, Ј., (2014). <i>Salvia hispanica</i> L.– potencijalna sirovina za dobijanje nutritivno vrednog ulja. <i>Uljarstvo</i> , 45 (1-2), 77-84.			M52
10.	Rabrenović, B., Paunović, D., Dimić, E., Džinić, N., Demin, M., Popović-Djordjević, J. (2018). Contribution of cold pressed oils on sensory properties of mayonnaise. <i>Proceedings, 4th International Congress "Food Technology, Quality and Safety"</i> . (pp. 474-480). Novi Sad, Serbia.			M31
Збирни подаци научне активност наставника				
Укупан број цитата, без аутоцитата		35		
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе		7		
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи: 1		Међународни:-
Усавршавања				

Други подаци које сматрате релевантним: Председник Комисије за стандарде за жита КС Е034-4 Института за стандардизацију Србије.

Име и презиме		Снежана М. Стевановић		
Звање		Ванредни професор		
Ужа научна област		Наука о конзервисању и врењу		
Академска каријера	Година	Институција	Област	Ужа научна област
Избор у звање	2018	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Наука о конзервисању
Докторат	2012	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Наука о конзервисању
Магистратура	2001	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Прехрамбено-технолошке науке
Мастер диплома	-	-	-	-
Диплома	1994	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Прехрамбена технологија
Списак предмета које наставник држи на докторским студијама				
Р.Б.	Ознака	Назив предмета		
1.	ТХЛ	Одабрана поглавља из технологије хлађења и смрзавања прехранбених производа		
Најзначајнији радови у складу са захтевима допунских стандарда за дато поље (минимално 10 не више од 20)				
1.		Novaković, M., Stevanović, S., Gorjanović, S., Jovanović, P., Tešević, V., Janković, M., Sužnjević, D. (2011). Changes of Hydrogen Peroxide and Radical Scavenging Activity of Raspberry During Osmotic, Convective and Freeze-drying. <i>Journal of Food Science</i> , 76 (4), C663-668.		M21
2.		Urošević, T., Povrenović, D., Vukosavljević, P., Urošević, I., Stevanović S. (2017). Recent developments in microfiltration and ultrafiltration of fruit juices. <i>Food and Bioproducts Processing</i> , 106, 147-161.		M21
3.		Milovančević, U., Jaćimović, B., Genić, S., el-Sagier, F., Otović, M., Stevanović, S. (2018). Thermoeconomic analysis of spiral heat exchanger with constant wall temperature. <i>Thermal Science. OnLine-First</i> (00), 150-150. doi: http://www.doiserbia.nb.rs/Article.aspx?ID=0354-98361800150M .		M22
4.		Markovic, D., Mladenovic, N., Simonovic, V., Markovic, I., Stevanovic-Masovic, S. (2014). Fruit flow calculation on the rotating sizing machines. <i>Technical Gazette</i> , 21 (3), 645-650.		M23
5.		Stevanović, S., Stevanović, S., Janković-Šoja, S. (2018). Regional characteristics of market production of fruit and grapes in Serbia. <i>Economics of Agriculture</i> , 65 (1), 201-214.		M24
6.		Стевановић С. (2018). Предности лиофилизације као савременог начина сушења. Зборник радова, 31. <i>Kongres Procesing</i> (pp. 141-146). Бајина Башта		M61
7.		Стевановић, С., Радојевић, Р., Марковић, Д., Отовић, М., Милованчевић, У., Симоновић, В. (2017). Складиштење јабуке у хладњачама са УЈО атмосфером. <i>Климатизација, грејање, хлађење</i> . 46 (4), 323-328.		M51
8.		Стевановић, С., Јанковић, М., Марковић, Д., Симоновић, В., Коси, Ф., Милованчевић, У., Стојковић, М. (2014). Промена квалитета и антиоксидативног потенцијала при смрзавању малине. <i>Климатизација, грејање, хлађење</i> , 43 (2), 89-93.		M51
9.		Стевановић, С., Радојевић, Р., Коси, Ф., Марковић, Д., Симоновић, В., Милованчевић У. (2015). Оптимални режими за складиштење јабуке у УЛО хладњачама. Зборник радова, 46. <i>Међународни конгрес КГХ</i> (пп. 170-176). Београд.		M33
10.		Stevanović, S., Stevanović, S., Dimitrijević, B. (2016). Postharvest Technology and Production of Apples in Serbia. <i>Proceedings, 10th AAEM International Conference for Agriculture and Food</i> (pp. 224-232). University Ss. Cyril and Methodius in Skopje, Faculty of Agricultural Sciences and Food, Ohrid, Republic of Macedonia.		M33
11.		Stevanović, S., Marković, D., Radojević, R., Kosi, F., Simonović, V. (2015). Postharvest changes of the apple variety Idared. <i>The Second International Symposium on Agricultural Engineering ISAE</i> (pp. IV 39-44). Belgrade-Zemun, Serbia.		M33
Збирни подаци научне активност наставника				
Укупан број цитата, без аутоцитата				41

Укупан број радова са СЦИ (или ССЦИ) листе	4	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи 2	Међународни
Усавршавања	1996. ИООС Грчка; 2001. Volkan center- Израел; 2002. Center for Food and Development- Немачка.	
Други подаци које сматрате релевантним: Аутор преко 90 научних радова, поглавља у међународној монографији, техничког решења, Збирке задатака. Добитник више домаћих и међународних стипендија и награда. Учествовала у реализацији 6 пројеката, више радионица и семинара.		

Име и презиме		Игор Томашевић		
Звање		Ванредни професор		
Ужа научна област		Технологија анималних производа		
Академска каријера	Година	Институција	Област	Ужа научна област
Избор у звање	2017	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Наука о меду
Докторат	2011	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Прехрамбено-технолошке науке
Магистратура	2007	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Технологија анималних производа
Мастер диплома	-	-	-	-
Диплома	2000	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Прехрамбена технологија анималних производа
Списак предмета које наставник држи на докторским студијама				
Р.Б.	Ознака	Назив предмета		
1.	ТСАП	Технолошка својства сировина анималног порекла		
1.	ОСА	Одабрана поглавља из обраде сировина анималног порекла		
2.	ТКАП	Одабрана поглавља из технологије и квалитета производа анималног порекла		
Најзначајнији радови у складу са захтевима допунских стандарда за дато поље (минимално 10 не више од 20)				
1.	Tomasevic, I., Tomovic, V., Milovanovic, B., Lorenzo, J., Đorđević, V., Karabasil, N., Djekic, I. (2019). Comparison of a computer vision system vs. traditional colorimeter for color evaluation of meat products with various physical properties. <i>Meat Science</i> , 148, 5-12.			M21
2.	Tomasevic, I., Novakovic, S., Solowiej, B., Zdolec, N., Skunca, D., Krocko, M., Djekic, I. (2018). Consumers' perceptions, attitudes and perceived quality of game meat in ten European countries. <i>Meat Science</i> , 142, 5-13.			M21
3.	Tomasevic, I., Dodevska, M., Simić, M., Raicevic, S., Matovic, V., Djekic, I. (2018). A decade of sulphite control in Serbian meat industry and the effect of HACCP. <i>Food Additives and Contaminants: Part B Surveillance</i> , 11 (1), 49-53.			M22
4.	Gálvez, F., Domínguez, R., Pateiro, M., Carballo, J., Tomasevic, I., Lorenzo, J. M. (2018). Effect of gender on breast and thigh turkey meat quality. <i>British Poultry Science</i> , 1-8.			M22
5.	Agregán, R., Franco, D., Carballo, J., Tomasevic, I., Barba, F. J., Gómez, B., Lorenzo, J. M. (2018). Shelf life study of healthy pork liver pâté with added seaweed extracts from <i>Ascophyllum nodosum</i> , <i>Fucus vesiculosus</i> and <i>Bifurcaria bifurcata</i> . <i>Food Research International</i> , 112, 400-411.			M21
6.	Tomović, V., Jakanović, M., Tomašević, I., Lazović, M., Šojić, B., Škaljac, S., Martinović, A. (2017). Cadmium in liver and kidneys of domestic Balkan and Alpine dairy goat breeds from Montenegro and Serbia. <i>Food Additives and Contaminants: Part B Surveillance</i> , 10 (2), 137-142.			M22
7.	Tomović, V., Jakanović, M., Tomašević, I., Lazović, M., Šojić, B., Škaljac, S., Martinović, A. (2017). Cadmium and lead in female cattle livers and kidneys from Vojvodina, northern Serbia. <i>Food Additives and Contaminants: Part B Surveillance</i> , 10 (1), 39-43.			M22
8.	Tomović, V.M., Jakanović, M.R., Pihler, I.I., Švarc-Gajić, J.V., Vasiljević, I.M., Škaljac, S.B., Tomašević, I.B. (2017). Ultimate pH, colour characteristics and proximate and mineral composition of edible organs, glands and kidney fat from Saanen goat male kids. <i>Journal of Applied Animal Research</i> , 45 (1), 430-436.			M23
9.	Tomasevic, I., Kuzmanović, J., Anđelković, A., Saračević, M., Stojanović, M., Djekic, I. (2016). The effects of mandatory HACCP implementation on microbiological indicators of process hygiene in meat processing and retail establishments in Serbia. <i>Meat Science</i> , 114, 54-57.			M21
10.	Djekic, I., Vunduk, J., Tomašević, I., Kozarski, M., Petrovic, P., Niksic, M., Klaus, A. (2016). Application of quality function deployment on shelf-life analysis of <i>Agaricus bisporus</i> Portobello. <i>LWT – Food Science and Technology</i> . doi: http://dx.doi.org/10.1016/j.lwt.2016.12.036			M21
11.	Rajkovic, A., Tomasevic, I., De Meulenaer, B., Devlieghere, F. (2016). The effect of pulsed UV light			M21

Име и презиме		Никола Томић		
Звање		Ванредни професор		
Ужа научна област		Управљање безбедношћу и квалитетом хране		
Академска каријера	Година	Институција	Област	Ужа научна област
Избор у звање	2017	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Управљање безбедношћу и квалитетом хране
Докторат	2012	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Прехрамбено-технолошке науке
Магистратура	2006	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Технологија анималних производа
Мастер диплома	-	-	-	-
Диплома	2001	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Прехрамбена технологија анималних производа
Списак предмета које наставник држи на докторским студијама				
Р.Б.	Ознака	Назив предмета		
1.	ВКСА	Виши курс сензорне анализе хране		
2.	ИУК	Инжењеринг управљања квалитетом у производњи хране		
3.	УКХ	Одабрана поглавља из управљања квалитетом у производњи хране		
Најзначајнији радови у складу са захтевима допунских стандарда за дато поље (минимално 10 не више од 20)				
1.	Rajkovic, A., Tomic, N., Smigic, N., Uyttendaele, M., Ragaert, P., Devlieghere, F. (2010). Survival of <i>Campylobacter jejuni</i> on raw chicken legs packed in high-oxygen or high-carbon dioxide atmosphere after the decontamination with lactic acid/sodium lactate buffer. <i>International Journal of Food Microbiology</i> , 140 (2-3), 201–206.			M21a
2.	Tomic, N., Radivojevic, D., Milivojevic, J., Djekic, I., Smigic, N. (2016). Effects of 1-methylcyclopropene and diphenylamine on changes in sensory properties of ‘Granny Smith’ apples during postharvest storage. <i>Postharvest Biology and Technology</i> , 112, 233-240.			M21
3.	Tomic, N., Dojnov, B., Miocinovic, J., Tomasevic, I., Smigic, N., Djekic, I., Vujcic, Z. (2017). Enrichment of yoghurt with insoluble dietary fiber from triticale – A sensory perspective. <i>LWT - Food Science and Technology</i> , 80, 59-66.			M21
4.	Miocinovic, J., Tomic, N., Dojnov, B., Tomasevic, I., Stojanovic, S., Djekic, I., Vujcic, Z. (2018). Application of new insoluble dietary fibres from triticale as supplement in yoghurt – effects on physico-chemical, rheological and quality properties. <i>Journal of The Science of Food and Agriculture</i> , 98 (4), 1291–1299.			M21
5.	Djekic, I., Tomic, N., Bourdoux, S., Spilimbergo, S., Smigic, N., Udovicki, B., Hofland, G., Devlieghere, F., Rajkovic, A. (2018). Comparison of three types of drying (supercritical CO ₂ , air and freeze) on the quality of dried apple – Quality index approach. <i>LWT</i> , 94, 64-72.			M21
6.	Rajkovic, A., Smigic, N., Djekic, I., Popovic, D., Tomic, N., Krupezevic, N., Uyttendaele, M., Jacxsens, L. (2017). The performance of food safety management systems in the raspberries chain. <i>Food Control</i> , 80, 151-161.			M21
7.	Djekic, I., Rajkovic, A., Tomic, N., Smigic, N., Radovanovic, R. (2014). Environmental management effects in certified Serbian food companies. <i>Journal of Cleaner Production</i> , 76 (0), 196-199.			M21
8.	Djekic, I., Miocinovic, J., Tomasevic, I., Smigic, N., Tomic, N. (2014). Environmental life-cycle assessment of various dairy products. <i>Journal of Cleaner Production</i> , 68 (0), 64-72.			M21
9.	Tomasevic, I., Smigic, N., Djekic, I., Zaric, V., Tomic, N., Rajkovic, A. (2013). Serbian meat industry: A survey on food safety management systems implementation. <i>Food Control</i> , 32 (1), 25-30.			M21
10.	Miloradovic, Z., Kljajevic, N., Miocinovic, J., Tomic, N., Smiljanic, J., Macej, O. (2017). High heat treatment of goat cheese milk. The effect on yield, composition, proteolysis, texture and sensory quality of cheese during ripening. <i>International Dairy Journal</i> , 68, 1-8.			M22
11.	Djekic, I., Tomic, N., Smigic, N., Tomasevic, I., Rajkovic, A., Radovanovic, R. (2013). Quality management effects in certified Serbian companies producing food of animal origin, <i>Total Quality Management & Business Excellence</i> , 25 (3–4), 383–396.			M22

12.	Tomašević, I., Šmigić, N., Đekić, N., Zarić, V., Tomić, N., Miočinović, J., Rajković, A. (2016). Evaluation of food safety management systems in Serbian dairy industry. <i>Mljekarstvo</i> , 66 (1), 48-58.	M23
13.	Smigic, N., Rajkovic, A., Djekic, I., Tomic, N. (2015). Legislation, standards and diagnostics as a backbone of food safety assurance in Serbia. <i>British Food Journal</i> , 117 (1), 94-108.	M23
14.	Tomic, N., Tomasevic, I., Radovanovic, R., Rajkovic, A. (2008): "Uzice Beef Prshuta": Influence of different salting processes on sensory properties. <i>Journal of Muscle Foods</i> , 19 (3), 237-246.	M23
15.	Djekic, I., Tomic, N., Smigic, N., Udovicki, B., Hofland, G., Rajkovic, A. (2018). Hygienic design of a unit for supercritical fluid drying – case study. <i>British Food Journal</i> , 120 (9), 2155-2165.	M23
16.	Djekic, I., Dimitrijevic, B., Tomic, N. (2017). Quality dimensions of intellectual capital in Serbian fruit industry. <i>Engineering Management Journal</i> , 29 (3), 154-164.	M23
17.	Miloradovic, Z., Miocinovic, J., Tesevic, S., Kljajevic, N., Tomic, N. (2016). Consumer acceptance and texture profile analysis of grilled goat cheeses. <i>III International Congress "Food Technology, Quality and Safety"</i> , Proceedings (pp. 163-168). Novi Sad, Serbia.	M33
18.	Tomić, N., Lazarević, M., Djekić, I., Šmigić, N., Ljubisavljević, S., Rajković, A. (2014). Descriptive sensory attributes and consumer acceptance of cherry pie filling. <i>II International Congress "Food Technology, Quality and Safety"</i> , Proceedings. (pp. 367-373). Novi Sad, Serbia.	M33
19.	Tomic, N., Tomasevic, I., Radovanovic, R., Barac, M., Sobajic, S., Saicic, S. (2009). Changes in Myofibrillar Proteins and Fatty Acid Composition During Production of "Uzice Beef Prshuta" – Traditional Dry-Cured Meat Product. <i>55th ICoMST, Proceedings, PE4.34</i> . Copenhagen, Denmark.	M33
20.	Djekic, I., Kane, K., Tomic, N., Kalogianni, E., Rocha, A., Zamioudi, L., Pacheco, R. (2016). Cross-cultural consumer perceptions of service quality in restaurants. <i>Nutrition & Food Science</i> , 46 (6), 827-843.	M52
Збирни подаци научне активност nastavnika		
Укупан број цитата, без аутоцитата		147, h-index=7 (сервис Scopus, 20.12.2018)
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе		17
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи: 1 Међународни: 2
Усавршавања	<ul style="list-style-type: none"> - The 6th International Post-Graduate Course on: Food Technology. The Hebrew University of Jerusalem; Faculty of Agricultural, Food and Environmental Quality Sciences, Division for External Studies, Rehovot Campus, Israel. 15. фебруар – 04. април, 2006. - Norman E. Borlaug International Agricultural Science and Technology Program. Meat Technology and Application of HACCP to Animal Harvest and Meat Processing. Department of Animal Sciences, Meat Science Program, The Ohio State University, Columbus Campus, Ohio, USA. 15. октобар – 17. новембар, 2007. - EU Project: Pathogen Combat. Department of Food Safety and Food Quality, Faculty of Bioscience Engineering, Ghent University, Belgium. Apr. 2008 – Sep. 2008. - EU Project: MICRORISK. Department of Food Safety and Food Quality, Faculty of Bioscience Engineering, Ghent University, Belgium. Jun. 2010 – Sep. 2010. - ISO 9001:2000 Auditor / Lead Auditor Training Course. IRCA - NIGEL BAUER & Associates, London, UK. Фебруар 17-21, 2003. (курс одржан у Београду, Србија). - HACCP for Food Industry – Food Safety Training Course. United States Department of Agriculture, USA (Амбасада САД у Београду). Мај 20-23, 2003. (курс одржан у Београду, Србија). - HACCP on Beef Farms. United States Department of Agriculture, USA (Амбасада САД у Београду). Јун 17-19, 2009. (курс одржан у Ечки, Србија). - ISO 9001:2008 Auditor / Lead Auditor Training Course. Lloyd's Register Quality Assurance Ltd., London, UK. Јануар 17-21, 2011. (курс одржан у Београду, Србија). - ISO 22000:2005 Food Safety Management Systems Auditor / Lead Auditor Training Course. Lloyd's Register Quality Assurance Ltd., London, UK. Јун 24-28, 2013. (курс одржан у Београду, Србија). - ISO 14001:2004 Environmental Management Systems Auditor / Lead Auditor Training Course. Lloyd's Register Quality Assurance Ltd., London, UK. Новембар 19-23, 2013. (курс одржан у Београду, Србија). - Hands-on Sensory Evaluation Workshop. Radionica održana u Istanbulu u Rurskoj od 23. do 25. septembra 2013. god. u organizaciji kompanije Frutarom Etol (Slovenia). 	
Други подаци које сматрате релевантним		

Име и презиме		Ненад Филиповић		
Звање		Ванредни професор		
Ужа научна област		Хемија		
Академска каријера	Година	Институција	Област	Ужа научна област
Избор у звање	2017	Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет	Хемијске науке	Хемија
Докторат	2010	Универзитет у Београду – Хемијски факултет	Хемијске науке	Хемија/Неорганска хемија
Магистратура	2005	Универзитет у Београду – Хемијски факултет	Хемијске науке	Хемија/Неорганска хемија
Мастер диплома	-	-	-	-
Диплома	2002	Универзитет у Београду - Хемијски факултет	Хемијске науке	Хемија/Неорганска хемија
Списак предмета које наставник држи на докторским студијама				
Р.Б.	Ознака	Назив предмета		
1.	ТРБ	Хемијске и биохемијске трансформације производа биљног порекла		
Најзначајнији радови у складу са захтевима допунских стандарда за дато поље (минимално 10 не више од 20)				
1.		Begović, N.N., Vasić, M.M, Blagojević, V.A., Filipović, N.R., Marinković, A.D., Malešević, A., Minić, D.M. Synthesis and thermal stability of cis-dichlorido [(E)-ethyl-2-(2-(8-hydroxyquinolin-2-yl) methylene) hydrazinyl] acetate-κ2N]-palladium(II) complex. <i>Journal of Thermal Analysis and Calorimetry</i> . doi 10.1007/s10973-017-6458-2.		M22
2.		Filipović, N.R., Elshaflu, H., Grubišić S., Jovanovic, Lj.S., Rodić M., Novaković, I., Malešević, A., Djordjević, I.S., Li, H., Šojić, N., Marinković, A., Todorović, T.R. (2017). Co(III) complexes of (1,3-selenazol-2-yl)hydrazones and their sulphur analogues. <i>Dalton Transaction</i> , 46, 2910-2924.		M21
3.		Todorović, T.R., Vukašinović, J., Portalone, G., Suleiman, S., Gligorijević, N., Bjelogrić, S., Jovanović, K., Radulović, S., Anđelković, K., Cassar, A., Filipović N.R., Schembri-Wismayer, P. (2017). (Chalcogen)semicarbazones and their cobalt complexes differentiate HL-60 myeloid leukaemia cells and are cytotoxic towards tumor cell lines. <i>Med. Chem. Commun.</i> , 8, 103-111.		M22
4.		Filipović, N.R., Bjelogrić, S., Portalone, G., Pelliccia, S., Silvestri, R., Klisurić, O., Senčanski, M., Stanković, D., Todorović, T.R., Muller, C.D. (2016). Pro-apoptotic and pro-differentiation induction by 8-quinolinecarboxaldehyde selenosemicarbazone and its Co(III) complex in human cancer cell lines. <i>MedChemComm</i> , 7, 1604-1616.		M22
5.		Filipović, N.R., Bjelogrić, S., Todorović, T.R., Blagojević, V.A., Muller, C.D., Marinković, A., Vujčić, M., Janović, B., Malešević, A.S., Begović, N., Senčanski, M., Minić, D.M. (2016). Ni(II) complex with bishydrazone ligand: synthesis, characterization, DNA binding studies and pro-apoptotic and pro-differentiation induction in human cancerous cell lines. <i>RSC Advances</i> , 6, 108726-108740.		M21
6.		Božić, A., Marinković, A., Bjelogrić, S., Todorović, T.R., Cvijetić, I.N., Novaković, I., Muller, C.D., Filipović, N.R. (2016). Quinoline based mono- and bis-(thio)carbohydrazones: synthesis, anticancer activity in 2D and 3D cancer and cancer stem cell models. <i>RSC Advances</i> , 6, 104763-104781.		M21
7.		Elshaflu, H., Bjelogrić, S., Muller, C.D., Todorović, T.R., Rodić, M., Marinković, A., Filipović N.R. (2016). Co(III) complex with (E)-2-(2-(pyridine-2-ylmethylene)hydrazinyl)-4-(4-tolyl)-1,3-thiazole: structure and activity against two- and three-dimensional cancer cell model. <i>Journal of Coordination Chemistry</i> , 69 (22), 3354-3366.		M22
8.		Filipović, N.R., Bjelogrić, S., Marinković, A., Verbić, T., Cvijetić, I., Senčanski, M., Rodić, M., Vujčić, M., Sladić, D., Striković, Z., Todorović, T., Muller, C.D. (2015). Zn(II) complex with 2-quinolinecarboxaldehyde selenosemicarbazone: synthesis, structure, interaction studies with DNA/HSA, molecular docking and caspase-8 and -9 independent apoptosis induction. <i>RSC Advances</i> , 5, 95191-95211.		M21
9.		Todorović, T., Grubišić, S., Pregelj, M., Jagodić, M., Misirlić-Denčić, S., Dulović, M., Marković, I., Klisurić, O., Malešević, A., Mitić, D., Anđelković, K., Filipović, N. (2015). Structural, magnetic, DFT and biological studies of mononuclear and binuclear Cu(II) complexes with bidentate N-heteroaromatic Schiff base ligands. <i>European Journal of Inorganic Chemistry</i> , 23, 3921–3931.		M21
10.		Filipović, N., Grubišić, S., Jovanović, M., Dulović, M., Marković, I., Klisurić, O., Marinković, A.,		M22

	Mitić, D., Anđelković, K., Todorović, T. (2014). Palladium(II) complexes with N-heteroaromatic bidentate hydrazone ligands: the effect of the chelate ring size and lipophilicity on in vitro cytotoxic activity. <i>Chemical Biology & Drug Design</i> , 84 (3), 333-341.	
Збирни подаци научне активност наставника		
Укупан број цитата, без аутоцитата	165	
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе	29	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи 2	Међународни 1
Усавршавања	Постдокторско усавршавање обавио је на Max Planck институту за Хемијску физику чврстог стања у Дрездену, Немачка 2011 год. Обавио је студијске боравке на Слободном Универзитету у Берлину 2013 год., Ла Сапиенца Универзитету у Риму (2014 и 2016) као и на Универзитету Ла Лагуна, Тенерифе, Шпанија (2017).	
Други подаци које сматрате релевантним Објавио 29 научних радова из категорије M20, 50 саопштења на међународним и домаћим стручним скуповима. Учествовао на пет домаћих пројеката и на два COST Пројекта ЕУ. Члан је Српског хемијског друштва (СХД) и Српског кристалографског друштва. Остварена научна сарадња са институцијама у Француској, Италији, Шпанији, Малти, Хрватској, Словенији и Немачкој.		

Име и презиме		Нада Шмигић		
Звање		Ванредни професор		
Ужа научна област		Управљање безбедношћу и квалитетом хране		
Академска каријера	Година	Институција	Област	Ужа научна област
Избор у звање	2016	Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Управљање безбедношћу и квалитетом хране
Докторат	2010	Факултет бионаучног инжењеринга, Универзитет у Генту, Белгија	Биотехничке науке	Прехрамбено-технолошке науке
Магистратура	2005	Универзитет у Београду, Факултет ветеринарске медицине	Биотехничке науке	Квалитет и безбедност намирница
Мастер диплома	-	-	-	-
Диплома	2003	Универзитет у Београду, Технолошко-металуршки факултет	Биотехничке науке	Биохемијско инжењерство и биотехнологија
Списак предмета које наставник држи на докторским студијама				
Р.Б.	Ознака	Назив предмета		
1.	УБХ	Одабрана поглавља из управљања безбедношћу у производњи хране		
Најзначајнији радови у складу са захтевима допунских стандарда за дато поље (минимално 10 не више од 20)				
1.	Rajkovic, A., Smigic, N., Djekic, I., Popovic, D., Tomic, N., Krupezevic, N., Uyttendaele, M., Jacxsens, L. (2017). The performance of food safety management systems in the raspberries chain. <i>Food Control</i> , 80, 151-161.			M21
2.	Nastasijevic, I., Tomasevic, I., Smigic, N., Milicevic, D., Petrovic, Z., Djekic, I. (2016). Hygiene assessment of Serbian meat establishments using different scoring systems. <i>Food Control</i> , 62, 193-200.			M21
3.	Smigic, N., Djekic, I., Martins, M.L., Rocha, A., Sidiropoulou, N., Kalogianni, E.P. (2016). The level of food safety knowledge in food establishments in three European countries. <i>Food Control</i> , 63, 187-194.			M21
4.	Djekic, I., Smigic, N., Kalogianni, E.P., Rocha, A., Zamioudi, L., Pacheco, R. (2014). Food hygiene practices in different food establishments. <i>Food Control</i> , 39 (0), 34-40.			M21
5.	Rajkovic, A., Kljajic, M., Smigic, N., Devlieghere, F., Uyttendaele, M. (2013). Toxin producing <i>Bacillus cereus</i> persist in ready-to-reheat spaghetti Bolognese mainly in vegetative state. <i>International Journal of Food Microbiology</i> , 167 (2), 236-243.			M21
6.	Tomašević, I., Šmigić, N., Đekić, I., Zarić, V., Tomić, N., Rajković, A. (2013). Serbian meat industry: a survey on food safety management systems implementation. <i>Food Control</i> , 32 (1), 25-30.			M21
7.	Smigic, N., Djekic, I., Tomasevic, I., Miocinovic, J., Gvozdencovic, R. (2012). Implication of food safety measures on microbiological quality of raw and pasteurized milk. <i>Food Control</i> , 25 (2), 728-731.			M21
8.	Rajkovic, A., Smigic, N., Devlieghere, F. (2011). Growth of <i>Escherichia coli</i> O157:H7 and <i>Listeria monocytogenes</i> with prior resistance to intense pulsed light and lactic acid. <i>Food Microbiology</i> , 28 (5), 869-872.			M21
9.	Rajkovic, A., Smigic, N., Devlieghere, F. (2010). Contemporary strategies in combating microbial contamination in food chain. <i>International Journal of Food Microbiology</i> , 141, Supplement(0), S29-S42.			M21
10.	Rajkovic, A., Tomasevic, I., Smigic, N., Uyttendaele, M., Radovanovic, R., Devlieghere, F. (2010). Pulsed UV light as an intervention strategy against <i>Listeria monocytogenes</i> and <i>Escherichia coli</i> O157:H7 on the surface of a meat slicing knife. <i>Journal of Food Engineering</i> , 100 (3), 446-451.			M21
Збирни подаци научне активност наставника				
Укупан број цитата, без аутоцитата		597 (izvor Scopus 12/12/2018)		
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе		40		
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи: 1		Међународни: 1

Усавршавања	ICT solutions for Food Industry, јун 2013, Training in Knowledge Transfer, мај 2013, TrainMic обука, Принципи и примене метрологије у хемији, април 2011; Сертификат – Quality Management Systems Auditor/Lead Auditor Training Course (Based on ISO 9001:2008), 26-30 септембар 2011, Nigel Bauer and Associates; TrainMic обука, Принципи и примене метрологије у хемији, децембар 2012; Laboratory for food Microbiology, LIFE, University in Copenhagen, Denmark, June-November 2008; Laboratory for food Microbiology, LIFE, University in Copenhagen, Denmark, April-June 2007; Laboratory for Food Microbiology and Food Preservation, University of Gent, Belgium, May-October 2005; Laboratory for Food Microbiology and Food Preservation, University of Gent, Belgium, February 2005; Laboratory for bioprocesses, UNICAMP, Campinas, Brasil, September – December 2001
Други подаци које сматрате релевантним	

Име и презиме		Саша М. Деспотовић		
Звање		Доцент		
Ужа научна област		Наука о конзервацији и врењу		
Академска каријера	Година	Институција	Област	Ужа научна област
Избор у звање	2018	Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Наука о врењу
Докторат	2017	Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет	Технолошко инжењерство	Наука о врењу
Магистратура	-	-	-	-
Мастер диплома	-	-	-	-
Диплома	2007	Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Прехрамбена технологија биљних производа
Списак предмета које наставник држи на докторским студијама				
Р.Б.	Ознака	Назив предмета		
1.	ТСП	Одабрана поглавља из Технологије слата и пива		
Најзначајнији радови у складу са захтевима допунских стандарда за дато поље (минимално 10 не више од 20)				
Р.Б.				М
1.	Leskosek-Cukalovic, I., Despotovic, S., Lakic, N., Niksic, M., Nedovic, V., Tesevic, V. (2010). Ganoderma lucidum—medical mushroom as a raw material for beer with enhanced functional properties. <i>Food Research International</i> , 43 (9), 2262-2269.			M21
2.	Leskošek-Čukalović, I., Despotović, S., Nedović, V., Lakić, N., Nikšić, M. (2010). New Type of Beer—beer with improved functionality and defined pharmacodynamic properties. <i>Food Technology and Biotechnology</i> , 48 (3), 384-391.			M22
3.	Veljović, S., Veljović, M., Nikićević, N., Despotović, S., Radulović, S., Nikšić, M., Filipović, L., (2017). Chemical composition, antiproliferative and antioxidant activity of differently processed Ganoderma lucidum ethanol extracts. <i>Journal of food science and technology</i> , 54 (5), 1312-1320.			M22
4.	Pecić, S., Veljović, M., Despotović, S., Leskošek-Čukalović, I., Jadranin, M., Tešević, V., Nikšić, M., Nikićević, N. (2012). Effect of maturation conditions on sensory and antioxidant properties of old Serbian plum brandies. <i>European Food Research and Technology</i> , 235 (3), 479-487.			M22
5.	Barac, M., Pesic, M., Zilic, S., Smiljanic, M., Stanojevic, S., Vasic, M., Despotovic, S., Vucic, T., Kostic, A. (2016). Protein profiles and total antioxidant capacity of water-soluble and water-insoluble fractions of white brined goat cheese at different stages of ripening. <i>International Journal of Food Science & Technology</i> , 51 (5), 1140-1149.			M22
6.	Veljovic, M., Djordjevic, R., Leskosek-Cukalovic, I., Lakic, N., Despotovic, S., Pecic, S., Nedovic, V. (2010). The Possibility of Producing a Special Type of Beer Made from Wort with the Addition of Grape Must. <i>Journal of the Institute of Brewing</i> , 116 (4), 440-444.			M22
7.	Vunduk, J., Djekic, I., Petrović, P., Tomašević, I., Kozarski, M., Despotović, S., Klaus, A. (2018). Challenging the difference between white and brown Agaricus bisporus mushrooms: Science behind consumers choice. <i>British Food Journal</i> .			M22
8.	Platiša, M.M., Gal, V., Nestorović, Z., Leskošek-Čukalović, I., Despotović, S., Veljović, M., Petrović, A., Rajković, J., Đokić, V., Novaković, R., Gojković-Bukarica, L. (2016). Changes in linear and nonlinear measures of RR and QT interval series after beer intake. <i>Vojnosanitetski pregled</i> , 00, 316-316.			M23
9.	Đorđević, S., Popović, D., Despotović, S., Veljović, M., Atanacković, M., Cvejić, J., Nedović, V., Leskošek-Čukalović, I. (2016). Extracts of medicinal plants-as functional beer additives. <i>Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly</i> , 00, 44-44.			M23
10.	Veljović, M., Despotović, S., Stojanović, M., Pecić, S., Vukosavljević, P., Belović, M., Leskošek-Čukalović, I. (2015). The fermentation kinetics and physicochemical properties of special beer with addition of Prokupac grape variety. <i>Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly</i> , 21 (3), 391-397.			M23
11.	Belščak-Cvitanovića, A., Nedović, V., Salević, A., Despotović, S., Komes, D., Nikšić, M., Bugarski, B., Čukalović, I.L. (2016). Modification of functional quality of beer by using microencapsulated green tea (<i>Camellia sinensis</i> L.) and Ganoderma mushroom (<i>Ganoderma lucidum</i> L.) bioactive			M23

	compounds. <i>Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly</i> , 60-60. https://doi.org/10.2298/CICEQ160722060B	
12.	Barac, M., Kresovic, M., Spirovic-Trifunovic, B., Pesic, M., Vucic, T., Kostic, S., Despotovic, S. (2018). Fatty acid profiles and mineral content of Serbian traditional white brined cheeses. <i>Mljekarstvo</i> , 68 (1), 37-45.	M23
Збирни подаци научне активности наставника		
Укупан број цитата, без ауоцитата		129
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе		12
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи: 2 Међународни: 0
Усавршавања		
Други подаци које сматрате релевантним		

Име и презиме		Свјетлана Јанковић Шоја		
Звање		Доцент		
Ужа научна област		Статистика		
Академска каријера	Година	Институција	Област	Ужа научна област
Избор у звање	2017	Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет	Економске науке	Статистика
Докторат	2016	Универзитет у Београду - Факултет организационих наука	Економске науке	Рачунарска статистика
Магистратура	2010	Универзитет у Београду - Економски факултет	Економске науке	Статистика
Мастер диплома	-	-	-	-
Диплома	2003	Универзитет у Београду - Економски факултет	Економске науке	Анализа временских серија
Списак предмета које наставник држи на докторским студијама				
Р.Б.	Ознака	Назив предмета		
1.	КМА	Квантитативне методе у агробизнису		
2.	ЕСТ	Експериментална статистика		
Најзначајнији радови у складу са захтевима допунских стандарда за дато поље (минимално 10 не више од 20)				
Р.Б.				М
1.	Janković Šoja, S., Anokić, A., Bucalo Jelić, D., Maletić, R. (2016). Ranking EU Countries According to Their Level of Success in Achieving the Objectives of the Sustainable Development Strategy. <i>Sustainability</i> , 8 (4), 306.			M22
2.	Popović, B., Maletić, R., Ceranić, S., Paunović, T., Janković Šoja, S. (2011). Defining homogenous areas of Serbia based on development of SME in agribusiness using the cluster analysis. <i>tem – Tehnics Technologies Education Management</i> , 6 (3), 811-818.			M23
3.	Popović, B., Živković, B., Maletić, R., Rajić, Z., Janković Šoja, S. (2011). Factorial analysis of slaughter characteristics of fattening pigs fed different additives – Enzyme and probiotic in mixtures. <i>African Journal of Biotechnology</i> , 10 (42), 8491-8497.			M23
4.	Jankovic Soja, S., Maletic, R., Krivokapic, M., Anokic, A., Bucalo, D. (2014). Quantile regression in the consumption of luxury goods. <i>International Journal of Agricultural and Statistical Sciences (IJASS)</i> , 10 (1), 35-41.			M24
5.	Јанковић Шоја, С., Малетић, Р. (2011). Структурне промене и динамика запошљавања становништва Републике Србије. <i>Економика пољопривреде</i> , 58 (СИ– 2), 137-149.			M24
6.	Maletić, R., Popović, B., Janković Šoja, S. (2010). Cultivation of medicinal herbs as successful model for development of hilly-mountainous regions of Serbia. <i>Economics of Agriculture</i> , 57 (SI-2), 100-107.			M24
7.	Janković Šoja, S., Bucalo Jelić, D. (2016). Indicators of sustainable development performance: Case study of European Union countries. <i>Croatian Review of Economic, Business and Social Statistics</i> , 2 (2), 1-9.			M33
8.	Janković Šoja, S., Bucalo, D., Maletić, R. (2016). The ranking of EU countries based on indicators of the EU Sustainable Development Strategy. <i>Proceedings of the International Statistical Conference in Croatia – ISCCRO'16</i> (pp. 95-100). Zagreb.			M33
9.	Janković Šoja, S., Bucalo, D. (2013). I-squared distance in order of ranking countries of Central, Eastern and Southeastern Europe according to the level of productivity in agriculture. <i>Book of proceedings The Seminar Agriculture and rural development - challenges of transition and integration processes</i> (pp. 66-73). Belgrade.			M33
10.	Bucalo, D., Janović Šoja, S. (2012). Time series analysis to control and analysis of yield of wheat. <i>Proceedings "Dependability and Quality Management" of the 15th International Conference Dependability and Quality Management ICDQM-2012</i> (pp. 682-688). Belgrade.			M33
11.	Bucalo, D., Janović Šoja, S. (2012). Arable land in order to increase agricultural employment in the municipalities of the Serbian Danube basin. <i>Proceedings: Sustainable agriculture and rural development in terms of the Republic of Serbia strategic goals realization within the Danube region</i>			M33

	- <i>preservation of rural values</i> (pp. 172 – 188). Beograd.	
12.	Поповић, Б., Малетић, Р., Јанковић Шоја, С. (2010). Сточарска производња Републике Србије – карактеристике и тенденције. <i>Зборник радова: Први научни симпозијум агронома са међународним учешћем AgroSym</i> (стр. 510-516). Јахорина.	M33
13.	Ceranić, S., Maletić, R., Janković Šoja, S. (2009). Small and Medium Enterprises as Support to Development of Agrobusiness of Republic of Serbia. <i>Tematic Proceedings: The Role of Knowledge, Innovation and Human Capital in Multifunctional Agriculture and Territorial Rural Development</i> . (pp. 141-147). Belgrade.	M33
14.	Maletić, R., Maletić, Z., Janković Šoja, S. (2009). Statistical Quality Control in the function of Management quality SME. <i>Proceedings "Dependability and Quality Management", 12. International Conference Dependability and Quality Management ICDQM-2009</i> (pp. 125-131), Belgrade.	M33
15.	Stevanovic, S., Stevanovic, S., Jankovic Soja, S. (2018). Regional characteristics of market production of fruit and grapes in Serbia. <i>Economics of Agriculture</i> , 65, (1-464), 201-214.	M51
Збирни подаци научне активност наставника		
Укупан број цитата, без аутоцитата		
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе		3
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи 1 Међународни
Усавршавања		
Други подаци које сматрате релевантним		
Максимална дужине не сме бити већа од 1 странице А4		

Име и презиме		Милица М. Мирковић		
Звање		Доцент		
Ужа научна област		Технолошка микробиологија		
Академска каријера	Година	Институција	Област	Ужа научна област
Избор у звање	2017	Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Технолошка микробиологија
Докторат	2016	Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет	Технолошко инжењерство	Технолошка микробиологија
Магистратура	-	-	-	-
Мастер диплома	-	-	-	-
Диплома	2009	Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Технологија анималних производа
Списак предмета које наставник држи на докторским студијама				
Р.Б.	Ознака	Назив предмета		
1.	ГЕМ	Генетика микроорганизама		
2.	ВКТМ	Микробиологија хране и предиктивна микробиологија		
3.	ОПТМ	Одабрана поглавља из технолошке микробиологије		
Најзначајнији радови у складу са захтевима допунских стандарда за дато поље (минимално 10 не више од 20)				
Р.Б.				М
1.	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 <i>Lactobacillus plantarum</i> Bacteria. <i>Sensors</i> , 18 (8) 2570.			M21
2.	Laličić-Petronijević, J., Popov-Raljić, J., Obradović, D., Radulović, Z., Paunović, D., Petrušić, M., Pezo, L. (2015). Viability of probiotic strains <i>Lactobacillus acidophilus</i> NCFM [®] and <i>Bifidobacterium lactis</i> HN019 and their impact on sensory and rheological properties of milk and dark chocolates during storage for 180 days. <i>Journal of Functional Foods</i> , 15, 541-550.			M21
3.	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 <i>Lactobacillus plantarum</i> 564 in Soft Goat Cheese. <i>Animal Science Journal</i> , 88 (11), 1849–1854.			M22
4.	Ključev, I., Raičević, V., Jovičić-Petrović J., Vujović, B., Mirković, M., Rothballer, M. (2018). <i>Listeria monocytogenes</i> -Danger for health safety vegetable production. <i>Microbial Pathogenesis</i> , 120, 23-3.			M23
5.	Radulović, Z., Mirković, N., Bogovič-Matijašić, B., Petrušić, M., Petrović, T., Nedović, V. (2012). Quantification of viable spray-dried potential probiotic lactobacilli using real-time PCR. <i>Archive of Biological science</i> , 64 (4), 1465-1472.			M23
6.	Radulović, Z., Paunović, D., Petrušić, M., Mirković, N., Miočinović, J., Kekuš, D., Obradović, D. (2014). The application of autochthonous potential probiotic <i>Lactobacillus planatarum</i> 564 in fish oil fortified yoghurt production. <i>Archives of Biological Science</i> , 66 (1), 15-22.			M23
7.	Radulović, Z., Živković, D., Mirković, N., Petrušić, M., Paunović, D., Perunović, M., Stajić, S. (2011). Effect of probiotic bacteria on chemical composition and sensory quality of fermented sausages. <i>Procedia Food Science</i> , 1 (1), 1516-1522.			M23
8.	Radulović, Z., Petrović, T., Nedović, V., Dimitrijević, S., Mirković, N., Petrušić, M., Paunović, D. (2010). Characterization of autochthonous <i>Lactobacillus paracasei</i> strains on potential probiotic ability. <i>Mljekarstvo</i> , 60 (2), 86-93.			M23
9.	Mirković, M., Mirković, N., Paunović, D., Miočinović, J., Kekuš, D., Nedović, V., Radulović, Z. (2016). Application of potential probiotic bacteria and omega-3 fatty acids in yogurt production and impact on sensory quality. <i>Proceedings of III International Congress Food technology, Quality and Safety</i> (pp. 56-61). Novi Sad.			M33
10.	Vasilev, D., Radulović, Z., Mirković, N., Kekuš, D., Petrušić, M., Čobanović, N. (2013). Some characteristics of fermented sausages produced with commercial probiotic <i>Lactobacillus casei</i> LC 01 and potential probiotic <i>Lactobacillus plantarum</i> 564 isolated from Sjenica cheese UDC. <i>Proceedings of International 57th meat industry conference</i> (pp. 293-298). Belgrade.			M33
11.	Mirković, N., Radulović, Z., Bogovič-Matijašić, B., Petrušić, M., Petrović, T., Đorđević, V.,			M33

	Nedović, V. (2012). Quantification of viable spray-dried <i>Lactobacillus plantarum</i> TA and 7A after two years of storage by using Real time PCR. <i>Proceedings of 6th Central European Congress on Food</i> (pp. 1082-1087). Novi Sad.	
12.	Radulović, Z., Miočinović, J., Petrušić, M., Mirković, N., Paunović, D., Pudja, P., Nedović, V. (2014). Autochthonous lactic acid bacteria - vector for traditional cheeses standardization and new functional food development. <i>Abstract Book of the 41st Croatian dairy experts symposium</i> (pp. 45-46). Lovran.	M62
13.	Radulović, Z., Mirković, M. (2018). Vijabilnost potencijalnih probiotskih bakterija primenjenih u mlečnim i nemlečnim proizvodima. <i>Zbornik apstrakata XII Kongresa mikrobiologa Srbije sa međunarodnim učesćem – MIKROMED 2018 REGIO</i> (pp. 218-219). Beograd.	M62
14.	Радуловић, З., Пауновић, Д., Петрушић, М., Мирковић, Н., Миоциновић, Ј., Радин, Д., Кекуш Д. (2014). Нови производ/ Нови технолошки поступак производње функционалног ферментисаног напитка од млека са аутохтоним потенцијалним / комерцијалним пробиотским бактеријама и омега-3 масним киселинама, Техничко решење проистекло из пројекта ИИИ 46010.	M83
15.	Лаличић-Петронијевић, Ј., Попов-Раљић, Ј., Радуловић, З., Мирковић, Н., Петрушић, М., Пауновић, Д., Бугарски Б. (2014). Нови производ/нови технолошки поступак производње различитих врста чоколада са пробиотским бактеријама, Техничко решење проистекло из пројекта ИИИ 46010.	M83
Збирни подаци научне активност наставника		
Укупан број цитата, без аутоцитата		85
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе		8
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи 2 Међународни
Усавршавања	-2009. NATO Advanced Training Course „Food Safety and Security-Rapid detection methods, policy making and emergency“, Београд, Србија, 8.-22.5. -2009. (17. -18.6.) и 2014. (25.-26.9.) Academic skills course, Београд, Србија, dr Steve Quarrie, -2010. Обука из области познавања и тумачења захтева стандарда SRPS ISO 17025:2005. Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, Београд, 15.-16.5. -2010. Обука за примену следећих метода сензорне анализе: ISO 4120:2004, ISO 18587:2006 метод бодовања, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, Београд, 26.10.-4.12. -2011. Обука за интерног проверивача система квалитета лабораторије према ISO 17025, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, Београд, 14.-15.1. -2013. FEMS Research Fellowship, LTH, Lund University, Sweden, 18.08.-13.11. -2014. Обука о примени метода активног учења у настави, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, Београд (TEMPUS CaSa пројекат), 27.3.-30.03. и Универзитет у Новом Саду, Пољопривредни факултет, Огледно добро Сремски Карловци, 08.05-10.05. -2014. UB-CeU Moodle обука (TEMPUS CaSa пројекат), 12.12.-14.12.	
Други подаци које сматрате релевантним 2011-2019: Учесник на пројекту: ИИИ 46010: Развој нових инкапсулационих и ензимских технологија за производњу биокатализатора и биолошки активних компонената хране у циљу повећања њене конкурентности, квалитета и безбедности, Министарство за просвету, науку и технолошки развој Србије 2011-2019: Учесник на пројекту: ИИИ 46009: Унапређење и развој хигијенских и технолошких поступака у производњи намирница животињског порекла у циљу добијања квалитетних и безбедних производа конкурентних на светском тржишту, Министарство за просвету, науку и технолошки развој Србије 2010-2012: Учесник на билатералном пројекту са Републиком Словенијом „Efficacy of encapsulation of lactic acid bacteria on their survival and performance in food and gastrointestinal conditions“, BI-SL/10-11-035 2013-2016: Учесник на пројекту: Advancing research in Agricultural and Food Sciences at Faculty of Agriculture, University of Belgrade (AREA), No. 316004. Пројекат финансиран од стране Европске уније, у оквиру FP7-REGPOT-0212-2013-I програма 2014-2016: Учесник на пројекту: TEMPUS пројекат 544072-Tempus-1-2013-RS-Tempus-SHEMES4604 "Building capacity of Serbian Agricultural Education to link with Society" (CaSa) 2010- Члан Удружења микробиолога Србије		

2012- Члан Удружења технолога Србије
2013- Члан FEMS-a

Име и презиме		Милена Пантић		
Звање		Доцент		
Ужа научна област		Технолошка микробиологија		
Академска каријера	Година	Институција	Област	Ужа научна област
Избор у звање	2015	Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Технолошка микробиологија
Докторат	2014	Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет	Технолошко инжењерство	Технолошка микробиологија
Магистратура	-	-	-	-
Мастер диплома	-	-	-	-
Диплома	2007	Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Технологија бильних производа
Списак предмета које наставник држи на докторским студијама				
Р.Б.	Ознака	Назив предмета		
1.	ГЕМ	Генетика микроорганизама		
2.	ВКТМ	Микробиологија хране и предиктивна микробиологија		
3.	ОПТМ	Одабрана поглавља из технолошке микробиологије		
Најзначајнији радови у складу са захтевима допунских стандарда за дато поље (минимално 10 не више од 20)				
1.		Malagurski, I., Levic, S., Pantic, M., Matijasevic, D., Mitric, M., Pavlovic, V., Dimitrijevic-Brankovic, S. (2017). Synthesis and antimicrobial properties of Zn-mineralized alginate Nanocomposites. <i>Carbohydrate Polymers</i> , 165, 313-321.		M21a
2.		Matijašević, D., Pantić, M., Rašković, B., Pavlović, V., Duvnjak, D., Sknepnek, A., Nikšić, M. (2016). The Antibacterial Activity of <i>Coriolus versicolor</i> Methanol Extract and Its Effect on Ultrastructural Changes of <i>Staphylococcus aureus</i> and <i>Salmonella Enteritidis</i> . <i>Frontiers in Microbiology</i> , 7, 1226.		M21
3.		Duvnjak, D., Pantić, M., Pavlović, V., Nedović, V., Lević, S., Matijašević, D., Sknepnek, A., Nikšić, M. (2016). Advances in batch culture fermented <i>Coriolus versicolor</i> medicinal mushroom for the production of antibacterial compounds. <i>Innovative Food Science and Emerging Technologies</i> , 34, 1–8.		M21
4.		Kalušević, A., Lević, S., Čalija, B., Pantić, M., Belović, M., Pavlović, V., Bugarski, B., Milić, J., Žilić, S., Nedović, V. (2017). Microencapsulation of Anthocyanin-rich Black Soybean Coat Extract by Spray Drying using Maltodextrin, Gum Arabic and Skimmed Milk Powder. <i>Journal of Microencapsulation</i> , 5 (34), 475–487.		M22
5.		Filipović, N., Polović, N., Rašković, B., Misirlić Denčić, S., Dulović, M., Savić, M., Nikšić, M., Mitić, D., Anđelković, K., Todorović T. (2014). Biological activity of two isomeric N-heteroaromatic selenosemicarbazones and their metal complexes. <i>Monatshefte Fur Chemie</i> , 145,1089–1099.		M22
6.		Savić, M., Klimaszewska, M., Bamburowicz-Klimkowska, M., Suchocki, P., Niksić, M., Szutowski, M., Wroczyński, P., Turlo, J. (2016). A Search for the optimum selenium source to obtain mushroom-derived chemopreventive preparations. <i>International journal of medicinal mushrooms</i> , 18 (4), 279–289.		M23
7.		Filipović, R.N., Marković, I., Mitić, D., Polović, N., Milčić, M., Dulović, M., Jovanović, M., Savić, M., Nikšić, M., Andjelković, K., Todorović, T. (2014). A Comparative Study of In Vitro Cytotoxic, Antioxidant, and Antimicrobial Activity of Pt(II), Zn(II), Cu(II), and Co(III) Complexes with N-heteroaromatic Schiff Base (<i>E</i>)-2-[N-(1-pyridin-2-yl-ethylidene)hydrazino]acetate. <i>Journal of Biochemical and Molecular Toxicology</i> , 28 (3), 99-110.		M23
8.		Savić, M., Anđelković, I., Duvnjak, D., Matijašević, D., Avramović, A., Pešic-Mikulec, D., Nikšić, M. (2012). The fungistatic activity of organic selenium and its application to the production of cultivated mushrooms <i>Agaricus bisporus</i> and <i>Pleurotus</i> spp. <i>Archives of Biological Sciences</i> , 64 (4), 1455-1463.		M23
9.		Sknepnek, A., Pantić, M., Matijašević, D., Miletić, D., Lević, S., Nedović, V., Nikšić, M. (2018). Novel <i>Ganoderma lucidum</i> -based beverage with antibacterial and antioxidant effects. <i>International</i>		M23

	<i>journal of medicinal mushrooms</i> , 20 (3), 243-258.		
10.	Đorđević, V., Paraskevopoulou, A., Mantzouridou, F., Lalou, S., Pantić, M., Bugarski, B., Nedović, V. (2015). Emerging and Traditional Technologies for Safe, Healthy and Quality Food. In: V. Nedović, P. Raspor, J. Lević, V. Tumbas Šaponjac, V.G. Barbosa-Cánovas (Eds.), <i>Encapsulation Technologies for Food Industry</i> . (pp. 329-382). Springer International Publishing.		M13
Збирни подаци научне активности наставника			
Укупан број цитата, без аутоцитата		86	
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе		9	
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи2	Међународни
Усавршавања	<p>-2006. Семинар 1000 младих лидера - семинар о основама лидерства, стратешког планирања и писању пројекта, фонд „др Зоран Ђинђић“, Нови Сад, Србија, 3.-6.11.</p> <p>-2009. NATO Advanced Training Course „Food Safety and Security-Rapid detection methods, policy making and emergency“, Београд, Србија, 8.-22.5.</p> <p>-2009. (17.-18.6.) и 2014. (25.-26.9.) Academic skills course, Београд, Србија, dr Steve Quarrie,</p> <p>-2010. Обука из области познавања и тумачења захтева стандарда SRPS ISO 17025:2005. Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, Београд, 15.-16.5.</p> <p>-2010. Обука за примену следећих метода сензорне анализе: ISO 4120:2004, ISO 18587:2006 метод бодовања, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, Београд, 26.10.-4.12.</p> <p>-2011. Обука за интерног проверивача система квалитета лабораторије према ISO 17025, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, Београд, 14.-15.1.</p> <p>-2013. - 2014. FEMS Research Fellowship 2013-2, Medical University of Warsaw, Poland, 01.10.-01.01.</p> <p>-2014. STMS Bioflavour Cost Action, FA0907, Medical University of Warsaw, Poland, 07.01.-07.02.</p> <p>-2014. UB-CeU Moodle обука (TEMPUS CaSa пројекат), 12.12.-14.12.</p> <p>-2015. Обука о примени метода активног учења у настави, Универзитет Едуконс, Факултет еколошке пољопривреде, Сремска Каменица (TEMPUS CaSa пројекат), 27.2.-1.3. и 24.4.-25.4.</p> <p>- 2017. Napredni kurs iz oblasti Higijenskog inženjeringa, Srbija, Beograd, organizator EHEDG, trener dr Miomir Nikšić, 13.-15.12.</p>		
<p>Други подаци које сматрате релевантним</p> <p>2008-2010: Учесник на пројекту: ТР 20049 "Развој нових прехранбених и дијететских производа са медицинским печуркама и лековитим биљем", Министарство за науку и технолошки развој Србије</p> <p>2011-2016: Учесник на пројекту: ИИИ 46010 "Развој нових инкапсулационих и ензимских технологија за производњу биокатализатора и биолошки активних компонената хране у циљу повећања њене конкурентности, квалитета и безбедности", Министарство за науку и технолошки развој Србије</p> <p>2011-2016: Учесник на пројекту: ИИИ 46001 "Развој и примена нових традиционалних технологија у производњи прехранбених производа са додатом вредношћу за европско и светско тржиште", Министарство за науку и технолошки развој Србије</p> <p>2013-2016: Учесник на пројекту: Advancing research in Agricultural and Food Sciences at Faculty of Agriculture, University of Belgrade (AREA), No. 316004. Пројекат финансиран од стране Европске уније, у оквиру FP7-REGPOT-0212-2013-I програма</p> <p>2014-2016: Учесник на пројекту: TEMPUS пројекат 544072-Tempus-1-2013-RS-Tempus-SHEMES4604 "Building capacity of Serbian Agricultural Education to link with Society" (CaSa)</p> <p>2009- Члан Удружења микробиолога Србије (од 2018. год. члан Надзорног одбора)</p> <p>2012- Члан Удружења технолога Србије</p> <p>2013- Члан FEMS-а</p> <p>Ментор већег броја дипломских и мастер радова. Члан комисије за одбрану већег броја дипломских, мастер, специјалистичких и докторских радова</p>			
Максимална дужине не сме бити већа од 1 странице А4			

Име и презиме		Александар Петровић		
Звање		Доцент		
Ужа научна област		Наука о конзервацији и врењу		
Академска каријера	Година	Институција	Област	Ужа научна област
Избор у звање	2018	Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Наука о врењу
Докторат	2012	Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет	Технолошко инжењерство	Наука о врењу
Магистратура	-	-	-	-
Мастер диплома	-	-	-	-
Диплома	1999	Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Прехрамбена технологија биљних производа
Списак предмета које наставник држи на докторским студијама				
Р.Б.	Ознака	Назив предмета		
1.	ТВИ	Одабрана поглавља из технологије вина		
Најзначајнији радови у складу са захтевима допунских стандарда за дато поље (минимално 10 не више од 20)				
1.		Čakar, U., Grozdanić, N., Petrović, A., Pejin, B., Nastasijević, B., Marković, B., Đorđević, B. (2017). Fruit wine inhibitory activity against α -glucosidase. <i>Current Pharmaceutical Biotechnology</i> , 18 (15), 1264-1272.		M22
2.		Čakar, U., Grozdanić, N., Pejin, B., Vasić, V., Čakar, M., Petrović, A., Đorđević, B. (2018). Impact of vinification procedure on fruit wine inhibitory activity against α -glucosidase. <i>Food Bioscience</i> , 25, 1-7.		M22
3.		Čakar, U., Petrović, A., Janković, M., Pejin, B., Vajs, V., Čakar, M., Đorđević, B. (2018). Differentiation of wines made from berry and drupe fruits according to their phenolic profiles. <i>Eur. J. Hortic. Sci.</i> , 83 (1), 49-61.		M23
4.		Čakar, U., Petrović, A., Pejin, B., Čakar, M., Živković, M., Vajs, V., Đorđević, B. (2019). Fruit as a substrate for a wine: A case study of selected berry and drupe fruit wines. <i>Scientia Horticulturae</i> , 244, 42-49.		M21
5.		Ljekočević, M., Jadranić, M., Stanković, J., Popović, B., Nikićević, N., Petrović, A., Tešević, V. (2018). Phenolic composition and anti-DPPH radical activity of plum wine produced from three plum cultivars. <i>Journal of the Serbian Chemical Society</i> , 7047 (83), 1-11.		M23
6.		Zeravik, J., Fohlerova, Z., Milovanovic, M., Kubesa, O., Zeisbergerova, M., Lacina, K., Petrovic, A., Glatz, Z., Skladal, P. (2016). Various instrumental approaches for determination of organic acids in wines. <i>Food Chemistry</i> , 194, 432-440.		M21
7.		Atanacković, M., Petrović, A., Jović, S., Gojković-Bukarica, Lj., Bursać, M., Cvejić, J. (2012). Influence of winemaking techniques on the resveratrol content, total phenolic content and antioxidant potential of red wines. <i>Food Chemistry</i> , 131, 513-518.		M21
8.		Đekić, S., Milosavljević, S., Vajs, V., Jović, S., Petrović, A., Nikićević, N., Manojlović, V., Nedović, V., Tešević, V. (2008). Trans- and cis-resveratrol concentration in wines produced in Serbia. <i>Journal of the Serbian Chemical Society</i> , 73, 1027-1037.		M23
9.		Cvejic, J., M., Djekic, S. V., Petrovic, A. V., Atanackovic, M. T., Jovic, S. M., Brceski, I. D., Gojkovic-Bukarica, Lj. C. (2010). Determination of trans- and cis-Resveratrol in Serbian Commercial Wines. <i>Journal of Chromatographic Science</i> , 48, 229-234.		M23
10.		Protic, D. D., Radunovic, N. V., Spremovic-Radjenovic, S. S., Zivanovic, V., Heinle, H., Petrovic, A. V., Gojkovic-Bukarica, L. C. (2015). The Role of Potassium Channels in the Vasodilatation Induced by Resveratrol and Naringenin in Isolated Human Umbilical Vein. <i>Drug Development Research</i> , 76, 17-23.		M23
11.		Čakar, U. D., Petrović, A. V., Živković, M. B., Vajs, V. E., Milovanović, M. M., Zeravik, J., Đorđević, B. I. (2016). Phenolic profile of some fruit wines and their antioxidant properties. <i>Hemijska industrija</i> , 70, 661-672.		M23
12.		Platiša, M., Gal, V., Nestorović, Z., Leskošek-Čukalović, I., Despotović, S., Veljović, M., Petrović, A., Rajković, J., Đokić, V., Novaković, R., Gojković-Bukarica, Lj. (2016). Changes in linear and nonlinear measures of RR and QT interval series after Beer intake. <i>Vojnosanitetski pregled</i> . In Press,		M23

doi: 10.2298/VSP150514316P.	
Збирни подаци научне активност наставника	
Укупан број цитата, без аутоцитата	60
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе	14
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи 1 Међународни 1
Усавршавања	
Други подаци које сматрате релевантним	

Име и презиме		Славиша Стајић		
Звање		Доцент		
Ужа научна област		Технологија анималних производа		
Академска каријера	Година	Институција	Област	Ужа научна област
Избор у звање	2016	Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Наука о месу
Докторат	2015	Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет	Технолошко инжењерство	Наука о месу
Магистратура	-	-	-	-
Мастер диплома	-	-	-	-
Диплома	2004	Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Прехрамбена технологија анималних производа
Списак предмета које наставник држи на докторским студијама				
Р.Б.	Ознака	Назив предмета		
1.	ТСАП	Технолошка својства сировина анималног порекла		
2.	ОСА	Одабрана поглавља из обраде сировина анималног порекла		
3.	ТКАП	Одабрана поглавља из технологије и квалитета производа анималног порекла		
Најзначајнији радови у складу са захтевима допунских стандарда за дато поље (минимално 10 не више од 20)				
1.	Stajić S., Stanišić N., Lević S., Tomović V., Lilić S., Vranić D., Jokanović, M., Živković, D. (2018). Physico-Chemical Characteristics and Sensory Quality of Dry Fermented Sausages with Flaxseed Oil Preparations. <i>Polish Journal of Food and Nutrition Sciences</i> , 68 (4), 367–375.			M22
2.	Despotović, A., Tomović, V., Stanišić, N., Jokanović, M., Šojić, B., Škaljac, S., Tomašević, I., Stajić, S., Martinović, A., Hromiš, N. (2018). Qualität Essbarer Innereien Von Swallow-Belly Mangalica-Schweinen Aus Intensivproduktion. <i>FleischWirtschaft</i> , 98 (12), 103–108.			M23
3.	Despotović, R.A., Tomović, M.V., Šević, R., Jokanović, R.M., Stanišić, Z.N., Škaljac, B.S., Šojić, V.B., Hromiš, N., Stajić, B.S., Petrović, J. (2018). Meat quality traits of M. longissimus lumborum from White Mangalica and (Duroc x White Mangalica) x White Mangalica pigs reared under intensive conditions and slaughtered at about 180 kg live weight. <i>Italian Journal of Animal Science</i> . In Press. doi: 10.1080/1828051X.2018.1443287.			M22
4.	Stajić, S., Stanišić, N., Tomasevic, I., Djekic, I., Ivanović, N., Živković, D. (2018). Use of linseed oil in improving the quality of chicken frankfurters. <i>Journal of Food Processing and Preservation</i> , 42 (2), e13529.			M22
5.	Stajić, S., Stanišić, N., Tomović, V., Petričević, M., Stanojković, A., Radović, Č., Gogić M. (2017). Farb- und Texturveränderungen während der Lagerung bei Sremska, einer traditionellen serbischen Rohwurst. <i>FleischWirtschaft</i> , 97 (8), 103–107.			M23
6.	Stanišić, N., Parunović, N., Stajić, S., Petrović, M., Radović, Č., Živković, D., Petričević, M. (2016). Differences in meat colour between free-range Swallow Belly Mangalitsa and commercially reared Swedish Landrace pigs during 6 days of vacuum storage. <i>Archives in Animal Breeding</i> , 59, 159–166.			M23
7.	Tomašević, I., Tomović, V., Stajić S., Jokanović, M., Stanišić, N., Živković, D. (2015). Auswirkungen des schnellen Auftauens auf die Qualitätsmerkmale von Schweinefiletsteaks. <i>FleischWirtschaft</i> , 95 (9), 121–124.			M23
8.	Stajić, S., Živković, D., Tomović, V., Nedović, V., Perunović, M., Kovjanić, N., Lević S., Stanišić N. (2014). The utilisation of grapeseed oil in improving the quality of dry fermented sausages. <i>International Journal of Food Science and Technology</i> , 49 (11), 2356–2363.			M22
9.	Stajić, S., Perunović, M., Stanišić, N., Žujović, M., Živković, D. (2013). Sucuk (Turkish style dry-fermented sausage) quality as an influence of recipes formulation and inoculation of starter cultures. <i>Journal of Food Processing and Preservation</i> , 37 (5), 870–880.			M22
10.	Živković, D., Šobajić, S., Perunović, M., Stajić, S. (2013). Seasonal variations in the chemical			M23

	composition and fatty acid composition of selected fish species from the Danube River. <i>Acta Alimentaria</i> , 42 (4), 473–480.	
Збирни подаци научне активности наставника		
Укупан број цитата, без аутоцитата	Google Scholar 122; Web of Science 33 (без аутоцитата)	
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе	10	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи 2	Међународни
Усавршавања		
Други подаци које сматрате релевантним		

Име и презиме		Тијана М. Урошевић		
Звање		Доцент		
Ужа научна област		Хемијско инжењерство		
Академска каријера	Година	Институција	Област	Ужа научна област
Избор у звање	2019	Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет	Техничко-технолошке науке	Хемијско инжењерство
Докторат	2018	Универзитет у Београду, Технолошко-металуршки факултет	Технолошко инжењерство	Хемијско инжењерство
Магистратура	-	-	-	-
Мастер диплома	2007	Универзитет у Београду, Технолошко-металуршки факултет	Технолошко инжењерство	Хемијско инжењерство
Диплома	2005	Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Прехрамбена технологија биљних производа
Списак предмета које наставник држи на докторским студијама				
Р.Б.	Ознака	Назив предмета		
1.	МЕМП	Мембрански процеси у прехрамбеној индустрији		
Најзначајнији радови у складу са захтевима допунских стандарда за дато поље (минимално 10 не више од 20)				
1.	Urošević, T., Povrenović, D., Vukosavljević, P., Urošević, I., Stevanović, S. (2017) <i>Recent developments in microfiltration and ultrafiltration of fruit juices</i> , Food and Bioproducts Processing, Vol 106, pp 147–161.			M21
2.	Stakić, M., Urošević, T. (2011) <i>Experimental Study and Simulation of Vibrated Fluidized Bed Drying</i> , Chemical Engineering and Processing: Process Intensification, Vol 50, No 4, pp 428–437.			M21
3.	Stakić, M., Nikolić, A., Urošević, T. (2011) <i>Numerical Study of Convective Water Desorption from Polystyrene Cation Resin CG-8</i> , Chemical Engineering and Technology, Vol 34, No 7, pp 1164–1171.			M22
4.	Urošević, T., Povrenović, D., Vukosavljević, P., Urošević, I. (2017) <i>Mikrofiltracija sa periodičnim povratnim ispiranjem kao alternativna tehnika za povećanje fluksa permeata</i> , Hemijska industrija, Vol 72, No 2, pp 59–68.			M23
5.	Urošević, I., Nikićević, N., Stanković, LJ., Anđelković, B., Urošević, T., Krstić, G., Tešević, V. (2014) <i>Influence of yeast and nutrients on the quality of apricot brandy</i> , Journal of Serbian Chemical Society, Vol 79, No 10, pp 1223–1234.			M23
6.	Stakić, M., Banjac, M., Urošević, T. (2011) <i>Numerical Study on Hygroscopic Material Drying in Packed Bed</i> , Brazilian Journal of Chemical Engineering, Vol 28, No 2, pp 273–284.			M23
7.	Marković, T., Vukosavljević, P., Bukvić, B., Vladisavljević, G. (2007) <i>Investigations of hydrodynamic permeability ceramic and polysulfone membranes for microfiltration and ultrafiltration</i> , Membrane Science and Technology Conference of Visegrad Countries, Permea 2007, CD – rom, Septembar 2–6, Siofok, Hungary.			M33
8.	Dudić, D., Zlatanović, I., Gligorević, K., Urošević, T. (2014) <i>SOLAR: A software tool for meteorological data processing</i> , Agricultural Engineering, Vol 4, pp 51–61.			M52
9.	Urošević, T., Ećim – Đurić, O., Urošević, I. (2018) <i>Tehnike poboljšanja postupka proizvodnje bistrog voćnog soka</i> , 18. Naučno stručni skup „Aktuelni problemi mehanizacije poljoprivrede“ DPT, Decembar 14., Beograd, Srbija.			M63
10.	Urošević, T., Ećim – Đurić O., Urošević I. (2018) <i>An experimental analysis of ultrafiltration of</i>			M64

	<i>synthetic fruit juice in presence of turbulence promoters</i> , UniFood Conference, October 5-6, Belgrade, Serbia.		
Збирни подаци научне активности наставника			
Укупан број цитата, без аутоцитата	16		
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе	7		
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи 1	Међународни	
Усавршавања			
Други подаци које сматрате релевантним			